



# Estudo Técnico Preliminar

Processo administrativo Nº 0000920260115000142



Unidade responsável  
**Fundo Municipal de Assistência Social**  
Prefeitura Municipal de Barroquinha



Data  
**20/01/2026**



Responsável  
**Mayrla Fernandes Lima**

## 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A administração pública do Município de Barroquinha/Ceará enfrenta desafios significativos na manutenção do abastecimento de gêneros alimentícios para diversas secretarias, fundos e unidades administrativas. Esta insuficiência de recursos disponíveis diante da demanda crescente afeta programas e ações essenciais coordenados pela Secretaria do Trabalho, Desenvolvimento Social e Direitos Humanos, voltados principalmente para famílias em situação de vulnerabilidade e risco social. Indicadores recentes e manifestações técnicas apontam para um aumento na demanda por serviços socioassistenciais, intensificando a necessidade de uma intervenção imediata.

Se esta demanda não for atendida, haverá prejuízos significativos para o funcionamento contínuo e eficiente dos CRAS, CREAS e demais unidades vinculadas à Secretaria, comprometendo as ações de segurança alimentar, fortalecimento de vínculos comunitários e benefícios eventuais. Isso resultaria numa interrupção dos serviços essenciais, afetando o cumprimento das metas estratégicas estabelecidas pela administração e impingindo um risco às políticas públicas de assistência social em curso, além de não cumprir os princípios de eficiência e economicidade conforme disposto no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

A presente contratação visa assegurar a regularidade no abastecimento de proteínas de origem animal e vegetal, gêneros não perecíveis, biscoitos, massas alimentícias, e itens correlatos, permitindo a continuidade dos serviços prestados à comunidade. Os resultados esperados com essa contratação incluem não apenas a continuidade dos serviços essenciais, mas também a promoção do desenvolvimento humano e social no município, alinhando-se aos objetivos previstos no planejamento estratégico, ainda que não formalizados neste contexto específico em um Plano de Contratação Anual,



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
Mayrla Fernandes Lima  
DATA: 20/01/2026  
AVANÇADA



como destacado no processo administrativo.

Assim, a contratação é imprescindível para resolver o problema identificado e atingir os objetivos institucionais de políticas assistenciais, assegurando eficiência, efetividade e a observância dos princípios consagrados na Lei nº 14.133/2021, especialmente aqueles relacionados ao interesse público, planejamento e economicidade, conforme estabelecido nos arts. 5º, 6º, 11 e 18, § 2º.

## 2. ÁREA REQUISITANTE

Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Assistência Social	MAYRLA FERNANDES LIMA

## 3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação visa atender à necessidade contínua de fornecimento de gêneros alimentícios diversos para as diversas secretarias, fundos e unidades administrativas do Município de Barroquinha/CE, conforme demanda apontada pela Secretaria do Trabalho, Desenvolvimento Social e Direitos Humanos. Tal necessidade é fundamentada na execução das políticas públicas de assistência social, segurança alimentar e nutricional, e fortalecimento de vínculos comunitários, atendendo famílias em vulnerabilidade e risco social. A relevância da contratação é sustentada pela essencialidade dos itens para manutenção regular e eficiente das atividades das unidades, evitando a insuficiência de insumos e descontinuidade na prestação dos serviços.

Os padrões mínimos de qualidade e desempenho para os produtos incluem especificações de ingredientes, embalagens adequadas para armazenamento e transporte, além de prazos mínimos de validade para garantir a qualidade e segurança dos alimentos, em concordância com os princípios de eficiência e economicidade previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021. A definição desses padrões visa assegurar que os produtos adquiridos atendam plenamente o objetivo estratégico de garantir a continuidade das ações sociais, respeitando métricas objetivas de qualidade e prazos de entrega. A decisão por não utilizar o catálogo eletrônico de padronização é justificada pela inadequação de itens disponíveis que atendam às especificações exigidas para esta contratação.

A vedação à indicação de marcas específicas é mantida, salvo justificativa técnica robusta que comprove a indispensabilidade de características exclusivas, alinhada ao princípio da competitividade da Lei nº 14.133/2021. Ademais, assegura-se que os produtos licitados não configuram bens de luxo, em conformidade com o art. 20 da referida lei e o Decreto nº 10.818/2021. Os fornecedores devem demonstrar capacidade para prover suporte técnico apropriado, garantia de qualidade e eficiência na entrega, sem comprometimento detalhado de prazos específicos, assegurando que os requisitos técnicos e operacionais sejam satisfatoriamente atendidos.

Critérios de sustentabilidade são incorporados, promovendo o uso de materiais



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTAR SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
MAYRLA FERNANDES LIMA  
DATA: 20/09/2025  
AVANÇADA



recicláveis ou menos poluentes, conforme o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, exceto onde a natureza da demanda não os permita prioritariamente. A capacidade dos fornecedores em cumprir os critérios técnicos e condições operacionais será fator essencial para o levantamento de mercado, com avaliação de flexibilidade justificada caso tais requisitos possam limitar o âmbito competitivo, alinhando a adequação à necessidade real da administração.

Os requisitos definidos são respaldados pelo Documento de Formalização da Demanda (DFD) e alinhados à Lei nº 14.133/2021, fornecendo a estrutura técnica fundamental para o levantamento de mercado. Este procedimento visa identificar a solução mais vantajosa conforme o art. 18 da citada legislação.

## 4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado, conforme art. 18, §1º, inciso V da Lei nº 14.133/2021, é essencial para o planejamento da contratação do objeto conforme descrito na 'Descrição da Necessidade da Contratação'. Este procedimento visa prevenir práticas antieconômicas e embasar a melhor solução contratual, em conformidade com os princípios dos arts. 5º e 11. A natureza do objeto, conforme analisado, trata-se da seleção de registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinados a atender às demandas das secretarias do município de Barroquinha/CE.

A pesquisa de mercado realizada buscou informações junto a diversas fontes. Foram consultados três fornecedores sobre faixas de preços e prazos de entrega, sem a identificação das empresas, garantindo a confidencialidade. Notou-se que os prazos variam significativamente, enquanto os preços apresentam uma faixa média consistente entre os fornecedores consultados. Além disso, análises de contratações similares realizadas por outros órgãos indicam que a adesão a Atas de Registro de Preços (ARP) tem sido uma prática comum para itens nesta categoria, garantindo economia e flexibilidade nas aquisições futuras. Para complementar, foram verificadas informações no Painel de Preços, o que apresentou variações nos preços, dependendo das especificidades de cada gênero alimentício.

No tocante à inovação, identificou-se a implementação crescente de tecnologias para a otimização do armazenamento e da distribuição, como o uso de sistemas integrados de gestão de estoques, que podem reduzir desperdícios e melhorar a eficiência operacional, alinhando-se às práticas sustentáveis.

Ao comparar as alternativas, considerou-se a compra direta mediante adesão ao Sistema de Registro de Preços (SRP) como a opção mais vantajosa. Esta alternativa oferece maior agilidade, economia de escala e melhor alinhamento estratégico às necessidades descritas, além de integralizar a inovação detectada nos métodos de armazenamento e distribuição. A SRP se destaca na análise por proporcionar flexibilidade na quantidade e frequência de entrega, sendo econômica no médio e longo prazo, justificada pela avaliação do custo total de propriedade, viabilidade operacional, sustentabilidade e inovação conforme art. 18, §1º, inciso VII.

