

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR.

### 1. Descrição da Necessidade da Contratação.

O presente estudo técnico tem como objetivo avaliar e justificar a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar para as escolas da rede municipal de ensino, visando garantir a qualidade nutricional, a regularidade no fornecimento e a otimização dos recursos públicos.

A merenda escolar é um componente essencial para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, contribuindo para a melhoria do rendimento escolar e a redução da evasão. A aquisição de alimentos de qualidade e em quantidade adequada é fundamental para atender às necessidades nutricionais dos estudantes, conforme estabelecido pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitem de atenção específica, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Por fim, a análise da necessidade da preparação para essa contratação destaca a busca não apenas pela solução mais econômica, mas também pela solução que melhor atenda às necessidades da população do Município de Ribeirão do Largo- Bahia, respeitando as diretrizes de desenvolvimento sustentável e observância às particularidades sócio-culturais do Município.

#### Objetivos.

Garantir o fornecimento de merenda escolar de qualidade para todas as escolas da rede municipal.

Atender às exigências nutricionais dos alunos, conforme as diretrizes do PNAE.

Promover a aquisição de alimentos de forma econômica e eficiente, otimizando os recursos públicos.

#### Metodologia

O estudo foi realizado com base em:

- Análise do número de alunos matriculados na rede municipal.
- Levantamento das necessidades nutricionais por faixa etária.
- Consulta a preços de mercado e através de banco de preços habilitado e mantido pelo Governo Estadual.
- Avaliação da logística de distribuição e armazenamento.

### 2. Demonstração da Previsão da Contratação no Plano de Contratação Anual.

O presente processo de contratação visando aquisições de gêneros alimentícios encontra-se em pleno alinhamento com a Lei de Diretrizes Orçamentária do Município de Ribeirão do Largo- Bahia, para o exercício financeiro de 2026.

Este alinhamento estratégico assegura a aderência às diretrizes estabelecidas pela Administração Pública Municipal, atendendo de forma eficiente às necessidades identificadas durante o planejamento anual.

A Secretaria de Educação, em consonância com os princípios de economicidade, eficiência, e eficácia, previstos na Lei supracitada, planejou esta contratação fundamentada na análise de viabilidade e na previsão dos possíveis cenários de demanda para o período.

Esta abordagem flexível e adaptável endossa o comprometimento da Administração Pública com a gestão responsável e transparente dos recursos municipais, além de assegurar o atendimento contínuo e qualificado às necessidades dos alunos da rede de ensino do município.

Dessa forma, o processo de contratação aqui detalhado reforça o compromisso do órgão em promover práticas de gestão pública alinhadas aos melhores princípios de governança, responsabilidade fiscal, e atenção aos princípios basilares da Lei de Licitações — legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.

### **3. Requisitos da Contratação**

São requisitos da contratação:

Subcontratação: Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação: Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº. 14.133, de 2021.

Da exigência de amostra:

O Município de Ribeirão do Largo, através da Nutricionista da Secretaria de Educação, solicitará do fornecedor, item amostra de pelo menos uma unidade dos itens.

A amostra deverá ser encaminhada/apresentada a Secretaria Municipal de Educação, situada na Praça Valdemar Nogueira, 01, Centro, Ribeirão do Largo-Ba, no período das 08h00 às 12h00 e das 14h00 às 17h, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data análise de documentos onde o postulante for credenciado para fornecimento dos itens do objeto, para conferência, análise e aprovação do corpo técnico da Secretaria Municipal de Educação.

A amostra deverá estar devidamente identificada com o nome do fornecedor, conter os respectivos prospectos e manuais (se for o caso), dispor na embalagem de informações quanto as suas características, tais como: data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, marca, número de referência (lote), registro no Ministério da Agricultura, Selo de Inspeção e outras que a legislação ou normatização exigem, independente de transcrição neste Edital.

Os materiais de origem estrangeira deverão apresentar informações em língua portuguesa, suficientes para análise técnica do produto.

Os bens apresentados como amostra poderão ser abertos, desmontados, submetidos aos testes necessários.

Será rejeitada a amostra que não atender as especificações descritas neste Edital.

A rejeição do item será devidamente fundamentada.

Enquanto não expirado o prazo para entrega da amostra, o licitante poderá substituir ou efetuar ajustes e modificações no material apresentado.

Será descredenciada a proposta da postulante no Lote do item que tiver sua amostra rejeitada ou não entrega-la no prazo estabelecido.

Após a homologação do certame, o fornecedor terá 03 (três) dias para retirar as amostras, independentemente se aceita ou rejeitada, no mesmo endereço onde foi entregue. Após esse prazo, não havendo retirada das amostras, as mesmas serão descartadas.

