



Responsável: Gabriela da Rocha Bittencourt
Telefone: (51) 3731-1225
Departamento: Compras

Estudo Técnico Preliminar

Aquisição de gêneros alimentícios diversos, incluindo frutas, verduras, legumes, carnes, laticínios, grãos, farináceos, bebidas, doces, pães, condimentos e demais itens de alimentação destinados ao atendimento das necessidades nutricionais de setores institucionais, como cozinhas, refeitórios ou almoxarifados.

1. Descrição da necessidade

A necessidade que originou esta demanda está diretamente relacionada à garantia do atendimento das necessidades alimentares e nutricionais de setores institucionais, como cozinhas, refeitórios e almoxarifados. Tais ambientes são responsáveis por prover refeições equilibradas, nutritivas e seguras aos usuários, servidores ou qualquer público alvo das instituições, assegurando o funcionamento adequado de suas atividades e a promoção da saúde coletiva. O atendimento pleno dessas necessidades está em sintonia com o interesse público, pois contribui para o bem-estar geral, manutenção da qualidade dos serviços institucionais, respeito a direitos fundamentais e cumprimento de normativas sanitárias e alimentares.

Descrição detalhada das necessidades e relação com o interesse público

Durante o estudo técnico preliminar, foi identificada a necessidade de suprimento contínuo de uma ampla variedade de gêneros alimentícios, considerando as diferentes demandas nutricionais, a pluralidade de usuários e as rotinas institucionais. De forma detalhada, as necessidades mapeadas podem ser agrupadas e compreendidas conforme segue:

- **Frutas e verduras frescas:** Para garantir diversidade e quantidade adequada de micronutrientes, fibras e variedade alimentar, indispensáveis a uma alimentação saudável.
- **Legumes in natura:** Essenciais para compor as refeições diárias, promover alimentação balanceada e ampliar o acesso a diferentes nutrientes.
- **Carnes, pescados e ovos:** Fontes primárias de proteínas, vitaminas e minerais, necessárias para o fornecimento de refeições ricas e equilibradas, contemplando diferentes perfis nutricionais e restrições alimentares.
- **Laticínios e derivados:** Itens fundamentais para suplementação de cálcio, proteínas e outros componentes essenciais à saúde.
- **Grãos e cereais:** Incluem arroz, feijão, lentilha, aveia, milho e farinhas diversas, compondo a base energética das refeições e garantindo variedade nos preparos.



• **Pães e derivados:**Itens para consumo no café da manhã, lanches e acompanhamento das refeições.

• **Doces, sobremesas e ingredientes complementares:**Produtos como achocolatados, geleias, doces, chocolates, bolachas, utilizados para compor cardápios diversificados, cafés da manhã, lanches e sobremesas.

• **Condimentos, especiarias e temperos:**Essenciais para o preparo seguro, saboroso e variado dos alimentos nas rotinas institucionais.

• **Bebidas e refrescos:**Incluem sucos, refrigerantes, café, chá e leite, utilizados tanto para consumo nas refeições quanto em situações especiais ou eventos internos.

• **Alimentos para dietas específicas:**Produtos destinados a atender públicos com restrições alimentares, como leite zero lactose, soja e biscoitos integrais.

Tabela demonstrando os grupos de itens necessários

| Grupo de Itens | Exemplos de Itens Necessários |
|-----------------------------------|---|
| Frutas frescas | Abacate, abacaxi, banana, bergamota, caqui, laranja, maçã, mamão, manga, melancia, melão, morango, pera, uvas passas, limão |
| Verduras e legumes | Alface, abobrinha, aipim, alho, batata doce, batata inglesa, beterraba, brócolis, cebola, cenoura, chuchu, couve-flor, couve, moranga, pimentão, repolho, tomate, vagem |
| Carnes, ovos e derivados | Carne bovina (diversos cortes), carne de frango (diversos cortes), carne suína, filé de tilápia, ovos de galinha, linguiça, presunto, salsicha, salsichão, mortadela, queijo, nata, manteiga, margarina |
| Grãos, farináceos e massas | Arroz, feijão (carioca e preto), lentilha, milho para pipoca, farinha de trigo, farinha de milho, farinha de mandioca, amido de milho, polvilho, fubá, macarrão (diversos formatos), massa de pastel, sagu, tapioca |
| Laticínios e bebidas | Leite UHT, leite em pó, leite condensado, bebida láctea, iogurte, achocolatado em pó |
| Doces e sobremesas | Gelatina, barra de chocolate, bombom, balas, doce de leite, doce de frutas, coco ralado, suco em pó, pó para pudim, mistura para bolo |
| Pães e produtos de panificação | Pão francês, pão de forma, pão de hot dog |
| Condimentos, conservas e temperos | Sal, açúcar, vinagre (de maçã e de álcool), óleo (soja, girassol), extrato de tomate, ervilha em conserva, milho verde em conserva, colorau, |

| | |
|--------------------------------|---|
| | canela, chá, orégano, tempero verde, essência de baunilha |
| Snacks e biscoitos | Biscoitos doces e salgados, biscoito tipo maria, cracker, integral, maisena, batata palha, amendoim |
| Produtos para dietas especiais | Alimento à base de soja, leite zero lactose, biscoitos sem leite, produtos sem açúcar |

Demandas geradas a partir das necessidades identificadas

Com base nas necessidades mapeadas, são originadas as seguintes demandas institucionais:

- Disponibilização regular e garantida de gêneros alimentícios diversos para suprir as refeições dos públicos atendidos;
- Permitir a diversificação do cardápio de acordo com padrões nutricionais adequados para diferentes faixas etárias e condições de saúde;
- Possibilidade de atender demandas especiais, como intolerâncias, alergias alimentares, dietas específicas ou restritivas;
- Manutenção do pleno funcionamento dos serviços institucionais, possibilitando o fornecimento ininterrupto de refeições seguras e balanceadas;
- Colaboração com políticas públicas de alimentação saudável, abastecimento institucional e promoção de bem-estar coletivo.