Como recomendação geral, a abordagem mais eficiente e recomendada é a adesão ao Sistema de Registro de Preços (SRP), assegurando competitividade e transparência no



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
MAYRA FERNANDES LIMA  
DATA: 20/04/2026  
AVANÇADA



processo, conforme os arts. 5º e 11. Esta estratégia não só responde adequadamente às demandas imediatas como permite uma gestão mais eficaz dos recursos públicos, promovendo um ambiente de contratação mais dinâmico e ajustado às necessidades do município.

## 5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta visa atender à constante necessidade de suprimento de gêneros alimentícios diversos para várias secretarias, fundos e unidades administrativas do Município de Barroquinha/CE. Esses suprimentos são fundamentais para a execução das políticas públicas de assistência social e segurança alimentar referentes a programas desenvolvidos pela Secretaria do Trabalho, Desenvolvimento Social e Direitos Humanos.

O objeto da contratação abrange a aquisição de proteínas de origem animal e vegetal, gêneros não perecíveis, biscoitos, massas alimentícias e itens correlacionados. Estes elementos são essenciais para garantir a continuidade e a eficiência das ações socioassistenciais promovidas ao longo do exercício, como o fortalecimento de vínculos familiares e comunitários, além de assegurar a regularidade das atividades nos equipamentos socioassistenciais, tais como CRAS e CREAS. A integração desses componentes permitirá alcançar os resultados pretendidos conforme especificado nos requisitos de contratação, proporcionando suporte necessário para manter a qualidade dos serviços ofertados à população.

A escolha por um Sistema de Registro de Preços (SRP) permitirá flexibilidade e economicidade nas aquisições, garantindo que a solução esteja alinhada aos princípios da Lei nº 14.133/2021, como eficiência, economicidade e interesse público. Além disso, a solução proposta está condicionada às exigências justificadas pelo levantamento de mercado, permitindo a melhor adequação técnica e operacional ao contexto atual e dinâmico do mercado de gêneros alimentícios. Assim, representa a alternativa mais vantajosa, assegurando a viabilidade e a previsão de custos seguras, contribuindo para a efetividade das políticas públicas do município.

## 6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	ALHO PICADO com ervas sem sal - tempero complete, composição mínima: alho, salsinha, acidulante e conservante, embalagem primária em pote de pvc leitoso atóxico, inviolada, contendo 200g do produto, dados de fabricação, marca do fabricante, data de fabricação, peso líquido, prazo de validade.	1.250,000	Embalagem
2	CALDO DE CARNE - caldo de carne em tablete, contendo basicamente carne de galinha desidratada, sal, glutamato monossódico, condimentos, e outros ingredientes desde que mencionados, caixa com 24 unidades de 19g cada, prazo de validade de 06 meses de validade, contado a partir da data de entrega do produto	2.200,000	Caixa



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
MAYRA FERNANDES LIMA  
DATA: 20/04/2026  
AVANÇADA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
3	CALDO DE GALINHA - caldo de galinha em tablete, contendo basicamente carne de galinha desidratada, sal, glutamato monossódico, condimentos, e outros ingredientes desde que mencionados, caixa com 24 unidades de 19g cada, prazo de validade de 06 meses de validade, contado a partir da data de entrega do produto	2.200,000	Caixa
4	COLORÍFICO - Ingredientes: Urucum, farinha de fubá ou mandioca. Sem adição de sal. 100% natural. Não contem Glúten. Embalagem de polietileno atóxico inviolada, contendo 100g do produto, dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, peso líquido, prazo de validade.	2.300,000	Embalagem
5	MARGARINA VEGETAL. com sal, produto industrializado preparado pela hidrogenação de óleos vegetais, leite pasteurizado e outros produtos. teor de lipídios máximo de 60%, podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas ao consumo. com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica, pote de 500g.	2.910,000	Unidade
6	ÓLEO REFINADO. tipo soja, refinado, em embalagem plástica sem estar amassada, contendo procedência e validade, unidade de 900 ml.	3.100,000	Unidade
7	PIMENTA DO REINO PRETA EM PÓ - pimenta do reino moída em pó, embalagem em 100g, com cheiro e sabor próprios, produto para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor	2.050,000	Pacote
8	SAL. refinado, iodado e acondicionado em embalagem plástica, resistente e apropriada, contendo procedência e validade, embalagem com 1kg.	1.400,000	Quilograma
9	FARINHA DE MANDIOCA. isenta de materiais estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Embalada em saco plástico de polietileno atóxico transparente, contendo 1kg do produto. rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	2.400,000	Quilograma
10	FARINHA DE MILHO FLOCADA. flocão de milho pré-cozido. produto deve seguir a legislação vigente (rdc nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e rdc nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº 360/359 de 23/12/03, rdc nº 259 de 20/09/02, rdc nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). embalagem: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto	4.300,000	Pacote
11	TEMPERO EM PASTA CASEIRO Ingredientes: sal, preparo a base de polpa de cebola, polpa de alho, água, salsa, cebolinha, condimento preparado de alho e cebolinha, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante ácido cítrico, aromatizantes e corantes naturais clorofila e urucum. embalado em pote plástico de 270g do produto.	2.200,000	Copo
12	TEMPERO COMPLETO LÍQUIDO Preparado com matéria prima de primeira qualidade, seguindo os padrões de higiene e manipulação. O tempero é obtido através da homogeneização do vinagre de álcool Pimenta do reino, pimenta vermelha, cravo, louro, erva doce, coentro, gengibre, vinagre, cebola, alho, sal, e intensificador de sabor. Pode ser aplicados em Carnes, aves, peixes e etc. Não contém glúten. Embalagem de 500 ml.	2.400,000	Unidade
13	VINAGRE BRANCO vinagre branco fermentado de vinho com a acidez mínima de 4,0% emb. 500ml	6.800,000	Unidade
14	AÇÚCAR. açúcar cristal branco origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (rdc nº. 271 de 22/09/05 - anvisa). isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. pó branco fino de fácil escoamento. não deve ser empedrado. rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº. 360/359 de 23/12/03, rdc nº. 259 de 20/09/02, rdc nº. 123 de 13/05/04 – anvisa, lei .10674/03). embalagem: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1kg do produto.	8.125,000	Quilograma