Obedecendo a legislação vigente, estarão aptas a participar deste processo de contratação, empresas comprovadamente pertencentes ao ramo de atividades relacionadas ao objeto, que não possuam sanção impeditiva a contratação e que se apresentem regulares perante as Fazendas Públicas Municipal, Estadual, Federal, Justiça do Trabalho e ao FGTS, bem como, de comprovação de capacidade técnica e operacional e estar regular e apta para o funcionamento perante os serviços de Vigilância Sanitária.

a) A contratação pretendida se enquadra como comum, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais no mercado.

O futuro (s) fornecedor (es) deve (m) atender no mínimo os seguintes requisitos:

- Fornecimento de alimentos previstos nos cardápios escolares, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados;
- Comprovar a aptidão para o fornecimento de alimentos em acordo com as características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;
- Os gêneros alimentícios entregues deverão estar no máximo no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações do edital.
- Deverão possuir logística suficiente para atender as necessidades de armazenamento e transporte, principalmente em relação às temperaturas operacionais, observando o que segue:
- As temperaturas devem ser mantidas adequadas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens.
- O desembarque deve ocorrer por conta dos fornecedores.
- A qualidade física das embalagens e condições de refrigeração, serão de responsabilidade do fornecedor até o momento da entrega.
- Havendo qualquer anomalia qualitativa com lote de produtos recebidos, verificada durante o armazenamento e preparo, quando não ocasionado por condições internas de guarda e armazenagem de responsabilidade das unidades escolares ou mesmo pelo fornecedor, este será comunicado para o imediato contato com a indústria para elucidar os fatos.

Quando constatado que o problema não foi gerado pela Unidade Escolar e sim pelo fornecedor, caberá a solicitação de coleta e reposição da mercadoria na mesma quantidade e em condições higiênico-sanitárias adequadas para o preparo e consumo.

- Os fornecedores sediados fora do Estado da Bahia, deverão indicar formalmente preposto para representá-lo e garantir pronta resposta a Administração.
- Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:

- Isentos de substâncias terrosas;
- Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal;
- Isentos de odor e sabor estranhos;
- Embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida;
- Rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;

Além dos documentos de habilitação exigidos pela Lei nº. 14.133/2021, será também exigido a apresentação do Alvará de Licença e Funcionamento Sanitário.

Os gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, deverão ser entregues de maneira parcelada, diretamente, obedecendo à seguinte orientação:

I. Prazo de entrega: 05 (cinco) dias, após emissão da Ordem de Compra.

II. Local de entrega: Praça Policarpo Ferreira dos Anjos, nº 01 – Centro – Ribeirão do Largo/Ba, no horário de expediente das 08:00 às 17:00 horas.

Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência.

Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes neste Estudo, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

A presente medida visa assegurar que os produtos cheguem às escolas em condições adequadas de uso, evitando desperdícios.

#### 4. Estimativas das Quantidades da Contratação.

Deste modo, demonstra abaixo a quantidade:

Ítem	Und	Quant	Descrição
1	FARDO	200	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - de 1ª qualidade, puro e natural, embalado em sacos plásticos transparentes, contendo 1 kg, deve ter data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
2	FR	5	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO — 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80 ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
3	KG	180	AMIDO DE MILHO - produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. Sem glúten. Embalagem de 1 kg. 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 validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
4	FARDO	220	ARROZ BRANCO - tipo I, não parboilizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente. Embalagem plástica resistente, transparente, incolor, capacidade de 1 kg em plástico atóxico, termosoldado. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. A embalagem secundária deve ser fardo termosoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 1 Kg. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
5	KG	20	ARROZ INTEGRAL - , tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%. O produto não deverá apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. 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 validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
6	PCT	400	AVEIA - em flocos finos. Isenta de impurezas, mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 200 gramas.
8	PCT	1000	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER - a base de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, leite e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação. Embalagem dupla, contendo 360 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade: mínima de 08 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
9	PCT	10	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL - Características: integral, isento de glúten, sem gordura trans e colesterol, sem adição de açúcar, baixo teor de sódio. Embalagem com zíper. Devendo constar informações nutricionais, data de fabricação e validade. Embalagem de 150g
10	PCT	15	BISCOITO SALGADO INTEGRAL - deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica dupla, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 360g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
11	KG	300	CACAU EM PÓ - embalagem com 200g, produto alimentício contendo apenas cacau em pó solúvel sem adição de açúcar, amido, leite e derivados de leite. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade, informação nutricional e demais especificações.
12	KG	800	CAFÉ - torrado, moído, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 500g, à vácuo. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências ANVISA. Apresentar Selo de Pureza ABIC ou como alternativa ao selo, o Laudo Laboratorial emitido por laboratório credenciados pela rede órgãos credenciados, que garanta a pureza e qualidade do produto.
13	FR	100	CANELA EM PÓ - textura fina, homogênea, coloração marrom dourado. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, cor opaca, conter dados do produto: identificação, procedência,

			ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega do produto. Frasco de 25 a 30 gramas.
14	PCT	800	CANJICA DE MILHO AMARELA - subgrupo despeliculada, tipo 1 de acordo com a portaria número 109 de 24/02/1989. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, ou cheiro não característico. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.
15	KG	2200	CARNE BOVINA , CORTE ACÉM- de primeira qualidade. Características Técnicas: Peça de carne bovina, sem osso, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça) ou pelanca. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo no máximo 2 Kg e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. A rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.
16	KG	100	CARNE BOVINA MOÍDA - de primeira qualidade. Características Técnicas: Resfriada, sem gordura, isenta de cartilagem e nervo, carne de cor vermelha cereja, firme e com odor agradável, carne dianteira. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo no máximo 1 Kg e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. A rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.
17	KG	800	CARNE DE CHARQUE - CARNE BOVINA SALGADA A VÁCUO OU JERKED BEEF – deverá ser da peça de carne bovina, produto cru, curado e dessecado; não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Teor de gordura: o peso da gordura presente, não deve exceder 15% do total do peso do produto, em sua embalagem primária. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Ausência de sujidades, parasitas e larvas entre outros. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo no máximo 1Kg.
18	pct	100	CRAVO - condimento, apresentação industrial, matéria prima cravo da Índia, aspecto físico ranulado, aplicação culinária em geral. Produto deve apresentar bom estado, isento de material terroso, livre fungos/bolores, umidade e qualquer sinal indicativo de má qualidade. Embalagem plástica, atóxica, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 40 gramas.
19	KG	400	COCO RALADO - produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausência de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra atóxica, contendo 100g, com 24 unidades do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.
20	UND	700	EXTRATO DE TOMATE - de boa qualidade e bom rendimento. Deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5 % de cloreto de sódio e não poderá conter pimentas, glúten e aditivos químicos. O produto deve estar isento de fermentação e não pode indicar processamento defeituoso. Características: aspecto: massa mole, cor: vermelho, cheiro: próprio, sabor: próprio. Embalagem: sachê contendo entre 300 e 370 gramas, não devendo estar estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro no Ministério da Saúde.
21	KG	10	FARINHA DE ARROZ - farinha de arroz, sem glúten, cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem em saco plástico, hermeticamente selado, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com mínimo 500 gramas. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 10 meses de validade.

23	KG	600	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Possuir registro no Ministério da Agricultura- Embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
24	KG	5	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - Tipo 1. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas, rendimento insatisfatório. Embalagem contendo 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade: no mínimo 08 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
25	FARDO	100	FEIJÃO CARIOCA - tipo 1, novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; em pacotes de 1Kg, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas
27	PCT	1400	FLOCÃO DE MILHO - coloração amarela, sem sal, flocos médios, sem glúte, isenta de mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 500 gramas. Respeitando a Resolução 12/78 da ANVISA.
28	KG	2500	FRANGO, FILÉ DE PEITO - limpo, congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. Deve apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido.
29	PCT	500	FUBÁ DE MILHO - Obtido pela moagem de grãos de milho sãos e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. Pó fino tipo "fubá mimoso". Isento de sujidades, umidade e materiais estranhos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500g. De acordo com a legislação vigente/ANVISA.
30	PCT	9000	LEITE EM PÓ INTEGRAL - obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsionante. Não contém glúten. Embalagem de 200g a 400g, com valor energético médio de 100 a 140Kcal e valor protéico de 6 a 8g por porção de 26g. Deve ter boa solubilidade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
31	PCT	10	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE - Características: leite integral fortificado com ferro, zinco e vitaminas A, C, D, sem lactose. Não contém glúten. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura. Ingredientes: leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase e emulsificante lecitina de soja. Data de fabricação de no máximo 30 dias.
32	PCT	20	LEITE EM PÓ DE SOJA- ingredientes: extrato de soja e água. Estabilizante: goma gelana, vitamina (d) e mineral (cálcio). Não contém glúten. Embalagem: 300g. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
33	PCT	10	MACARRÃO DE ARROZ (SEM OVOS, GLÚTEN, LACTOSE E GORDURA TRANS) - tipo parafuso. Tendo como ingredientes apenas farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante. Pacotes de 500g.