Relação com o interesse público

A efetivação do atendimento dessas necessidades respeita o princípio da eficiência na administração pública, promovendo o acesso à alimentação adequada e contribuindo para o desenvolvimento sustentável dos serviços institucionais. Garantir a oferta desses itens é fundamental para assegurar o direito à saúde, apoiar o rendimento e a disposição dos usuários e promover a integridade e capacidade operacional dos setores envolvidos.

2. Requisitos da contratação

Para assegurar o atendimento adequado da necessidade especificada, que consiste em prover gêneros alimentícios variados e compatíveis com padrões de qualidade nutricional e sanitária em setores institucionais, faz-se imprescindível definir os requisitos técnicos essenciais, observar os normativos pertinentes e considerar práticas de sustentabilidade na seleção dos itens necessários. A seguir, são detalhados os requisitos essenciais para garantir o suprimento regular, seguro, diversificado e conforme as exigências legais e o interesse público.

Requisitos mínimos necessários para o atendimento da demanda

• **Qualidade e segurança alimentar:**Todos os itens alimentícios devem atender aos padrões e limites definidos pelos órgãos de vigilância sanitária, prevenindo contaminação, deterioração e qualquer risco à saúde dos consumidores.

• **Validade e condições de conservação:**Os produtos devem estar devidamente dentro da validade, com prazos adequados para consumo pelo público-alvo e sem sinais de alteração de suas características organolépticas. Devem ser entregues em embalagens íntegras, protegidas e, quando necessário, sob condições de temperatura adequadas ao tipo do alimento.

• **Rastreabilidade e procedência:**Os itens devem possuir procedência legal comprovada, com documentação fiscal e, quando cabível, laudos ou registros sanitários exigidos pelas autoridades competentes.

• **Diversidade nutricional:**Assegurar a presença dos grupos alimentares necessários (frutas, verduras, legumes, carnes, ovos, laticínios, grãos, cereais, pães, doces, condimentos, bebidas e alimentos para dietas específicas), atendendo, de forma equilibrada e variada, às exigências nutricionais, restrições alimentares e preferências do público institucional.

• **Atendimento a dietas especiais e restritivas:**Garantir a disponibilidade de produtos destinados a pessoas com restrições, como intolerância à lactose, alergias alimentares, dietas sem glúten ou produtos específicos para diabéticos.

• **Periodicidade e regularidade do fornecimento:**O atendimento deve ser ininterrupto, garantindo a reposição dos estoques conforme cronograma e quantitativos necessários para o pleno funcionamento das atividades institucionais.

• **Apresentação e embalagem adequados:**Os produtos deverão ser entregues em embalagens apropriadas, que preservem suas qualidades físicas, químicas e microbiológicas, evitando contaminações cruzadas, vazamentos ou deterioração.

• **Compatibilidade com cardápios balanceados:**Os itens ofertados devem permitir a composição de cardápios que contemplem as necessidades calóricas, nutricionais e culturais dos usuários.

• **Documentação e conformidade legal:**Os itens devem estar de acordo com as especificações detalhadas em regulamentos técnicos e sanitários federais, estaduais e municipais, obedecendo às diretrizes pertinentes.

Relação de itens/grupos alimentares conforme a necessidade descrita

| Grupo de Itens | Exemplos de Itens Necessários |
|--------------------|--|
| Frutas frescas | Abacate, abacaxi, banana, bergamota, caqui, laranja, maçã, mamão, manga, melancia, melão, morango, pera, uvas passas, limão |
| Verduras e legumes | Alface, abobrinha, aipim, alho, batata doce, batata inglesa, beterraba, brócolis, cebola, cenoura, chuchu, couve-flor, couve, moranga, |

| | |
|-----------------------------------|---|
| | pimentão, repolho, tomate, vagem |
| Carnes, ovos e derivados | Carne bovina (diversos cortes), carne de frango, carne suína, filé de tilápia, ovos de galinha, linguiça, presunto, salsicha, salsichão, mortadela, queijo, nata, manteiga, margarina |
| Grãos, farináceos e massas | Arroz, feijão (carioca e preto), lentilha, milho, farinha de trigo, farinha de milho, mandioca, amido de milho, polvilho, fubá, macarrão, massa de pastel, sagu, tapioca |
| Laticínios e bebidas | Leite UHT, leite em pó, leite condensado, bebida láctea, iogurte, achocolatado em pó, chá |
| Doces e sobremesas | Gelatina, barra de chocolate, bombom, balas, doce de leite, doce de frutas, coco ralado, suco em pó, pó para pudim, mistura para bolo |
| Pães e produtos de panificação | Pão francês, pão de forma, pão de hot dog |
| Condimentos, conservas e temperos | Sal, açúcar, vinagre, óleo, extrato de tomate, ervilha em conserva, milho verde em conserva, colorau, canela, orégano, tempero verde, essência de baunilha |
| Snacks e biscoitos | Biscoitos doces e salgados, cracker, integral, maisena, batata palha, amendoim |
| Produtos para dietas especiais | Alimento à base de soja, leite zero lactose, biscoitos sem leite, produtos sem açúcar |

Exame e relação dos normativos aplicáveis

- **Lei Federal nº 14.133/2021:** Dispõe sobre normas gerais de licitação e contratação para a Administração Pública, inclusive em relação à necessidade de estudos técnicos preliminares, justificativa para especificações essenciais e observância aos princípios da isonomia e da competitividade.

- **Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA):** Especialmente as Resoluções RDC nº 275/2002 (Boas Práticas para Serviços de Alimentação), RDC nº 331/2019 (Padrões microbiológicos para alimentos) e RDC nº 275/2020 (Requisitos Higiênico-sanitários).

- **Portarias e normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA):** Aplicáveis aos alimentos de origem animal e vegetal, regulando padrões de qualidade, embalagem e rotulagem.

- **Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990):** Determina requisitos obrigatórios de qualidade, apresentação, segurança e informação sobre os produtos.