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
MAYRA FERNANDES LIMA  
DATA: 20/09/2026  
AVANÇADA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
15	ARROZ BRANCO. grupo: beneficiado. subgrupo: polido. classe: longo fino. tipo 1. o produto deve seguir as exigências da lei federal n°. 9972/00 decreto n°. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. deverá ser entregue certificado de classificação vegetal realizado por órgão credenciado ao mapa. produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc n°. 360/359 de 23/12/03, rdc n°. 259 de 20/09/02, rdc n°123 de 13/05/04 - anvisa, lei n°.10674/03). embalagem: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1kg do produto.	6.600,000	Quilograma
16	AVEIA EM FLOCOS - livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionadas em latas de 450g atóxica residente e hermética vedada. prazo de validade de 10 meses a contar a partir da data de entrega.	3.950,000	Unidade
17	FEIJÃO BRANCO - feijão branco, tipo 01, safra nova, grãos inteiros e sãos, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades, embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. pacote de 1 kg	400,000	Quilograma
18	FEIJÃO CARIOCA - feijão carioca tipo 01, embalagem primária em pacotes de 01kg, livres de impurezas, insetos ou micro-organismos que possam torna-lo impróprio para o consumo humano opo comprometer o armazenamento. validade mínima de 06 meses	5.000,000	Quilograma
19	FEIJÃO. tipo corda. o produto deve seguir as exigências da lei federal n°. 9972/00 decreto n°. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais e in°12 de 28/03/08 mapa. deverá ser entregue certificado de classificação vegetal realizado por órgão credenciado ao mapa. produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos,coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc n°. 360/359 de 23/12/03, rdc n°. 259 de 20/09/02, rdc n°123 de 13/05/04 - anvisa, lei n°. 10674/03). embalagem: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1kg do produto.	3.100,000	Quilograma
20	GOMA DE TAPIOCA HIDRATADA. Ingredientes: fécula de mandioca, água, acidulante ácido cítrico e conservante, sorbato de potássio. Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade. com rotulagem obrigatória e registro do produto. embalagem com 1kg	4.700,000	Quilograma
21	BISCOITO DOCE - biscoito tipo Maria - sem gorduras trans, de tamanho grande, crocante de massa fina com os seguintes ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, amido de milho, gordura vegetal hidrogenado, açúcar invertido, sal refinado, vitaminas do complexo B e Zinco. Dupla embalagem: impermeável e lacrada com peso líquido de 350g a 500g	4.850,000	Unidade
22	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - composição mínima: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, (vitamina b9) gordura vegetal, açúcar invertido, sal refinado, açúcar, amido de milho, extrato de malte, vitaminas (b1, b3, b5, b6 e b12), mineral (zinco), fermento biológico, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônia. embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g a 500g do produto.	7.800,000	Pacote
23	BISCOITO RECHEADO. ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico(vitamina b9), açúcares, gordura vegetal, amido, soro de leite, sal refinado, fermento químico, conservantes, estabilizantes e aromas naturais. embalagem com 40g do produto. rotulagem de acordo com as normas da anvisa.	8.000,000	Pacote



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
MAYRIA FERNANDES LIMA  
DATA: 20/09/2026  
AVANÇADA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
24	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE. biscoito ou bolacha doce tipo "ao leite". ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (Pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja, acondicionados em caixas de papelão, validade de no mínimo 06 a 01 ano. embalagem contendo 330 gramas.	7.400,000	Pacote
25	BISCOITO/BOLACHA – tipo maizena ou similar – embalagem de 400 gramas. rotulagem de acordo com as normas da anvisa	7.100,000	Pacote
26	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE EM PACOTE DE 500G - tipo fino, pasteurizado, com umidade inferior a 13%, ingrediente mínimo farinha de trigo especial, constando no rótulo a composição química e nutricional para 100g, embalagem plástica resistente, pacotes de 500g. prazo de validade mínimo de 10 meses, livre de impurezas e micro-organismos que o torne impróprio para o consumo e ter registro no órgão competente.	7.200,000	Unidade
27	CARNE BOVINA BIFE DE 1º QUALIDADE (coxo mole) - fatiado em bifés de 100g, congelada, embalagem primária plástica a vácuo transparente termo formada em filme pet+pe de alta barreira em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros. não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. produto sem osso com coloração vermelha escura, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. impresso na embalagem plástica em tinta, o selo de inspeção federal (sif) ou selo de inspeção estadual (sie), rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 06 meses da data de recebimento.	6.500,000	Quilograma
28	CARNE BOVINA DE 1ª – patinho, congelada ou resfriada de 1ª qualidade, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, embaladas a vácuo e impresso em tinta na embalagem plástica o selo de inspeção (sif, sie ou sim) e dados da origem, validade e fabricação	6.400,000	Quilograma
29	CARNE MOÍDA BOVINA DE 1ª CONGELADA (coxo mole). descrição complementar: embalagem de 1kg a vácuo. não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens. aspecto não pegajoso. cor vermelha sem manchas esverdeadas, com odor característico. com registro do selo de inspeção federal (sif) e/ou do selo de inspeção estadual (sie), rotulagem de acordo com a legislação vigente. percentual de gordura e água conforme legislação vigente. embalagem primária plástica a vácuo transparente termo formada em filme pet+pe de alta barreira em pacotes de 1 kg	8.200,000	Quilograma
30	FRANGO – congelados e não temperados, acondicionados em embalagem plástica. sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie)	12.700,000	Quilograma
31	FRANGO. corte de frango tipo peito de frango. seguir a legislação vigente ( portaria nº210 de 10/11/98 do sda/dipoa), registro do sif. aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. rotulagem obrigatória ( rdc nº.360/359 de 23/12/03, rdc nº.259 de 20/09/02, rdc nº.123 de 13/05/04 e portaria nº 210 de 10/11/98 mapa, lei nº10.674). embalagem: em sacos de polietileno atóxico. cada peito de frango deve ser embalado individualmente	8.700,000	Quilograma
32	LINGÜIÇA CALABRESA preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno.	3.300,000	Quilograma
33	OVO DE GALINHA. tipo médio (igual ou superior a 50g), branco, bandeja com 30 unidades, com invólucro em pvc atóxico. rótulo deverá conter data de classificação e validade do produto	2.950,000	Bandeja



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
MAYRA FERNANDES LIMA  
DATA: 20/09/2026  
AVANÇADA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
34	ACHOCOLATADO EM PÓ elaborado com cacau em pó, enriquecido com 9 vitaminas (A, D3, E, C, B1, B2, B6, B9, B12) + ferro, próprio para o consumo de pessoas. Contém açúcar, cacau em pó, maltodextrina, soro de leite em pó, estabilizantes (lecitina de soja), aroma de baunilha, chocolate e caramelo. Na embalagem deve conter todos os dizeres obrigatórios. Embalagem de 200g	1.980,000	Pacote
35	LEITE EM PÓ DESNATADO - instantâneo, embalagem de 600g. A embalagem deve conter informações quanto a: quantidade do produto, data de fabricação, prazo de validade, registro no órgão competente (sif), composição nutricional, modo de preparo, características físicas e de embalagem inalteradas.	5.300,000	Pacote
36	LEITE EM PÓ INTEGRAL - de vaca, desidratado, deverá ser enriquecido com vitaminas a, c, d, e, b1, b2, b6, b12, h, pp, b9, b5, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio e manganês. teor mínimo de proteína total de 25gr/100g. conforme in nº 11 de 09/09/1999 do ministério da agricultura e do abastecimento sif /dipoa, não contendo glúten e emulsificante lecitina de soja; embalagem primária em sacos de alumínio gaseificado de 200g, hermeticamente fechados por solda. registro no ministério da agricultura e inspecionado pelo sif. quanto a entrega o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% da data de validade.	6.700,000	Pacote
37	LEITE DE VACA - composição mínima: leite integral, mix de vitaminas (a,d,e) e estabilizantes(trifosfato de sódio, difosfato de sódio, monofosfato de sódio e citrato de sódio). não contém glúten. embalagem em caixas de papelão atóxica inviolada, tipo longa vida, com tampa rosqueável, contendo 01 litro, tratado termicamente pelo sistema uht, dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, peso líquido, prazo de validade.	4.200,000	Litro
38	MINGAU DE AVEIA sabor baunilha. mistura heterogênea, de coloração clara levemente amarelada e odor característico. constituída de farinha de milho prégelatinizada enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, xarope de glucose, aveia em flocos, proteína láctea, leite em pó integral, soro de leite em pó, óleo de palma, sal refinado e aroma natural de baunilha. embalagem: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 1kg do produto.	4.290,000	Quilograma
39	MINGAU DE CANJIQUINHA DE MILHO verde sabor coco. mistura homogênea em pó para preparo de canjiquinha de milho verde com coco, coloração amarela e odor característico. produto com ingredientes básicos: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, xarope de glucose, coco ralado, proteína láctea, leite em pó integral, soro de leite em pó, amido de milho, proteína de soja, óleo de palma, sal refinado, aroma natural de milho verde e coco, emulsificante. produto deve seguir a legislação vigente (rdc nº. 273 de 22/09/05 e portaria nº.31 de 13/01/98 – anvisa). rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº. 360/359 de 23/12/03, rdc nº. 259 de 20/09/02, rdc nº123 de 13/05/04 – anvisa, lei nº.10674/03). embalagem: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 1kg do produto	3.990,000	Quilograma
40	BOLO CASEIRO - bolo pronto para o consumo, embalado individualmente. constituído de farinha enriquecida com ferro e ácido fólico. de trigo comum, com leite, ovos, margarina, sal, açúcar, fermento, contendo glúten, macio, aparência e aroma característicos. só serão aceitos bolos com boa aparência. os mesmos devem estar livres de sujeira ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores	4.050,000	Quilograma
41	CAFÉ- EM PÓ, torrado e moído com selo de pureza expedido pela abic, embalado em pacotes a vácuo de 500g, validade mínima de 01 ano contando a partir da data de entrega do produto.	9.350,000	Unidade
42	CAFÉ TORRADO E MOÍDO. embalagem de 250g do tipo "almofada", com rendimento igual ou superior a 7 litros para o preparo de café suave tendo como característica sensorial sabor não amargo. deve ter o selo de pureza da abic. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. validade mínima 120 dias da data de entrega do produto	5.050,000	Pacote