34	PCT	1200	MACARRÃO ESPAGUETE - massa alimentícia de sêmola, ingredientes: ovo, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vit. B9), e corantes naturais, urucum e cúrcuma, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com no mínimo 0,045g de colesterol por kg. Acondicionada em embalagem plástica polipropileno, resistente e transparente de 500g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, produto isento de registro no ministério da agricultura - serviço de inspeção federal (sif) ou serviço de inspeção estadual (sie). Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas
35	PCT	5	MACARRÃO INTEGRAL - tipo parafuso de primeira linha - embalagem de 500g - produto obtido de farinha de trigo 100% integral e água. As massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de coloração terrosa e de parasitos. Teor de fibras de 5,5 g de fibra alimentar por 100 g de produto. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
36	PCT	1000	MACARRÃO COM OVOS PARA SOPA (ARGOLA, AVE MARIA, BICHINHOS, CONCHINHA, CABELO DE ANJO, LETRINHA) - não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
37	POTE	150	MANTEIGA - Manteiga com sal - características: composto por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja*, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizante, antioxidantes: bht e edta cálcio dissódico e corantes: betacaroteno e natural de urucum e cúrcuma. (*geneticamente modificado a partir de streptomyces viridochromogenes e/ou agrobacterium tumefaciens e/ou bacillus thuringiensis), isento de impurezas e gorduras trans, de procedência nacional. Embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação/validade/lote, com prazo de validade mínimo de 6 meses contando a partir da data de faturamento. O produto deverá ser produzido e transportado, de acordo com as normas técnicas da Anvisa. Embalagem contendo 500g.
38	POTE	500	MARGARINA VEGETAL - Margarina de 1º qualidade, cremosa, com sal, no máximo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, embalada em potes de plástico de 500g, enriquecida de vitaminas; apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores, com prazo de validade mínimo de 6 meses, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
39	PCT	100	MILHO PARA PIPOCA - classe amarelo, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros e no máximo 15% de umidade. Acondicionado em embalagem em polietileno atóxico transparente (embalagem de 500 g), com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 12 meses.
40	FRASCO	1000	ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem de 900 ml, sem ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
42	UND	20000	PÃO DE LEITE – pão tipo leite, contendo 50 gramas cada unidade. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, leite, água, açúcar e sal. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente, sem sinais de mofo, ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos de produto novo. Embalagem: transparente, incolor, resistente, termossoldado, contendo no máximo 01 (um) Kg de peso líquido, respeitando a legislação vigente.

43	PCT	10	PÃO DE FORMA INTEGRAL - Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fosfatos monocálcico e tricálcico, vitaminas PP, B6, B1 e B12, emulsificantes, conservadores, podendo conter glúten. Isento de contaminantes, pontos escuros e ou mofos ou qualquer outra alteração que possa alterar o produto. As fatias deverão ser de tamanhos padronizados e macias. Não serão aceitas embalagens com fatias queimadas, duras, esfareladas e ou alteradas. Embalagem: em embalagens plásticas atóxicas, contendo rotulagem de acordo com a legislação vigente, com 500g.
44	KG	2200	POLPA DE FRUTA, SABORES VARIADOS - obtida por frutos de excelente qualidade, não fermentado, não diluído, isento de corantes e conservantes. Deverá sofrer processo tecnológico adequado para conservação de suas propriedades, sem adição de açúcar, congelado em pacotes totalizando aproximadamente 1Kg. Deverá possuir rotulagem de acordo com a legislação vigente.
45	PCT	400	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - características: proteínas texturizada da soja, em floco, corante natural caramelo, isento de impurezas, de procedência nacional. Embalagem primária em saco de polietileno transparente atóxico, hermeticamente selado por termossoldagem na vertical e horizontal. Embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação/validade/lote, com prazo de validade mínimo de 6 meses contando a partir da data de faturamento. O produto deverá ser produzido e transportado, de acordo com as normas técnicas da Anvisa. Embalagem contendo 400 g.
46	KG	350	SAL REFINADO - Refinado iodado, primeira qualidade, embalagem plástica atóxica, transparente com capacidade de 1 kg. Validade mínima de 9 meses a constar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
47	LATA	500	SARDINHA - Sardinha em conserva, em óleo comestível. Acondicionada em lata de folha de flandres, não apresentar fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis)meses a contar da data de entrega do produto. Latas de 125 gramas. De acordo com a legislação vigente/ANVISA.
Total Geral			

## 5. Levantamento de Mercado.

Depois de analisar eventuais soluções para atender à demanda acima definida, a solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da municipalidade.

Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar.

Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa. Logo, a aquisição dos gêneros objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

## 6. Estimativas do Valor da Contratação.

Deste modo, tendo como parâmetro as pesquisas no mercado local por intermédio do Painel de Preços mantido pelo Governo Estadual e sites especializados, obteve-se o valor médio estimado, conforme dados demonstrados abaixo:

Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unitário	Valor Total
------	-----	-------	-----------	----------------	-------------

1	FARDO	200	<p>           AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - de 1ª qualidade, puro e natural, embalado em sacos plásticos transparentes, contendo 1 kg, deve ter data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.         </p>	R\$ 45,00	R\$ 9.000,00
2	FR	5	<p>           ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO — 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80 ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.         </p>	R\$ 3,15	R\$ 15,75
3	KG	180	<p>           AMIDO DE MILHO - produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e residuo mineral fixo 0,2%p/p. Sem glúten. Embalagem de 1 kg. 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 validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.         </p>	R\$ 3,49	R\$ 628,20
4	FARDO	220	<p>           ARROZ BRANCO - tipo I, não parboilizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente. Embalagem plástica resistente, transparente, incolor, capacidade de 1 kg em plástico atóxico, termosoldado. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. A embalagem secundária deve ser fardo termosoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 1 Kg. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.         </p>	R\$ 36,90	R\$ 8.118,00
5	KG	20	<p>           ARROZ INTEGRAL - , tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%. O produto não deverá apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. 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 validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.         </p>	R\$ 4,59	R\$ 91,80
6	PCT	400	<p>           AVEIA - em flocos finos. Isenta de impurezas, mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 200 gramas.         </p>	R\$ 4,00	R\$ 1.600,00

8	PCT	1000	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER - a base de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, leite e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação. Embalagem dupla, contendo 360 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade: mínima de 08 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 3,50	R\$ 3.500,00
9	PCT	10	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL - Características: integral, isento de glúten, sem gordura trans e colesterol, sem adição de açúcar, baixo teor de sódio. Embalagem com zíper. Devendo constar informações nutricionais, data de fabricação e validade. Embalagem de 150g	R\$ 15,95	R\$ 159,50
10	PCT	15	BISCOITO SALGADO INTEGRAL - deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica dupla, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 360g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 6,19	R\$ 92,85
11	KG	300	CACAU EM PÓ - embalagem com 200g, produto alimentício contendo apenas cacau em pó solúvel sem adição de açúcar, amido, leite e derivados de leite. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade, informação nutricional e demais especificações.	R\$ 19,57	R\$ 5.871,00
12	KG	800	CAFÉ - torrado, moído, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 500g, à vácuo. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências ANVISA. Apresentar Selo de Pureza ABIC ou como alternativa ao selo, o Laudo Laboratorial emitido por laboratório credenciados pela rede órgãos credenciados, que garanta a pureza e qualidade do produto.	R\$ 15,00	R\$ 12.000,00
13	FR	100	CANELA EM PÓ - textura fina, homogênea, coloração marrom dourado. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, cor opaca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega do produto. Frasco de 25 a 30 gramas.	R\$ 4,00	R\$ 400,00
14	PCT	800	CANJICA DE MILHO AMARELA - subgrupo despelculada, tipo 1 de acordo com a portaria número 109 de 24/02/1989. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, ou cheiro não característico. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo	R\$ 2,99	R\$ 2.392,00

			de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.		
15	KG	2200	CARNE BOVINA , CORTE ACÉM- de primeira qualidade. Características Técnicas: Peça de carne bovina, sem osso, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça) ou pelanca. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo no máximo 2 Kg e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. A rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	R\$ 44,99	R\$ 98.978,00
16	KG	100	CARNE BOVINA MOÍDA - de primeira qualidade. Características Técnicas: Resfriada, sem gordura, isenta de cartilagem e nervo, carne de cor vermelha cereja, firme e com odor agradável, carne dianteira. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo no máximo 1 Kg e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. A rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	R\$ 44,99	R\$ 4.499,00
17	KG	800	CARNE DE CHARQUE - CARNE BOVINA SALGADA A VÁCUO OU JERKED BEEF – deverá ser da peça de carne bovina, produto cru, curado e dessecado; não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Teor de gordura: o peso da gordura presente, não deve exceder 15% do total do peso do produto, em sua embalagem primária. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Ausência de sujidades, parasitas e larvas entre outros. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo no máximo 1Kg.	R\$ 56,71	R\$ 45.368,00
18	pct	100	CRAVO - condimento, apresentação industrial, matéria prima cravo da Índia, aspecto físico ranulado, aplicação culinária em geral. Produto deve apresentar bom estado, isento de material terroso, livre fungos/bolores, umidade e qualquer sinal indicativo de má qualidade. Embalagem plástica, atóxica, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 40 gramas.	R\$ 17,39	R\$ 1.739,00
19	KG	400	COCO RALADO - produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausência de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra atóxica, contendo 100g, com 24 unidades do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	R\$ 4,00	R\$ 1.600,00