- **Legislação de saúde e nutrição local:**Legislação estadual e municipal aplicável à manipulação, transporte e fornecimento de alimentos para consumo coletivo, bem como normas sobre alimentação institucional saudável (ex: Resoluções do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA).

- **Normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT):**Para transporte, embalagem e armazenamento quando aplicável ao segmento de alimentos.

Práticas de sustentabilidade recomendadas

- **Dimensão Ambiental:**Priorizar alimentos oriundos de produção sustentável (quando possível), com certificações socioambientais reconhecidas, e incentivar a redução do uso de embalagens plásticas, o descarte correto dos resíduos e a logística reversa dos insumos e embalagens.

- **Dimensão Social:**Favorecer a inclusão de fornecedores locais, cooperativas da agricultura familiar e de pequenos produtores, promovendo o desenvolvimento social e a geração de emprego e renda na região atendida.

- **Dimensão Econômica:**Considerar o custo-benefício, a durabilidade e a quantidade ajustada à real demanda, evitando desperdícios, promovendo economia e eficiência nos gastos públicos.

- **Promover a educação alimentar dos usuários:**Incentivo à oferta de alimentos in natura e minimamente processados, conforme políticas públicas de alimentação saudável.

Em síntese, a definição dos requisitos essenciais deve assegurar o fornecimento variado, seguro, regular e ajustado às demandas específicas do público institucional, observando a legislação vigente e adotando critérios de sustentabilidade em toda a cadeia de suprimento, sem impor restrições injustificadas ou exigências excessivas que comprometam a competitividade nos procedimentos licitatórios.

3. Estimativa das quantidades

| Produto | Quantidade | Unidade | Valor Unitário | Valor Total |
|---|------------|---------|----------------|--------------|
| abacate - - kg - fruto fresco, de tamanho médio, com características integras e de primeira qualidade. com grau de maturação apropriado para o consumo. | 1240 | Unidade | R\$6,67 | R\$ 8.270,80 |
| Abacaxi do tipo Pérola de primeira qualidade, | 1780 | Unidade | R\$ 6,25 | R\$11.125,00 |



| | | | | |
|--|-------|---------|-----------|---------------|
| frescos e sãos | | | | |
| Abobrinha verde tipo italiana de primeira qualidade, frescas e sãs | 1420 | Unidade | R\$ 3,36 | R\$4.771,20 |
| Achocolatado em pó, produto em pó de preparo instantâneo enriquecido com vitaminas | 980 | Unidade | R\$ 20,67 | R\$20.256,60 |
| Açúcar cristal branco especial de origem vegetal, | 7250 | Unidade | R\$ 8,26 | R\$59.885,00 |
| Aipim descascado, 1ª qualidade | 250 | Unidade | R\$ 6,79 | R\$1.697,50 |
| Alface crespa ou lisa de primeira qualidade, frescas e sãs | 2350 | Unidade | R\$ 3,12 | R\$ 7.332,00 |
| Alho graúdo do tipo comum de primeira qualidade com cabeça inteira, frescas e sãs kg | 880 | Unidade | R\$ 34,75 | R\$ 30.580,00 |
| Ameixa seca sem caroço - Kg. | 1325 | Unidade | R\$ 32,70 | R\$ 43.327,50 |
| Alimento a base de soja, zero adição de açúcar, deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas | 6030 | Unidade | R\$ 9,05 | R\$ 54.571,50 |
| Amendoim branco descascado, grãos puros tipo único | 1200 | Unidade | R\$ 13,91 | R\$ 16.692,00 |
| Amido de milho, caixa ou sachê de 500g | 1700 | Unidade | R\$ 7,35 | R\$ 12.495,00 |
| Arroz branco, tipo 1, longo fino. Pacote com 1 kg | 16100 | Unidade | R\$ 2,48 | R\$ 39.928,00 |
| Arroz tipo 1 – embalagem 5kg arroz tipo 1 | 400 | Unidade | R\$ 14,95 | R\$ 5.980,00 |

| | | | | |
|--|-------|---------|-----------|----------------|
| Aveia flocos finos, grãos de aveia laminados | 1000 | Unidade | R\$ 6,45 | R\$ 6.450,00 |
| Balas sortidas – embalagem 500g | 300 | Unidade | R\$ 8,20 | R\$ 2.460 |
| Barra de chocolate meio amargo – 1kg | 400 | Unidade | R\$ 31,25 | R\$12.500,00 |
| Barra de chocolate ao leite | 400 | Unidade | R\$ 34,96 | R\$ 13.984,00 |
| Bombom de chocolate, pacote contendo no mínimo 900g | 800 | Unidade | R\$ 49,96 | R\$39.968,00 |
| Banana do tipo caturra de 1ª qualidade, frescas e sãs | 21200 | Unidade | R\$5,20 | R\$110.240,00 |
| Batata Doce, min natura kg | 2250 | Unidade | R\$4,47 | R\$ 10.057,50 |
| Batata inglesa, lavada de primeira qualidade, frescas e sãs kg | 92000 | Unidade | R\$ 3,63 | R\$333.960,00 |
| Batata palha embalagem de no minimo 500g, | 300 | Unidade | R\$ 11,51 | R\$3.453,00 |
| Bebida láctea | 1000 | Unidade | R\$ 5,20 | R\$ 5.200,00 |
| Bergamota ponkan, 1ª qualidade | 25350 | Unidade | R\$ 5,12 | R\$ 129.792,00 |
| Beterraba fresca de primeira qualidade. | 2290 | Unidade | R\$ 2,73 | R\$ 6.251,70 |
| Biscoito tipo maria, embalagem de mínimo 300g | 2300 | Unidade | R\$ 7,40 | R\$17.020,00 |
| Biscoito salgado cracker, 0% gordura trans. Pacote contendo no mínimo 400g | 2500 | Unidade | R\$ 5,74 | R\$14.350,00 |
| Biscoito salgado integral, 0% gordura trans. Pacote c/ no mínimo 400g | 2500 | Unidade | R\$ 5,15 | R\$12.875,00 |