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
MAYRA FERNANDES LIMA  
DATA: 20/09/2026  
AVANÇADA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
43	DOCE DE GOIABA. unidades com no mínimo 15g embaladas individualmente - pacote com 20 unidades.	1.700,000	Quilograma
44	MILHO PARA PIPOCA. grupo: duro. classe: amarelo. tipo 1. o produto deve seguir as exigências da lei federal nº. 9972/00 decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. deverá ser entregue certificado de classificação vegetal realizado por órgão credenciado ao mapa. produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº. 360/359 de 23/12/03, rdc nº. 259 de 20/09/02, rdc nº123 de 13/05/04 – anvisa, lei nº.10674/03). embalagem: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto	3.500,000	Pacote
45	PÃO - enriquecido com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que o caracterizam tais como: açúcar, óleos e gorduras, fibras, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo, isento de contaminantes químicos ou físicos, bem como corantes de qualquer natureza. devem conter peso líquido de 50g, sendo tolerada uma variação de até 5% para menos. embalados em pacotes de 10 unidades, em plástico atóxico, estéril e transparente. a data fabricação deve estar impressa na embalagem e ser inferior a 24 horas no momento da entrega.	3.970,000	Pacote
46	PIRULITO BOLA CHICLE SABOR TUTTI FRUTTI. ingredientes básicos: açúcar, xarope de glicose, aromatizantes, corantes e conservantes. embalados em saco plástico com 700g do produto. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. validade mínima de 90 dias da data entrega do produto.	2.400,000	Pacote
47	REFRIGERANTE. embalagem primária: garrafa pet de 2 litros. livre de impurezas ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. validade mínima de 120 dias da data de entrega. registro no ministério da saúde. Sabores variados	3.200,000	GF
48	SALGADINHO DE MILHO TIPO XILITO PIPOCA. ingredientes básicos: milho, gordura de palma, as lioado, glutamato monossódico, aroma natural de manteiga, corante de urucum. sem adição de conservantes. embalagem plástica fardo com 10 unidades de 22g. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. validade mínima de 30 dias da data entrega do produto	2.000,000	Fardo
49	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% 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 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega	130,000	Unidade
50	BOMBOM DE CHOCOLATE pacote de 1 kg. Bombom de chocolate com recheio cremoso, Pacote com no mínimo 1000g. Embalado individualmente, peso médio de 20g por unidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e data de validade	1.540,000	Pacote
51	BOMBONS. bala mastigável artificial sabores diversos. ingredientes básicos: açúcar, xarope de glicose, gordura de palma, aromatizantes e conservantes. embalados em saco plástico com 600g do produto. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. validade mínima de 90 dias da data entrega do produto	2.000,000	Quilograma
52	CAIXA DE CHOCOLATE caixas de bombons com peso de 250g cada caixa 40g cada, sortidos de diversos sabores	1.800,000	Unidade

## 7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	ALHO PICADO com ervas sem sal - tempero completo, composição mínima: alho, salsinha, acidulante e conservante, embalagem primaria em pote de pvc leitoso atóxico, inviolada, contendo 200g do produto, dados de fabricação, marca do fabricante, data de fabricação, peso liquido, prazo de validade.	1.250,000	Embalagem	29,63	37.037,50
2	CALDO DE CARNE - caldo de carne em tablete, contendo basicamente carne de galinha desidratada, sal, glutamato monossódico, condimentos, e outros ingredientes desde que mencionados, caixa com 24 unidades de 19g cada, prazo de validade de 06 meses de validade, contado a partir da data de entrega do produto	2.200,000	Caixa	17,95	39.490,00
3	CALDO DE GALINHA - caldo de galinha em tablete, contendo basicamente carne de galinha desidratada, sal, glutamato monossódico, condimentos, e outros ingredientes desde que mencionados, caixa com 24 unidades de 19g cada, prazo de validade de 06 meses de validade, contado a partir da data de entrega do produto	2.200,000	Caixa	14,09	30.998,00
4	COLORÍFICO - Ingredientes: Urucum, farinha de fubá ou mandioca. Sem adição de sal. 100% natural. Não contem Glúten. Embalagem de polietileno atóxico inviolada, contendo 100g do produto, dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, peso liquido, prazo de validade.	2.300,000	Embalagem	3,60	8.280,00
5	MARGARINA VEGETAL. com sal, produto industrializado preparado pela hidrogenação de óleos vegetais, leite pasteurizado e outros produtos. teor de lipídios máximo de 60%, podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas ao consumo. com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica, pote de 500g.	2.910,000	Unidade	15,00	43.650,00
6	ÓLEO REFINADO. tipo soja, refinado, em embalagem plástica sem estar amassada, contendo procedência e validade, unidade de 900 ml.	3.100,000	Unidade	13,83	42.873,00
7	PIMENTA DO REINO PRETA EM PÓ - pimenta do reino moída em pó, embalagem em 100g, com cheiro e sabor próprios, produto para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor	2.050,000	Pacote	7,63	15.641,50
8	SAL. refinado, iodado e acondicionado em embalagem plástica, resistente e apropriada, contendo procedência e validade, embalagem com 1kg.	1.400,000	Quilograma	1,81	2.534,00