20	UND	700	EXTRATO DE TOMATE - de boa qualidade e bom rendimento. Deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5 % de cloreto de sódio e não poderá conter pimentas, glúten e aditivos químicos. O produto deve estar isento de fermentação e não pode indicar processamento defeituoso. Características: aspecto: massa mole, cor: vermelho, cheiro: próprio, sabor: próprio. Embalagem: sachê contendo entre 300 e 370 gramas, não devendo estar estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro no Ministério da Saúde.	R\$ 2,42	R\$ 1.694,00
21	KG	10	FARINHA DE ARROZ - farinha de arroz, sem glúten, cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem em saco plástico, hermeticamente selado, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com mínimo 500 gramas. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 10 meses de validade.	R\$ 10,69	R\$ 106,90
23	KG	600	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Possuir registro no Ministério da Agricultura-Embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 6,00	R\$ 3.600,00
24	KG	5	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - Tipo 1. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas, rendimento insatisfatório. Embalagem contendo 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade: no mínimo 08 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 20,00	R\$ 100,00
25	FARDO	100	FEIJÃO CARIOCA - tipo 1, novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; em pacotes de 1Kg, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas	R\$ 70,00	R\$ 7.000,00
27	PCT	1400	FLOCÃO DE MILHO - coloração amarela, sem sal, flocos médios, sem glúte, isenta de mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 500 gramas. Respeitando a Resolução 12/78 da ANVISA.	R\$ 1,85	R\$ 2.590,00

28	KG	2500	FRANGO, FILÉ DE PEITO - limpo, congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. Deve apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido.	R\$ 28,15	R\$ 70.375,00
29	PCT	500	FUBÁ DE MILHO - Obtido pela moagem de grãos de milho sãos e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. Pó fino tipo "fubá mimoso". Isento de sujidades, umidade e materiais estranhos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500g. De acordo com a legislação vigente/ANVISA.	R\$ 3,00	R\$ 1.500,00
30	PCT	9000	LEITE EM PÓ INTEGRAL - obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsionante. Não contém glúten. Embalagem de 200g a 400g, com valor energético médio de 100 a 140Kcal e valor protéico de 6 a 8g por porção de 26g. Deve ter boa solubilidade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	R\$ 6,40	R\$ 57.600,00
31	PCT	10	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE - Características: leite integral fortificado com ferro, zinco e vitaminas A, C,D, sem lactose. Não contém glúten. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura. Ingredientes: leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase e emulsificante lecitina de soja. Data de fabricação de no máximo 30 dias.	R\$ 21,79	R\$ 217,90
32	PCT	20	LEITE EM PÓ DE SOJA- ingredientes: extrato de soja e água. Estabilizante: goma gelana, vitamina (d) e mineral (cálcio). Não contém glúten. Embalagem: 300g. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 9,90	R\$ 198,00
33	PCT	10	MACARRÃO DE ARROZ (SEM OVOS, GLÚTEN, LACTOSE E GORDURA TRANS) - tipo parafuso. Tendo como ingredientes apenas farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante. Pacotes de 500g.	R\$ 23,19	R\$ 231,90
34	PCT	1200	MACARRÃO ESPAGUETE - massa alimentícia de sêmola, ingredientes: ovo, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vit. B9), e corantes naturais, urucum e cúrcuma, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com no mínimo 0,045g de colesterol por kg. Acondicionada em embalagem plástica polipropileno, resistente e transparente de 500g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, produto isento de registro no ministério da agricultura - serviço de inspeção federal (sif) ou serviço de inspeção estadual (sie). Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas	R\$ 3,20	R\$ 3.840,00