| | | | | |
|--|-------|---------|-----------|----------------|
| Biscoito doce, sabor leite, em formato quadrado, | 1200 | Unidade | R\$ 4,72 | R\$5.664,00 |
| Biscoito doce tipo maisena | 1200 | Unidade | R\$ 6,63 | R\$7.596,00 |
| Brocólis | 2180 | Unidade | R\$ 5,20 | R\$ 11.336,00 |
| Cacau em pó: Cacau em pó 100% cacau | 3050 | Unidade | R\$ 7,71 | R\$23.515,50 |
| Café em pó, homogêneo, torrado e moído, tipo tradicional | 8300 | Unidade | R\$ 18,72 | R\$155.376,00 |
| Canela em pó | 3220 | Unidade | R\$ 2,91 | R\$9.370,20 |
| Caqui tipo chocolate | 2230 | Unidade | R\$ 6,47 | R\$ 14.428,00 |
| Carne bovina, tipo coxão mole, sem osso de primeira qualidade | 9100 | Unidade | R\$ 31,34 | R\$285.194,00 |
| Carne bovina de 2ª, paleta, desossada, refrigerada. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes contendo no máximo 2 kg | 4100 | Unidade | R\$ 29,49 | R\$ 120.909,00 |
| Carne bovina, tipo moída, de 1ª, com no máximo 10% de gordura | 9400 | Unidade | R\$ 22,88 | R\$ 215.072,00 |
| Carne de frango, sobrecoxa, cortes congelados e não temperados | 13300 | Unidade | R\$ 8,86 | R\$ 117.838,00 |
| Carne de frango, tipo moela, congelada | 1600 | Unidade | R\$ 11,42 | R\$18.272,00 |
| Carne suína, tipo pernil, sem osso, sem pele, sem gordura | 6400 | Unidade | R\$ 20,11 | R\$ 128.704,00 |
| Cebola em cabeça, tipo amarela ou comum, de primeira qualidade, frescas e sãs | 5550 | Unidade | R\$ 2,92 | R\$16.206,00 |

| | | | | |
|---|-------|---------|-----------|---------------|
| Cenoura de cor laranja, de primeira qualidade, frescas | 3370 | Unidade | R\$ 3,54 | R\$11.929,80 |
| Chá (caixa) embalagem com 10 sachê sabores diversos | 2900 | Unidade | R\$4,01 | R\$11.629,00 |
| Coco ralado desidratado, sem açúcar (100g) | 1800 | Unidade | R\$7,54 | R\$13.572,00 |
| Chuchu do tipo comum, de primeira qualidade, frescos e são. | 3300 | Unidade | R\$ 3,50 | R\$11.550,00 |
| Colorau | 450 | Unidade | R\$ 7,41 | R\$ 3.334,50 |
| Cortes congelados de frango | 4900 | Unidade | R\$ 19,33 | R\$ 94.717,00 |
| Couve-flor de primeira qualidade | 3680 | Unidade | R\$ 8,03 | R\$29.550,40 |
| Couve-folha, do tipo manteiga, frescas e são | 2680 | Unidade | R\$ 3,60 | R\$9.648,00 |
| Creme de Leite, sem soro, acondicionado em embalagem de 200g. | 1100 | Unidade | R\$ 3,22 | R\$3.542,00 |
| Doce de frutas, em pasta. Embalagem de 400 g. | 900 | Unidade | R\$ 4,50 | R\$ 4.050,00 |
| Doce de Leite, embalagem de 400g. | 700 | Unidade | R\$ 5,73 | R\$4.011,00 |
| Ervilha em conserva, embalada em lata contendo 170g a 200g | 2600 | Unidade | R\$ 2,72 | R\$7.072,00 |
| Extrato de tomate 350g | 7800 | Unidade | R\$ 2,04 | R\$ 15.912,00 |
| Farinha de mandioca, torrada, acondicionado em embalagem de 500gr | 800 | Unidade | R\$ 3,95 | R\$ 3.160,00 |
| Farinha de milho média 1kg. | 1,00 | Unidade | R\$ 3,65 | R\$ 3,65 |
| Farinha de trigo | 13400 | Unidade | R\$ 3,58 | R\$47.972,00 |

| | | | | |
|--|-------|---------|-----------|---------------|
| especial, tipo 1 | | | | |
| Feijão cariquinha tipo 1 | 2250 | Unidade | R\$ 5,75 | R\$12.937,50 |
| Feijão preto, safra nova, tipo 1, | 10600 | Unidade | R\$ 4,63 | R\$49.078,00 |
| Fermento biológico seco, para pão, de primeira qualidade | 16500 | Unidade | R\$8,05 | R\$132.825,00 |
| Fermento em pó químico, para bolo | 43500 | Unidade | R\$ 2,53 | R\$110.055,00 |
| Filé de ?lápis in natura congelado | 4250 | Unidade | R\$ 43,63 | R\$185.427,50 |
| Fubá de milho, do tipo amarelo | 1100 | Unidade | R\$2,55 | R\$2.805,00 |
| Gelatina em pó, diversos sabores, embalagem com 20gr | 900 | Unidade | R\$1,42 | R\$1.278,00 |
| Laranja para suco, de primeira qualidade, frescas. | 10800 | Unidade | R\$ 4,55 | R\$49.140,00 |
| Leite condensado em embalagem de 395gr | 1300 | Unidade | R\$ 5,33 | R\$ 6.929,00 |
| Leite em pó integral, instantâneo, embalagem com 400gr | 2130 | Unidade | R\$ 14,04 | R\$ 29.905,20 |
| Leite UHT integral. Embalagem tetra park individual de 1 litro. | 18500 | Unidade | R\$ 4,70 | R\$ 86.950,00 |
| LEITE ZERO LACTOSE – 1 litro. | 5300 | Unidade | R\$ 5,42 | R\$28.726,00 |
| Lentilha tipo 1, de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados ou carunchados | 2300 | Unidade | R\$ 7,54 | R\$17.342,00 |
| Limão tahiti de primeira qualidade, frescos e sãs. | 1500 | Unidade | R\$ 3,89 | R\$5.835,00 |
| Linguiça calabresa Kg | 500 | Unidade | R\$ 27,03 | R\$13.515,00 |