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CAMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
MAYRA FERNANDES LIMA  
DATA: 20/07/2026  
AVANÇADA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
9	FARINHA DE MANDIOCA. isenta de materiais estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Embalada em saco plástico de polietileno atóxico transparente, contendo 1kg do produto. rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	2.400,000	Quilograma	11,03	26.472,00
10	FARINHA DE MILHO FLOCADA. flocão de milho pré-cozido. produto deve seguir a legislação vigente (rdc n° 273 de 22/09/05 – ANVISA e rdc n° 263 de 22/09/05 – ANVISA). rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc n° 360/359 de 23/12/03, rdc n° 259 de 20/09/02, rdc n° 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei n° 10674/03). embalagem: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto	4.300,000	Pacote	5,34	22.962,00
11	TEMPERO EM PASTA CASEIRO Ingredientes: sal, preparo a base de polpa de cebola, polpa de alho, água, salsa, cebolinha, condimento preparado de alho e cebolinha, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante ácido cítrico, aromatizantes e corantes naturais clorofila e urucum. embalado em pote plástico de 270g do produto.	2.200,000	Copo	10,28	22.616,00
12	TEMPERO COMPLETO LÍQUIDO Preparado com matéria prima de primeira qualidade, seguindo os padrões de higiene e manipulação. O tempero é obtido através da homogeneização do vinagre de álcool Pimenta do reino, pimenta vermelha, cravo, louro, erva doce, coentro, gengibre, vinagre, cebola, alho, sal, e intensificador de sabor. Pode ser aplicados em Carnes, aves, peixes e etc. Não contém glúten. Embalagem de 500 ml.	2.400,000	Unidade	5,91	14.184,00
13	VINAGRE BRANCO vinagre branco fermentado de vinho com a acidez mínima de 4,0% emb. 500ml	6.800,000	Unidade	7,36	50.048,00
14	AÇÚCAR. açúcar cristal branco origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (rdc n°. 271 de 22/09/05 - anvisa). isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. pó branco fino de fácil escoamento. não deve ser empedrado. rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc n°. 360/359 de 23/12/03, rdc n°. 259 de 20/09/02, rdc n°. 123 de 13/05/04 – anvisa, lei .10674/03). embalagem: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1kg do produto.	8.125,000	Quilograma	9,07	73.693,75



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
MAYRA FERNANDES LIMA  
DATA: 20/09/2026  
AVANÇADA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
15	ARROZ BRANCO. grupo: beneficiado. subgrupo: polido. classe: longo fino. tipo 1. o produto deve seguir as exigências da lei federal nº. 9972/00 decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. deverá ser entregue certificado de classificação vegetal realizado por órgão credenciado ao mapa. produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº. 360/359 de 23/12/03, rdc nº. 259 de 20/09/02, rdc nº123 de 13/05/04 - anvisa, lei nº.10674/03). embalagem: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1kg do produto.	6.600,000	Quilograma	7,50	49.500,00
16	AVEIA EM FLOCOS - livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionadas em latas de 450g atóxica residente e hermética vedada. prazo de validade de 10 meses a contar a partir da data de entrega.	3.950,000	Unidade	21,63	85.438,50
17	FEIJÃO BRANCO - feijão branco, tipo 01, safra nova, grãos inteiros e são, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades, embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. pacote de 1 kg	400,000	Quilograma	13,83	5.532,00
18	FEIJÃO CARIOCA - feijão carioca tipo 01, embalagem primária em pacotes de 01kg, livres de impurezas, insetos ou micro-organismos que possam torna-lo impróprio para o consumo humano opo comprometer o armazenamento. validade mínima de 06 meses	5.000,000	Quilograma	9,56	47.800,00
19	FEIJÃO. tipo corda. o produto deve seguir as exigências da lei federal nº. 9972/00 decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais e in nº12 de 28/03/08 mapa. deverá ser entregue certificado de classificação vegetal realizado por órgão credenciado ao mapa. produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº. 360/359 de 23/12/03, rdc nº. 259 de 20/09/02, rdc nº123 de 13/05/04 - anvisa, lei nº. 10674/03). embalagem: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1kg do produto.	3.100,000	Quilograma	9,87	30.597,00



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
MAYRA FERNANDES LIMA  
DATA: 20/09/2026  
AVANÇADA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
20	GOMA DE TAPIOCA HIDRATADA. Ingredientes: fécula de mandioca, água, acidulante ácido cítrico e conservante, sorbato de potássio. Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade. com rotulagem obrigatória e registro do produto. embalagem com 1kg	4.700,000	Quilograma	12,11	56.917,00
21	BISCOITO DOCE - biscoito tipo Maria - sem gorduras trans, de tamanho grande, crocante de massa fina com os seguintes ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, amido de milho, gordura vegetal hidrogenado, açúcar invertido, sal refinado, vitaminas do complexo B e Zinco. Dupla embalagem: impermeável e lacrada com peso líquido de 350g a 500g	4.850,000	Unidade	6,19	30.021,50
22	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - composição mínima: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, (vitamina b9) gordura vegetal, açúcar invertido, sal refinado, açúcar, amido de milho, extrato de malte, vitaminas (b1, b3, b5, b6 e b12), mineral (zinco), fermento biológico, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônia. embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g a 500g do produto.	7.800,000	Pacote	6,44	50.232,00
23	BISCOITO RECHEADO. ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico(vitamina b9), açúcares, gordura vegetal, amido, soro de leite, sal refinado, fermento químico, conservantes, estabilizantes e aromas naturais. embalagem com 40g do produto. rotulagem de acordo com as normas da anvisa.	8.000,000	Pacote	3,46	27.680,00
24	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE. biscoito ou bolacha doce tipo "ao leite". ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (Pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja, acondicionados em caixas de papelão, validade de no mínimo 06 a 01 ano. embalagem contendo 330 gramas.	7.400,000	Pacote	6,62	48.988,00
25	BISCOITO/BOLACHA – tipo maizena ou similar – embalagem de 400 gramas. rotulagem de acordo com as normas da anvisa	7.100,000	Pacote	7,39	52.469,00



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
MAYRIS FERNANDES LIMA  
DATA: 20/04/2026  
AVANÇADA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
26	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE EM PACOTE DE 500G - tipo fino, pasteurizado, com umidade inferior a 13%, ingrediente mínimo farinha de trigo especial, constando no rótulo a composição química e nutricional para 100g, embalagem plástica resistente, pacotes de 500g. prazo de validade mínimo de 10 meses, livre de impurezas e micro-organismos que o torne impróprio para o consumo e ter registro no órgão competente.	7.200,000	Unidade	6,06	43.632,00
27	CARNE BOVINA BIFE DE 1º QUALIDADE (coxo mole) - fatiado em bifês de 100g, congelada, embalagem primária plástica a vácuo transparente termo formada em filme pet+pe de alta barreira em pacotes de 1 kg, inviolados, íntegros. não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. produto sem osso com coloração vermelha escura, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. impresso na embalagem plástica em tinta, o selo de inspeção federal (sif) ou selo de inspeção estadual (sie), rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 06 meses da data de recebimento.	6.500,000	Quilograma	49,24	320.060,00
28	CARNE BOVINA DE 1ª - patinho, congelada ou resfriada de 1ª qualidade, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, embaladas a vácuo e impresso em tinta na embalagem plástica o selo de inspeção (sif, sie ou sim) e dados da origem, validade e fabricação	6.400,000	Quilograma	43,88	280.832,00
29	CARNE MOÍDA BOVINA DE 1ª CONGELADA (coxão mole). descrição complementar: embalagem de 1kg a vácuo. não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens. aspecto não pegajoso. cor vermelha sem manchas esverdeadas, com odor característico. com registro do selo de inspeção federal (sif) e/ou do selo de inspeção estadual (sie), rotulagem de acordo com a legislação vigente. percentual de gordura e água conforme legislação vigente. embalagem primária plástica a vácuo transparente termo formada em filme pet+pe de alta barreira em pacotes de 1 kg	8.200,000	Quilograma	32,98	270.436,00
30	FRANGO - congelados e não temperados, acondicionados em embalagem plástica. sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie)	12.700,000	Quilograma	20,46	259.842,00