35	PCT	5	MACARRÃO INTEGRAL - tipo parafuso de primeira linha - embalagem de 500g - produto obtido de farinha de trigo 100% integral e água. As massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de coloração terrosa e de parasitos. Teor de fibras de 5,5 g de fibra alimentar por 100 g de produto. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 7,15	R\$ 35,75
36	PCT	1000	MACARRÃO COM OVOS PARA SOPA (ARGOLA, AVE MARIA, BICHINHOS, CONCHINHA, CABELO DE ANJO, LETRINHA) - não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	R\$ 5,19	R\$ 5.190,00
37	POTE	150	MANTEIGA - Manteiga com sal - características: composto por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja*, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizante, antioxidantes: bht e edta cálcio dissódico e corantes: betacaroteno e natural de urucum e cúrcuma. (*geneticamente modificado a partir de streptomyces viridochromogenes e/ou agrobacterium tumefaciens e/ou bacillus thuringiensis), isento de impurezas e gorduras trans, de procedência nacional. Embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação/validade/lote, com prazo de validade mínimo de 6 meses contando a partir da data de faturamento. O produto deverá ser produzido e transportado, de acordo com as normas técnicas da Anvisa. Embalagem contendo 500g.	R\$ 21,00	R\$ 3.150,00
38	POTE	500	MARGARINA VEGETAL - Margarina de 1º qualidade, cremosa, com sal, no máximo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, embalada em potes de plástico de 500g, enriquecida de vitaminas; apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores, com prazo de validade mínimo de 6 meses, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 7,50	R\$ 3.750,00
39	PCT	100	MILHO PARA PIPOCA - classe amarelo, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros e no máximo 15% de umidade. Acondicionado em embalagem em polietileno atóxico transparente (embalagem de 500 g), com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 12 meses.	R\$ 4,00	R\$ 400,00
40	FRASCO	1000	ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem de 900 ml, sem ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	R\$ 9,00	R\$ 9.000,00

42	UND	20000	PÃO DE LEITE – pão tipo leite, contendo 50 gramas cada unidade. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, leite, água, açúcar e sal. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente, sem sinais de mofo, ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos de produto novo. Embalagem: transparente, incolor, resistente, termossoldado, contendo no máximo 01 (um) Kg de peso líquido, respeitando a legislação vigente.	R\$ 0,50	R\$ 10.000,00
43	PCT	10	PÃO DE FORMA INTEGRAL - Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fosfatos monocalcico e tricálcico, vitaminas PP, B6, B1 e B12, emulsificantes, conservadores, podendo conter glúten. Isento de contaminantes, pontos escuros e ou mofos ou qualquer outra alteração que possa alterar o produto. As fatias deverão ser de tamanhos padronizados e macias. Não serão aceitas embalagens com fatias queimadas, duras, esfareladas e ou alteradas. Embalagem: em embalagens plásticas atóxicas, contendo rotulagem de acordo com a legislação vigente, com 500g.	R\$ 10,00	R\$ 100,00
44	KG	2200	POLPA DE FRUTA, SABORES VARIADOS - obtida por frutos de excelente qualidade, não fermentado, não diluído, isento de corantes e conservantes. Deverá sofrer processo tecnológico adequado para conservação de suas propriedades, sem adição de açúcar, congelado em pacotes totalizando aproximadamente 1Kg. Deverá possuir rotulagem de acordo com a legislação vigente.	R\$ 21,50	R\$ 47.300,00
45	PCT	400	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - características: proteínas texturizada da soja, em floco, corante natural caramelo, isento de impurezas, de procedência nacional. Embalagem primária em saco de polietileno transparente atóxico, hermeticamente selado por termossoldagem na vertical e horizontal. Embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação/validade/lote, com prazo de validade mínimo de 6 meses contando a partir da data de faturamento. O produto deverá ser produzido e transportado, de acordo com as normas técnicas da Anvisa. Embalagem contendo 400 g.	R\$ 7,95	R\$ 3.180,00
46	KG	350	SAL REFINADO - Refinado iodado, primeira qualidade, embalagem plástica atóxica, transparente com capacidade de 1 kg. Validade mínima de 9 meses a constar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 2,05	R\$ 717,50
47	LATA	500	SARDINHA - Sardinha em conserva, em óleo comestível. Acondicionada em lata de folha de flandres, não apresentar fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis)meses a contar da data de entrega do produto. Latas de 125 gramas. De acordo com a legislação vigente/ANVISA.	R\$ 5,50	R\$ 2.750,00
Total Geral				R\$	430.680,05

O valor a contratar está estimado em R\$ 430.680,05 (quatrocentos e trinta mil, seiscentos e oitenta reais e cinco centavos) inclusas todas as despesas necessárias à entrega dos produtos, valores de cotação em anexo.

## 7. Descrição da Solução.

A descrição da solução como um todo, abrange a eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados a Merenda Escolar, a fim de atender as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Ribeirão do Largo - Bahia, de acordo com as quantidades e especificações e demais condições constantes neste estudo.

## **8. Justificativas para o Parcelamento ou Não da Solução.**

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

## **9. Demonstrativo dos Resultados Pretendidos.**

A presente contratação, alinhada aos ditames da Lei n.º. 14.133/2021 e em conformidade com os princípios da administração pública, visa alcançar os seguintes resultados pretendidos, objetivando maximizar os benefícios ao público-alvo e garantir a execução eficaz e eficiente dos recursos públicos:

- Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão;
- Quanto à eficiência: assegurar a continuidade e a manutenção dos materiais em tela, nas Secretarias, bem como o uso racional dos recursos financeiros;
- Com a Aquisição de Gêneros Alimentícios buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo benefício possível de materiais de Gêneros Alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

## **10. Providências a serem adotadas pela administração**

É responsabilidade da Secretaria de Educação ter e manter ambiente e equipamentos necessários para que os gêneros adquiridos sejam recebidos e acondicionados de forma a manter a sua qualidade até que sejam efetivamente utilizados.