| | | | | |
|--|-------|---------|-----------|---------------|
| Maçã do tipo Fuji, de primeira qualidade e frescas. | 12700 | Unidade | R\$ 7,44 | R\$ 94.488,00 |
| Macarrão de sêmola com ovos tipo espaguete | 2900 | Unidade | R\$ 2,50 | R\$7.250,00 |
| Macarrão de sêmola com ovos tipo ninho fino | 600 | Unidade | R\$ 5,00 | R\$ 3.000,00 |
| Macarrão de sêmola com ovos tipo parafuso | 5900 | Unidade | R\$ 3,39 | R\$20.001,00 |
| Maionese embalagem 500g | 700 | Unidade | R\$ 8,33 | R\$ 5.831,00 |
| Mamão do tipo formosa comprido, de primeira qualidade, frescos | 12650 | Unidade | R\$ 6,65 | R\$ 84.122,50 |
| Manga de primeira qualidade, com tamanho médio padronizado, frescas, inteiras. | 10500 | Unidade | R\$ 6,38 | R\$66.990,00 |
| Manteiga sem sal: creme de leite pasteurizado, podendo conter corante natural de urucum, | 1050 | Unidade | R\$ 10,76 | R\$11.298,00 |
| Margarina cremosa com sal - pote de 500g | 500 | Unidade | R\$ 7,43 | R\$ 3.715,00 |
| Massa de pastel fresca, tamanho grande | 1500 | Unidade | R\$ 6,87 | R\$10.305,00 |
| Melancia, fresca, de primeira qualidade, frescas | 5180 | Unidade | R\$ 3,39 | R\$17.560,20 |
| Melão, de primeira qualidade, frescos e sãos | 4750 | Unidade | R\$ 6,66 | R\$31.635,00 |
| Milho Verde em conserva, embalagem de lata, contendo 170g a 200g | 3600 | Unidade | R\$ 4,57 | R\$16.452,00 |

| | | | | |
|--|--------|---------|-----------|----------------|
| Milho para pipoca premium tipo 1 | 1100 | Unidade | R\$ 3,43 | R\$3.773,00 |
| Mistura para bolo, embalagem de 400gr | 2700 | Unidade | R\$ 5,66 | R\$ 15.282,00 |
| Mortadela magra, sem cubos, fatiada Kg | 800 | Unidade | R\$ 13,73 | R\$ 10.984,00 |
| Morango, 1ª qualidade, tamanho médio, sem defeitos | 4800 | Unidade | R\$ 23,18 | R\$111.264,00 |
| Moranga de primeira qualidade, frescas. | 3400 | Unidade | R\$ 3,05 | R\$10.370,00 |
| Nata pasteurizada. Ingredientes: creme de leite, leite em pó desnatado e espessante gelatina. | 1000 | Unidade | R\$ 9,29 | R\$9.290,00 |
| Óleo de girassol, tipo 1, rico em vitamina E | 2500 | Unidade | R\$ 11,32 | R\$28.300,00 |
| Óleo de soja refinado, 900 ml. | 109000 | Unidade | R\$ 5,98 | R\$ 651.820,00 |
| Orégano (Origanum vulgare) desidratado, sem adição de corantes, aromas, conservantes | 5170 | Unidade | R\$ 2,52 | R\$ 13.028,40 |
| Ovos de galinha, grandes, de granja (branco e/ou vermelho), novo, pesando no mínimo 55 gramas por unidade. | 5900 | Unidade | R\$8,60 | R\$50.740,00 |
| Pacote de pirulito | 2800 | Unidade | R\$ 22,05 | R\$61.740,00 |
| Pão de Hot Dog tamanho pequeno - kg | 4000 | Unidade | R\$ 0,96 | R\$ 3.840 |
| Pão de forma, fatiado. Produto isento de leite/ traços de leite em seus ingredientes | 4500 | Unidade | R\$ 8,96 | R\$ 40.320,00 |
| PÃO FRANCÊS BRANCO (Kg) | 2500 | Unidade | R\$ 12,07 | R\$30.175,00 |

| | | | | |
|---|------|---------|-----------|---------------|
| Pêra, tipo d'água, de primeira qualidade, frescas e sãs | 5300 | Unidade | R\$ 8,99 | R\$ 47.647,00 |
| Pimentão verde 1 kg | 1800 | Unidade | R\$ 5,48 | R\$9.864,00 |
| Pó para pudim . Saborres diversos 50 gr | 1200 | Unidade | R\$ 1,80 | R\$2.160,00 |
| Polvilho azedo, produto amiláceo extraído das raízes de mandioca | 1000 | Unidade | R\$ 5,09 | R\$ 5.090,00 |
| Polvilho doce, grupo I fécula, tipo 1, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas | 900 | Unidade | R\$ 4,71 | R\$ 4.239,00 |
| Presunto cozido sem capa de gordura, fatiado | 1500 | Unidade | R\$ 23,92 | R\$ 35.880,00 |
| Queijo mussarela kg | 3900 | Unidade | R\$ 37,74 | R\$151.086,00 |
| Suco em pó 1kg - sabores variados | 700 | Unidade | R\$ 12,94 | R\$ 9.058,00 |
| Refrigerante sabor cola | 1500 | Unidade | R\$ 9,21 | R\$ 13.815,00 |
| Refrigerante sabor guaraná embalagem de 2 litros | 1300 | Unidade | R\$8,33 | R\$10.205,00 |
| Refrigerante sabor laranja embalagem de 2 litros | 1300 | Unidade | R\$ 8,33 | R\$10.829,00 |
| Repolho roxo, de primeira qualidade, frescos e sãos | 5000 | Unidade | R\$ 4,74 | R\$23.700,00 |
| Repolho branco/verde, de primeira qualidade, frescos e sãos | 3350 | Unidade | R\$ 3,80 | R\$12.730,00 |
| Sagu de mandioca embalagem de 500gr | 300 | Unidade | R\$6,38 | R\$1.914,00 |
| Salsicha kg | 900 | Unidade | R\$ 11,55 | R\$10.395,00 |
| Sal refinado 1kg | 2350 | Unidade | R\$ 1,74 | R\$ 4.089,00 |
| Salsichão misto embalagem de 1 kg | 2700 | Unidade | R\$ 23,95 | R\$ 64.665,00 |