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
MAYRA FERNANDES LIMA  
DATA: 20/09/2026  
AVANÇADA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
31	FRANGO. corte de frango tipo peito de frango. seguir a legislação vigente ( portaria nº210 de 10/11/98 do sda/dipoa). registro do sif. aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. rotulagem obrigatória ( rdc nº.360/359 de 23/12/03, rdc nº.259 de 20/09/02, rdc nº.123 de 13/05/04 e portaria nº 210 de 10/11/98 mapa, lei nº10.674). embalagem: em sacos de polietileno atóxico. cada peito de frango deve ser embalado individualmente	8.700,000	Quilograma	26,14	227.418,00
32	LINGÜIÇA CALABRESA preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, nao pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeracao adequada, acondicionada em saco de polietileno.	3.300,000	Quilograma	29,23	96.459,00
33	OVO DE GALINHA. tipo médio (igual ou superior a 50g), branco, bandeja com 30 unidades, com invólucro em pvc atóxico. rótulo deverá conter data de classificação e validade do produto	2.950,000	Bandeja	24,75	73.012,50
34	ACHOCOLATADO EM PÓ elaborado com cacau em pó, enriquecido com 9 vitaminas (A, D3, E, C, B1, B2, B6, B9, B12) + ferro, próprio para o consumo de pessoas. Contém açúcar, cacau em pó, maltodextrina, soro de leite em pó, estabilizantes (lecitina de soja), aroma de baunilha, chocolate e caramelo. Na embalagem deve conter todos os dizeres obrigatórios. Embalagem de 200g	1.980,000	Pacote	7,95	15.741,00
35	LEITE EM PÓ DESNATADO - instantâneo, embalagem de 600g. A embalagem deve conter informações quanto a: quantidade do produto, data de fabricação, prazo de validade, registro no órgão competente (sif), composição nutricional, modo de preparo. características físicas e de embalagem inalteradas.	5.300,000	Pacote	28,78	152.534,00
36	LEITE EM PÓ INTEGRAL - de vaca, desidratado, deverá ser enriquecido com vitaminas a, c, d, e, b1, b2, b6, b12, h, pp, b9, b5, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio e manganês. teor mínimo de proteína total de 25gr/100g. conforme in nº 11 de 09/09/1999 do ministério da agricultura e do abastecimento sif /dipoa, não contendo glúten e emulsificante lecitina de soja; embalagem primária em sacos de alumínio gaseificado de 200g, hermeticamente fechados por solda. registro no ministério da agricultura e inspecionado pelo sif. quanto a entrega o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% da data de validade.	6.700,000	Pacote	9,42	63.114,00



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CAMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
MAYRIA FERNANDES LIMA  
DATA: 20/09/2026  
AVANÇADA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
37	LEITE DE VACA - composição mínima: leite integral, mix de vitaminas (a,d,e) e estabilizantes(trifosfato de sódio, difosfato de sódio, monofosfato de sódio e citrato de sódio). não contém glúten. embalagem em caixas de papelão atóxica inviolada, tipo longa vida, com tampa rosqueável, contendo 01 litro, tratado termicamente pelo sistema uht, dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, peso líquido, prazo de validade.	4.200,000	Litro	7,12	29.904,00
38	MINGAU DE AVEIA sabor baunilha. mistura heterogênea, de coloração clara levemente amarelada e odor característico. constituída de farinha de milho prégelatinizada enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, xarope de glucose, aveia em flocos, proteína láctea, leite em pó integral, soro de leite em pó, óleo de palma, sal refinado e aroma natural de baunilha. embalagem: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 1kg do produto.	4.290,000	Quilograma	20,91	89.703,90
39	MINGAU DE CANJIQUINHA DE MILHO verde sabor coco. mistura homogênea em pó para preparo de canjiquinha de milho verde com coco, coloração amarela e odor característico. produto com ingredientes básicos: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, xarope de glucose, coco ralado, proteína láctea, leite em pó integral, soro de leite em pó, amido de milho, proteína de soja, óleo de palma, sal refinado, aroma natural de milho verde e coco, emulsificante. produto deve seguir a legislação vigente (rdc n°. 273 de 22/09/05 e portaria n°.31 de 13/01/98 - anvisa). rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc n°. 360/359 de 23/12/03, rdc n°. 259 de 20/09/02, rdc n°123 de 13/05/04 - anvisa, lei n°.10674/03). embalagem: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 1kg do produto	3.990,000	Quilograma	22,19	88.538,10
40	BOLO CASEIRO - bolo pronto para o consumo, embalado individualmente. constituído de farinha enriquecido com ferro e ácido fólico. de trigo comum, com leite, ovos, margarina, sal, açúcar, fermento, contendo glúten, macio, aparência e aroma característicos. só serão aceitos bolos com boa aparência. os mesmos devem estar livres de sujeira ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores	4.050,000	Quilograma	18,52	75.006,00
41	CAFÉ- EM PÓ, torrado e moído com selo de pureza expedido pela abic, embalado em pacotes a vácuo de 500g, validade mínima de 01 ano contando a partir da data de entrega do produto.	9.350,000	Unidade	18,69	174.751,50



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
Mayra Fernandes Lima  
DATA: 20/09/2026  
AVANÇADA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
42	CAFÉ TORRADO E MOÍDO. embalagem de 250g do tipo "almofada", com rendimento igual ou superior a 7 litros para o preparo de café suave tendo como característica sensorial sabor não amargo. deve ter o selo de pureza da abic. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. validade mínima 120 dias da data de entrega do produto	5.050,000	Pacote	10,47	52.873,50
43	DOCE DE GOIABA. unidades com no mínimo 15g embaladas individualmente - pacote com 20 unidades.	1.700,000	Quilograma	14,01	23.817,00
44	MILHO PARA PIPOCA. grupo: duro. classe: amarelo. tipo 1. o produto deve seguir as exigências da lei federal n°. 9972/00 decreto n°. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. deverá ser entregue certificado de classificação vegetal realizado por órgão credenciado ao mapa. produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc n°. 360/359 de 23/12/03, rdc n°. 259 de 20/09/02, rdc n°123 de 13/05/04 – anvisa, lei n°.10674/03). embalagem: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto	3.500,000	Pacote	6,35	22.225,00
45	PÃO - enriquecido com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que o caracterizam tais como: açúcar, óleos e gorduras, fibras, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo, isento de contaminantes químicos ou físicos, bem como corantes de qualquer natureza. devem conter peso líquido de 50g, sendo tolerada uma variação de até 5% para menos. embalados em pacotes de 10 unidades, em plástico atóxico, estéril e transparente. a data fabricação deve estar impressa na embalagem e ser inferior a 24 horas no momento da entrega.	3.970,000	Pacote	18,25	72.452,50
46	PIRULITO BOLA CHICLE SABOR TUTTI FRUTTI. ingredientes básicos: açúcar, xarope de glicose, aromatizantes, corantes e conservantes. embalados em saco plástico com 700g do produto. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. validade mínima de 90 dias da data entrega do produto.	2.400,000	Pacote	20,63	49.512,00
47	REFRIGERANTE. embalagem primária: garrafa pet de 2 litros. livre de impurezas ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. validade mínima de 120 dias da data de entrega. registro no ministerio da saúde. Sabores variados	3.200,000	GF	9,60	30.720,00