Também cabe ao órgão manter pessoal qualificado quanto à forma correta de manuseio, armazenamento e transporte.

## **11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes.**

Não há contratações correlatas ou interdependentes no presente processo por se tratar de objetos cujo emprego não demanda estrutura ou contratos específicos para sua aplicação.

## **12. Demonstração dos Possíveis Impactos Ambientais e Respectivas Medidas Mitigadoras.**

Conforme determina a Lei n.º. 14.133/2021, é imperativo que durante a fase de planejamento de contratações públicas, sejam considerados os possíveis impactos ambientais decorrentes das atividades contratadas, bem como as respectivas medidas mitigadoras.

A legislação em vigor estabelece diretrizes claras para a incorporação de práticas sustentáveis e a minimização de prejuízos ao meio ambiente, repetindo a crescente preocupação com o desenvolvimento nacional sustentável.

Neste contexto, a apresentação das medidas mitigadoras para os impactos ambientais se torna uma parte integrante e essencial do Estudo Técnico Preliminar - ETP.

As disposições contidas no artigo 18, §1º, inciso XII da Lei nº. 14.133/2021, sublinham a necessidade de descrever possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras em contratações.

Este procedimento não apenas promove a conscientização sobre a importância da proteção ambiental, mas também assegura o alinhamento das atividades contratadas com os princípios da eficiência, da economicidade e, principalmente, do desenvolvimento nacional sustentável, tal como delineado pelo artigo 5º da mesma legislação.

Em conformidade com tais princípios, este projeto contempla a implementação de práticas que favorecem a conservação energética, o uso eficiente de recursos, e a redução da geração de resíduos.

Adicionalmente, enfatiza-se a preferência por soluções que incluam a logística reversa, conforme aplicável, promovendo assim o descarte apropriado de materiais e a reciclagem, alinhando-se ao comprometimento com uma pegada ambiental reduzida.

Deste modo, as medidas mitigadoras propostas buscam minimizar qualquer impacto negativo ao meio ambiente que possa emergir da execução do objeto contratado.

Isso inclui, mas não se limita a seleção criteriosa de materiais de baixo impacto ambiental, o emprego de tecnologias limpas e eficientes, a adoção de práticas de gestão de resíduos sólidos e efluentes, bem como o incentivo à conscientização ambiental entre todos os envolvidos no projeto.

Tais práticas estão em consonância com a legislação vigente e reforçam o compromisso da Administração Pública com o meio ambiente e com as futuras gerações.

A adoção dessas práticas e medidas de mitigação reflete o posicionamento da Administração Pública quanto à sua responsabilidade sócio-ambiental e o desejo de contribuir para uma sociedade mais sustentável.

Compatibilizando-se, portanto, com o decorrente compromisso legal de integrar considerações ambientais em suas contratações, conforme preconiza a Lei nº. 14.133/2021.

### **13. Posicionamento Conclusivo Sobre a Viabilidade e Razoabilidade da Contratação.**

Após a análise detalhada realizada no contexto do Estudo Técnico Preliminar (ETP) visando aquisições de gêneros alimentícios pela Secretaria de Educação do Município de Ribeirão do Largo - Bahia, e considerando as disposições da Lei nº. 14.133, de abril de 2021, chega-se à conclusão pela viabilidade e razoabilidade da contratação proposta.

Conforme preceitua o artigo 6º, inciso XX, a Lei nº. 14.133/2021 estabelece que o ETP é a base inicial para caracterização do interesse público e a identificação da melhor solução contratual, o que foi rigorosamente seguido durante este estudo.

Foram minuciosamente identificados e analisados: a necessidade pública, os requisitos da contratação, as estimativas de demanda e custos e os possíveis impactos ambientais, entre outros aspectos essenciais.

Levando em consideração todos os elementos apresentados e analisados durante o Estudo Técnico Preliminar e fundamentado em julgados dos Tribunais de Contas dos Municípios e da legislação 14.133/2021, conclui-se pela viabilidade e pela extraordinária razoabilidade da proposta de contratação.

Ribeirão do Largo - Bahia, 20 de janeiro de 2026

*Mariana Santos Agra*  
Mariana Santos Agra  
Equipe de Planejamento