| | | | | |
|--|-------|---------|-----------|---------------|
| Sardinha ao próprio suco com óleo comestível, peso líquido 250 g, peso drenado 165 g, lata de 250 g. | 5500 | Unidade | R\$8,69 | R\$ 47.795,00 |
| Suco em pó | 450 | Unidade | R\$ 0,81 | R\$ 364,50 |
| Tapioca, 100% natural, sem adição de outros ingredientes | 580 | Unidade | R\$ 8,08 | R\$ 4.686,40 |
| Tempero verde, in natura, deve conter salsinha e cebolinha | 22500 | Unidade | R\$3,60 | R\$ 81.000,00 |
| Tomate, longa vida, de primeira qualidade, frescos e sãos | 10900 | Unidade | R\$ 7,11 | R\$ 77.499,00 |
| Uvas passas preta - Kg | 2600 | Unidade | R\$ 7,52 | R\$ 19.552,00 |
| Vagem de primeira qualidade, frescas e sãs | 2400 | Unidade | R\$ 12,16 | R\$ 29.184,00 |
| Vinagre de maçã | 1800 | Unidade | R\$ 3,48 | R\$6.264,00 |
| Barra de chocolate meio amargo 1kg | 400 | Unidade | R\$ 31,25 | R\$ 12.500,00 |
| Biscoito doce, sabor leite, em formato quadrado | 1200 | Unidade | R\$ 4,72 | R\$ 5.664,00 |
| Coco ralado desidratado, sem açúcar (100g) | 1800 | Unidade | R\$ 7,54 | R\$13.572,00 |
| Essência de baunilha líquida (30ml) embalagem lacrada e inviolada de no mínimo 30ml | 2150 | Unidade | R\$ 6,13 | R\$ 13.179,50 |
| Vinagre de álcool c/ 750ml | 15200 | Unidade | R\$ 2,65 | R\$ 40.280,00 |
| Cento de salgados sortidos igualmente, entre fritos e assados, nos sabores de carne de gado, carne de frango, presunto e queijo e salsicha. O peso médio de cada salgado | 70 | Caixa | R\$109,51 | R\$7.665,70 |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| deverá estar entre 19 e 35 gramas cada. Os salgados deverão ser assados ou fritos com no máximo 10 horas de antecedência da entrega. | | | | |
|--|--|--|--|--|

4. Levantamento de mercado



1 - Aquisição agrupada de gêneros alimentícios mediante contratação centralizada de fornecedor ou consórcio de fornecedores (atacado ou distribuidor especializado em fornecimento institucional), com entrega programada conforme demanda.

Esta alternativa envolve a realização de licitação para aquisição, em lote único ou lotes por grupos de alimentos, de todos os gêneros necessários junto a distribuidor ou atacadista especializado no atendimento institucional. Garante praticidade administrativa, unificação de processos, padronização da qualidade e maior controle sanitário e logístico. O fornecedor é responsável por toda a logística de aquisição, estocagem e entrega fracionada conforme as necessidades periódicas do órgão. Possibilita negociações vantajosas (maior poder de barganha), redução de custos unitários por economia de escala, facilidade para exigência e verificação de certificados de procedência, rastreabilidade e requisitos técnicos. Promove segurança alimentar por exigir conformidade documental e sanitária única, e viabiliza implementação de cláusulas de sustentabilidade (exigência de origem sustentável, logística reversa etc.), sem fragmentar demasiadamente a gestão contratual.

Pontos Positivos:

- Maior poder de negociação e possibilidade de redução de custos unitários
- Facilidade administrativa com centralização e unificação dos processos
- Padronização da qualidade dos produtos e controle sanitário aprimorado
- Melhor logística com responsabilidade do fornecedor por estocagem e entregas programadas
- Facilidade na implementação de cláusulas de sustentabilidade e requisitos técnicos

Pontos Negativos:

- Risco de dependência excessiva de um único fornecedor ou consórcio
- Possível dificuldade de adaptação às demandas específicas de diferentes setores ou unidades
- Menor flexibilidade para aquisição emergencial ou ajustes fora do contrato principal
- Potencial concentração e limitação do acesso ao mercado para pequenos fornecedores locais
- Complexidade na gestão do contrato centralizado, exigindo fiscalização rigorosa e contínua

2 - Contratação segmentada e regionalizada, incluindo aquisição direta de produtos frescos e perecíveis de cooperativas da agricultura familiar, hortifrutigranjeiros locais e pequenos produtores.

Nesta alternativa, a aquisição de gêneros é dividida por categorias: itens frescos (frutas, verduras, legumes) são adquiridos de pequenos produtores locais, associações ou cooperativas da agricultura familiar, por pregão ou chamada pública, enquanto produtos industrializados ou de maior escala (grãos, laticínios, carnes, itens secos) são adquiridos via distribuidores regionais. Esta opção fortalece a economia local e a sustentabilidade social, promove a participação da agricultura familiar e contribui para a oferta de alimentos de maior frescor e valor nutricional. É recomendada em regiões onde existe disponibilidade regular desses fornecedores e viabilidade logística. A gestão contratual é mais elaborada devido ao fracionamento dos processos licitatórios, porém permite flexibilidade para adequação a políticas de alimentação saudável, valorização de práticas agroecológicas, apoio à inclusão produtiva e atendimento a especificidades culturais e alimentares.