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
MAYRIS FERNANDES LIMA  
DATA: 20/09/2026  
AVANÇADA



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
48	SALGADINHO DE MILHO TIPO XILITO PIPOCA. ingredientes básicos: milho, gordura de palma, as iodado, glutamato monossódico, aroma natural de manteiga, corante de urucum. sem adição de conservantes. embalagem plástica fardo com 10 unidades de 22g. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. validade mínima de 30 dias da data entrega do produto	2.000,000	Fardo	9,39	18.780,00
49	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% 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 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega	130,000	Unidade	10,23	1.329,90
50	BOMBOM DE CHOCOLATE pacote de 1 kg. Bombom de chocolate com recheio cremoso, Pacote com no mínimo 1000g. Embalado individualmente, peso médio de 20g por unidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e data de validade	1.540,000	Pacote	58,06	89.412,40
51	BOMBONS. bala mastigável artificial sabores diversos. ingredientes básicos: açúcar, xarope de glicose, gordura de palma, aromatizantes e conservantes. embalados em saco plástico com 600g do produto. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. validade mínima de 90 dias da data entrega do produto	2.000,000	Quilograma	14,93	29.860,00
52	CAIXA DE CHOCOLATE caixas de bombons com peso de 250g cada caixa 40g cada, sortidos de diversos sabores	1.800,000	Unidade	16,43	29.574,00

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 3.597.195,05 (três milhões, quinhentos e noventa e sete mil, cento e noventa e cinco reais e cinco centavos)

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

O parcelamento do objeto, conforme art. 40, V, b da Lei nº 14.133/2021, visa ampliar a competitividade e deve ser promovido quando viável e vantajoso para a Administração, sendo esta análise obrigatória no ETP (art. 18, §2º). A divisão por itens, lotes ou etapas é tecnicamente possível, considerando a necessidade de atender a diversidade de gêneros alimentícios e os critérios de eficiência e economicidade estabelecidos no art. 5º.

Avaliando a possibilidade de parcelamento, conclui-se que o objeto permite





divisão por itens, lotes ou etapas, o que está alinhado com a indicação prévia do processo administrativo em adotar o critério por lote. O mercado dispõe de fornecedores especializados para partes distintas do objeto contratual, possibilitando maior competitividade com requisitos de habilitação proporcionais. Tal fragmentação pode facilitar o aproveitamento do mercado local e gerar ganhos logísticos, conforme demonstrado na pesquisa de mercado, atendendo às demandas específicas dos setores e considerando revisões técnicas oportunas.

Por outro lado, embora o parcelamento seja viável, a execução integral pode ser mais vantajosa conforme o art. 40, §3º. Consolidar a contratação pode garantir economia de escala e uma gestão contratual eficiente, preservando a funcionalidade de um sistema único e integrado, além de atender à padronização e exclusividade de fornecedor. Tal abordagem reduz os riscos à integridade técnica e responsabilidade, especialmente em contratos complexos, o que justifica priorizar a execução integral após uma avaliação comparativa, em consonância com o art. 5º.

A decisão sobre a forma de execução impacta diretamente a gestão e fiscalização. Enquanto a execução consolidada simplifica a gestão e preserva a responsabilidade técnica, o parcelamento, apesar de poder aprimorar o acompanhamento de entregas descentralizadas, aumenta a complexidade administrativa. Essa consideração deve ponderar a capacidade institucional disponível e os princípios de eficiência delineados no art. 5º, para decidir a abordagem mais adequada.

Conclui-se que, após análise técnica e administrativa, a alternativa da execução integral revela-se mais vantajosa à Administração. Essa escolha alinha-se aos resultados pretendidos, à economicidade e à competitividade (arts. 5º e 11), respeitando os critérios do art. 40. A execução integral garante o atendimento eficaz das demandas e interesses do Município, conciliando planejamento estratégico e eficiência contratual.

## 9. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios diversos está em conformidade com os princípios de eficiência, economicidade, legalidade e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021, particularmente nos arts. 5º e 11. Apesar de não ter sido inserida em um Plano de Contratação Anual (PCA) identificável neste momento, a aquisição se alinha ao planejamento estratégico e à descrição da necessidade da contratação, que visa atender demandas socioassistenciais emergentes e contínuas, estipuladas pela Secretaria do Trabalho, Desenvolvimento Social e Direitos Humanos de Barroquinha, CE.

A ausência de previsão no PCA é justificada por demandas imprevistas e necessárias decorrentes do atendimento a famílias em situação de vulnerabilidade e risco social. Para mitigar essa lacuna, ações corretivas serão implementadas, como a inclusão da contratação na próxima revisão do PCA e a gestão de riscos, conforme o art. 5º da referida lei. Tais medidas visam assegurar que o processo de contratação contribua para resultados vantajosos, propicie condições de transparência no planejamento e reforce a competitividade e a eficácia das políticas públicas vigentes no município.



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
MAYRA FERNANDES LIMA  
DATA: 20/09/2026  
AVANÇADA



## 10. RESULTADOS PRETENDIDOS

Os benefícios diretos esperados da contratação de gêneros alimentícios diversos visam assegurar uma economicidade substancial e o aproveitamento otimizado dos recursos humanos, materiais e financeiros da Prefeitura Municipal de Barroquinha/CE, conforme estabelecem os arts. 5º e 18, §1º, inciso IX da Lei nº 14.133/2021. Fundamentando-se na necessidade pública identificada pela 'Descrição da Necessidade da Contratação', os resultados desta contratação servirão de base ao termo de referência (art. 6º, inciso XXIII) e à avaliação futura de desempenho contratual. Espera-se a redução de custos operacionais pela adoção de pregão eletrônico, a sistematização organizada por lote, e o uso do Sistema de Registro de Preços (SRP), mitigando a necessidade de processos licitatórios recorrentes e permitindo flexibilidade nas aquisições à medida que surgirem demandas específicas, prevenindo a descontinuidade de serviços essenciais.

A eficiência operacional será evidenciada pela diminuição de retrabalho, decorrente da entrega contínua de produtos de qualidade padronizada, alinhada às especificações exigidas. Adicionalmente, a racionalização de procedimentos internos e a capacitação direcionada dos servidores para gestão e fiscalização fortalecerão os vínculos com os fornecedores. Com base na pesquisa de mercado e no princípio da competitividade (art. 11), a utilização do IMR, ou outro mecanismo pertinente de acompanhamento, assegurará que a execução contratual atenda aos critérios previamente definidos, proporcionando indicadores quantificáveis como percentual de economia gerado ou redução de horas de trabalho administrativas, demonstrando a efetividade do processo e os ganhos de escala alcançados.