Pontos Positivos:

- Fortalecimento da economia local por meio do apoio a pequenos produtores e cooperativas da agricultura familiar
- Promoção da sustentabilidade social e apoio à inclusão produtiva
- Fornecimento de alimentos frescos e com maior valor nutricional
- Flexibilidade para adequação a políticas de alimentação saudável e preferências culturais
- Estímulo à adoção de práticas agroecológicas e produção sustentável

Pontos Negativos:

- Gestão contratual mais complexa devido ao fracionamento dos processos licitatórios
- Maior demanda por monitoramento e fiscalização para garantir qualidade e regularidade no fornecimento
- Dependência da viabilidade logística e da disponibilidade regular de fornecedores locais
- Possível aumento do tempo e esforço no planejamento e execução das aquisições
- Risco de instabilidades na oferta de produtos sazonais ou de produção restrita

3 - Terceirização total de serviços de alimentação, incluindo fornecimento integral de refeições prontas ou semi-preparadas, mediante contratação de empresa especializada devidamente credenciada e certificada.

Nesta alternativa, ao invés da aquisição direta dos gêneros alimentícios, a instituição terceiriza toda a cadeia de produção de refeições e lanches, por meio de empresa de alimentação coletiva responsável por adquirir, preparar, transportar e servir as refeições prontas ou semi-prontas conforme planejamento nutricional e cardápio pactuados. A empresa contratada deve possuir nutricionista responsável técnico, infraestrutura adequada e observar rigorosamente as

exigências sanitárias, ambientais, sustentáveis e legais. O modelo pode trazer praticidade operacional (eliminação do gerenciamento de estoques e controle de gêneros), porém os custos costumam ser significativamente superiores. A opção pode limitar a flexibilidade de menus, dificultar a fiscalização sobre a procedência de ingredientes e restringir o apoio a produtores locais ou políticas públicas de desenvolvimento regional.

Pontos Positivos:

- Praticidade operacional com eliminação do gerenciamento de estoques e controle de gêneros
- Responsabilidade técnica garantida pela exigência de nutricionista na empresa contratada
- Cumprimento rigoroso das exigências sanitárias, ambientais, sustentáveis e legais
- Redução da carga administrativa sobre a instituição contratante
- Entrega de refeições conforme planejamento nutricional e cardápio pactuado

Pontos Negativos:

- Custos significativamente superiores em comparação à contratação direta de gêneros
- Limitação da flexibilidade na escolha e variação dos menus
- Dificuldade na fiscalização da procedência dos ingredientes utilizados
- Restrições ao apoio a produtores locais e políticas públicas de desenvolvimento regional
- Dependência total de fornecedor terceirizado para o serviço de alimentação

Alternativa Escolhida

Aquisição agrupada de gêneros alimentícios mediante contratação centralizada de fornecedor ou consórcio de fornecedores (atacado ou distribuidor especializado em fornecimento institucional), com entrega programada conforme demanda.

Justificativa

Esta alternativa é a mais adequada por garantir amplo atendimento das necessidades institucionais, permitir melhor planejamento logístico e de estoques, facilitar a fiscalização da qualidade e da conformidade dos alimentos adquiridos, além de promover o controle sanitário e documental sobre toda a cadeia de suprimento. O modelo viabiliza a competição entre fornecedores de grande porte, otimizando custos e assegurando regularidade e variedade de itens ofertados. Favorece ainda a inclusão de cláusulas de sustentabilidade (ambiental, social e econômica) e possibilita a previsão de aquisições suplementares em caso de emergências ou alterações de demanda. Este arranjo reduz a burocracia administrativa e atende de forma mais

eficiente aos princípios da Lei 14.133/2021 quanto à economicidade, isonomia, eficiência e interesse público. Alternativas como terceirização de refeições ou segmentação em múltiplos contratos, embora válidas em contextos específicos, tendem a elevar custos, aumentar a complexidade operacional e dificultar o atendimento flexível das necessidades institucionais especificadas.

5. Estimativa do preço da contratação

O valor total estimado para essa contratação é de: R\$ 5.354.189,06

6. Descrição da solução como um todo

A solução escolhida para o atendimento das necessidades institucionais relativas ao abastecimento regular de gêneros alimentícios é **aquisição agrupada de gêneros alimentícios mediante contratação centralizada de fornecedor ou consórcio de fornecedores (atacado ou distribuidor especializado em fornecimento institucional), com entrega programada conforme demanda**. Esta abordagem foi selecionada por sua capacidade de garantir, de maneira ampla, contínua e eficiente, o fornecimento dos diversos itens necessários ao pleno funcionamento das cozinhas, refeitórios e almoxarifados institucionais, contemplando integralmente as exigências nutricionais, sanitárias, logísticas e legais identificadas no estudo técnico preliminar.

Descrição Completa da Solução Escolhida

A contratação centralizada consiste na aquisição, por meio de processo licitatório, de todos os gêneros alimentícios indispensáveis a partir de um único fornecedor ou consórcio de fornecedores especializados no atendimento institucional. Os itens são agrupados conforme sua natureza, com entregas programadas periodicamente, em consonância com as necessidades das unidades administrativas. O fornecedor assume a responsabilidade integral pela aquisição, estocagem, acondicionamento, transporte e entrega fracionada dos itens, conforme cronograma definido e demanda apresentada pela instituição.

- **Unificação do processo de aquisição:** todos os grupos de gêneros (incluindo perecíveis, industrializados, produtos para dietas especiais, entre outros) são adquiridos em um único certame, organizado em lotes temáticos se necessário, facilitando a administração e conferindo maior transparência ao processo.

- **Logística e distribuição otimizadas:** a gestão do estoque e planejamento logístico fica sob responsabilidade do fornecedor, que deve garantir a entrega dos itens nos prazos, quantidades e condições ideais, minimizando riscos de desabastecimento.

- **Padronização e controle de qualidade:** a solução permite aplicação uniforme dos critérios de qualidade, rastreabilidade, procedência, prazos de validade e acondicionamento,

garantindo que todos os alimentos estejam de acordo com as normas sanitárias e requisitos do estudo técnico preliminar.

- **Eficiência administrativa:**reduz-se a quantidade de processos, editais e contratos, proporcionando economia de recursos, racionalização do gerenciamento e facilidade na fiscalização e prestação de contas.

- **Competitividade e economicidade:**a centralização potencializa a economia de escala, amplia o poder de barganha, favorece negociações de valores mais vantajosos e otimiza os recursos públicos empregados.

- **Adoção de requisitos de sustentabilidade:**a solução permite a inclusão de critérios de sustentabilidade ambiental, social e econômica (exigência de origem sustentável, incentivo à logística reversa, inclusão de cláusulas sociais etc.), alinhando-se às políticas públicas e aos princípios de desenvolvimento sustentável.

- **Adequação à legislação:**a opção atende diretamente aos artigos e normas citados, especialmente o inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021 e o inciso IV do artigo 7 da Instrução Normativa nº 40/2020, garantindo a licitude e o rigor técnico na escolha da solução.

Como a Solução Atende às Necessidades Identificadas

Esta alternativa foi considerada a mais eficaz após análise comparativa com outras possibilidades, por permitir que o conjunto das necessidades institucionais detalhadas seja plenamente atendido em todos os aspectos relevantes:

- **Atendimento à pluralidade de itens e público:**Permite contratar um amplo leque de gêneros alimentícios (frutas, verduras, carnes, grãos, laticínios, produtos para dietas especiais, entre outros), garantindo a composição de cardápios equilibrados e adaptados a todas as faixas etárias, restrições alimentares e demandas institucionais específicas.

- **Garantia de qualidade, segurança e regularidade no fornecimento:**O modelo facilita a exigência e verificação dos laudos, certificados sanitários, documentação de procedência e observância às normas da ANVISA, Ministério da Agricultura e legislação local, proporcionando alimentos de alto padrão e protegendo a saúde dos usuários.

- **Flexibilidade operacional:**A contratação agrupada prevê entregas programadas e possibilidade de aquisições suplementares, conferindo flexibilidade para eventuais adequações de demanda e situações emergenciais, mantendo o abastecimento contínuo e reduzindo riscos de desabastecimento.

- **Racionalização da gestão contratual:**Centraliza controles, reduz burocracias e facilita auditorias, minimizando riscos de falhas administrativas e melhorando o acompanhamento e a fiscalização dos contratos.

- **Promoção de sustentabilidade:**O arranjo admite a inclusão de critérios e cláusulas contratuais que promovam boas práticas ambientais, sociais e econômicas, estimulando a

aquisição de alimentos de produção sustentável, a valorização de fornecedores certificados e a gestão responsável de resíduos.

- **Compatibilidade com as políticas públicas de alimentação institucional:** Alinha-se às diretrizes nacionais de alimentação saudável, segurança alimentar, promoção da saúde coletiva e atendimento dos direitos fundamentais previstos em lei.

Grupos de Itens Atendidos pela Solução

| Grupo de Itens | Exemplos de Itens Necessários |
|--------------------------------|--|
| Frutas frescas | Abacate, abacaxi, banana, laranja, maçã, mamão, etc. |
| Verduras e legumes | Alface, abobrinha, batata doce, brócolis, cenoura, tomate, etc. |
| Carnes, ovos e derivados | Carne bovina, frango, suína, tilápia, ovos, queijo, manteiga, etc. |
| Grãos, farináceos e massas | Arroz, feijão, lentilha, farinha, macarrão, tapioca, etc. |
| Laticínios e bebidas | Leite UHT, leite em pó, iogurte, achocolatado em pó, chá, etc. |
| Doces e sobremesas | Gelatina, chocolate, doce de leite, mistura para bolo, etc. |
| Pães e panificação | Pão francês, pão de forma, pão de hot dog, etc. |
| Condimentos e temperos | Sal, açúcar, vinagre, óleo, extrato de tomate, orégano, etc. |
| Snacks e biscoitos | Biscoitos diversos, batata palha, amendoim, etc. |
| Produtos para dietas especiais | Soja, leite zero lactose, biscoitos sem leite, produtos sem açúcar, etc. |

Atendimento aos Requisitos de Contratação

- **Qualidade e segurança alimentar:** Padronização da exigência de certificados, validade, condições de conservação, e rastreabilidade para todos os itens.

- **Diversidade e abrangência nutricional:** Garantia do fornecimento de alimentos relevantes para todos os grupos alimentares e possibilidades de restrições, conforme as diretrizes nutricionais e sanitárias.

- **Regularidade e previsibilidade:** Ajuste do cronograma de entregas à rotina institucional, prevenindo falhas de abastecimento e favorecendo a programação de cardápios equilibrados.

- **Facilidade na inclusão de cláusulas de sustentabilidade e políticas públicas:** Viabiliza inserção de critérios para promoção de alimentos sustentáveis, inclusão social, redução de desperdícios e considerações ambientais/econômicas.

Conclusão

Portanto, *aaquisição agrupada de gêneros alimentícios mediante contratação centralizada* atende integralmente às necessidades mapeadas, respeitando os requisitos técnicos, nutricionais, sanitários e legais, promovendo o interesse público, a saúde coletiva, a eficiência administrativa e a sustentabilidade, conforme exigências estabelecidas no ETP e das normas aplicáveis.

7. Viabilidade da contratação

Sim, a contratação é viável, pois foi conduzida uma análise criteriosa dos requisitos técnicos, soluções disponíveis no mercado e estimativas de custos. A solução identificada atende plenamente às necessidades operacionais e estratégicas, garantindo alta disponibilidade dos serviços essenciais. Além disso, a previsão orçamentária confirma a compatibilidade financeira da contratação, assegurando transparência e eficiência no processo de aquisição.

8. Responsáveis

Criado por GABRIELA DA ROCHA BITTENCOURT





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: BE50-2613-C1DE-7F36

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ GABRIELA DA ROCHA BITTENCOURT (CPF 042.XXX.XXX-07) em 23/06/2026 10:11:21 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://riopardo.1doc.com.br/verificacao/BE50-2613-C1DE-7F36>