Os resultados pretendidos buscarão legitimar o dispêndio público, promovendo a eficiência nas rotinas administrativas e maximizando o uso dos recursos, de modo a atender plenamente os objetivos institucionais alinhados ao art. 11 da Lei de Licitações. Quando as demandas exploratórias limitarem estimativas precisas, uma justificativa técnica fundamentada será apresentada, reforçando o compromisso da administração com a correta aplicação dos recursos públicos no atendimento das demandas sociais do município.

## 11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

As providências internas antes da celebração do contrato, conforme art. 18, §1º, inciso X, serão essenciais ao ciclo de planejamento e governança da contratação, assegurando sua execução eficiente e a consecução dos objetivos de resultados pretendidos, mitigando riscos e promovendo o interesse público, com base na descrição da necessidade da contratação. Essas medidas integrarão o planejamento e articularão com a definição da solução e o modelo de execução contratual. Os ajustes físicos, tecnológicos ou organizacionais necessários ao ambiente onde o objeto será executado, como a instalação de infraestrutura ou adequação de espaço físico, serão descritos, justificando sua relevância para viabilizar os benefícios esperados. Essas providências serão organizadas em um cronograma detalhado, especificando ações,



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
MAYRIS FERNANDES LIMA  
DATA: 20/01/2025  
AVANÇADA



responsáveis e prazos, a ser anexado ao ETP, seguindo a ABNT (NBR 14724:2011). Destaca-se que a ausência desses ajustes poderá comprometer a execução, como riscos à segurança operacional ou instalação de equipamentos. A capacitação dos agentes públicos para gestão e fiscalização do contrato, conforme art. 116, será abordada, justificando tecnicamente como o treinamento, como o uso de ferramentas ou boas práticas, assegurará os resultados previstos, segmentada por perfis como gestor, fiscais e técnicos, conforme a complexidade da execução, subentendendo a metodologia e, se aplicável, utilizando listas ou cronogramas conforme ABNT (NBR 14724:2011). Essas providências integrarão o Mapa de Riscos como estratégias preventivas de mitigação, articulando-se com a unidade de gestão de riscos ou controle interno, quando houver, para evitar comprometer prazos, qualidade ou conformidade legal, garantindo os benefícios projetados. As ações preparatórias serão indispensáveis para viabilizar a contratação e assegurar os resultados esperados, otimizando recursos públicos e promovendo governança eficiente, alinhadas aos resultados pretendidos, sendo que, se não houver providências específicas, a ausência será fundamentada tecnicamente no texto, como no caso de objetos simples que dispensam ajustes prévios.

## 12. JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

A análise da modalidade de contratação mais adequada para o fornecimento de gêneros alimentícios diversos aos programas e serviços desenvolvidos pela Prefeitura de Barroquinha/CE indica que o Sistema de Registro de Preços (SRP) é a opção mais vantajosa. Considerando a descrição da necessidade da contratação, há uma demanda contínua de suprimento de alimentos essenciais para atender famílias em situação de vulnerabilidade, o que se alinha ao conceito de entregas fracionadas e incerteza de quantitativos que caracteriza o uso do SRP, conforme previsto no art. 82 da Lei nº 14.133/2021. Além disso, a natureza padronizada e a repetitividade dos itens também favorecem essa forma de contratação.

Economicamente, o SRP proporciona economia de escala, reduz custos administrativos e permite preços pré-negociados, ajustando-se melhor às necessidades da administração e aos resultados pretendidos de garantir regularidade e qualidade nos serviços prestados sem interrupções. Essas características são especialmente relevantes quando comparadas à contratação tradicional, que poderia atender necessidades pontuais, mas não traria a mesma eficiência e flexibilidade. O levantamento de mercado e a demonstração da vantajosidade evidenciam que a gestão estruturada possibilitada pelo SRP é mais eficiente em termos de alocação de recursos materiais e financeiros, conforme o art. 18, §1º, inciso V.

Operacionalmente, o SRP oferece agilidade e competitividade ao permitir múltiplos fornecedores para garantir o atendimento contínuo da demanda, o que é crucial para evitar desabastecimentos e assegurar a eficácia das políticas públicas de assistência social. A contratação tradicional, embora possa envolver menos riscos de flutuação de preços a curto prazo, não oferece a mesma flexibilidade para ajustar-se a variações de demanda. Juridicamente, o SRP está embasado na garantia de eficiência e de interesse público conforme os princípios elencados nos arts. 5º e 11, oferecendo não apenas implementações mais planejadas como também a competitividade desejada.



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
MAYRIS FERNANDES LIMA  
DATA: 20/09/2025  
AVANÇADA



A ausência de um Plano de Contratação Anual não impede a adoção estratégica do SRP, uma vez que este permite uma adaptação dinâmica às exigências administrativas e de mercado ao longo do tempo, conforme disposto nos arts. 82 e 86. Portanto, o SRP é identificado como a escolha mais adequada para otimizar a utilização de recursos, aumentar a competitividade, garantir a eficiência e atender ao interesse público, assegurando a economia e a continuidade dos serviços essenciais à população, em consonância com os resultados pretendidos pela administração do Município de Barroquinha.

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

A participação de consórcios na contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios diversos, conforme detalhado na 'Descrição da Necessidade da Contratação', é um elemento a ser cuidadosamente avaliado. Segundo o art. 15 da Lei nº 14.133/2021, essa participação é admitida como regra, exceto se uma vedação fundamentada for estabelecida com base nos critérios técnicos, operacionais, administrativos e jurídicos delineados nos arts. 5º e 18, §1º, inciso I. A complexidade técnica e o somatório de capacidades dos consórcios são vantajosos em contratações que envolvem múltiplas especialidades ou alta complexidade técnica. Contudo, no presente caso, a natureza do fornecimento contínuo de gêneros alimentícios, caracterizada por um objeto mais simples e indivisível, pode tornar a participação consorciada **incompatível**.

A análise do 'Levantamento de Mercado e Demonstração da Vantajosidade' indica que o fornecimento de itens como proteínas de origem animal e vegetal, gêneros não perecíveis, biscoitos e massas alimentícias não demanda especialidades variadas ou capacidades que justificariam a formação de consórcios. Além disso, a simplicidade administrativa e a economicidade podem ser melhor empregadas através de um único fornecedor, evitando o aumento de complexidade na gestão e fiscalização, que seriam inevitáveis com a participação consorciada. Art. 5º enfatiza a eficiência e economicidade, aspectos cruciais para o adequado atendimento das demandas sociais do município de Barroquinha/CE.

Embora o art. 15 permita compromissos como escolha de empresa líder e responsabilidade solidária, o fornecimento de gêneros alimentícios não apresenta complexidade técnica ou operacional que justifique tais requisitos. Por outro lado, a vedação à participação de consórcios garante a simplificação dos processos administrativos e alinhamento com os 'Resultados Pretendidos'. Portanto, neste contexto, vedar a participação de consórcios é mais **adequada**, assegurando eficiência, economicidade e segurança jurídica, conforme os princípios estabelecidos no art. 5º e os objetivos listados no ETP, levando a uma execução contratual uniforme e eficaz.

### 14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Analisar contratações correlatas e interdependentes é essencial para garantir a



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
MAYRIS FERNANDES LIMA  
DATA: 20/09/2026  
AVANÇADA



eficiência, economicidade e bom planejamento das aquisições públicas, conforme preceitos da Lei nº 14.133/2021. Esse exame permite que a Administração identifique aquisições com objetos semelhantes ou complementares, e que integre contratos que necessitam ocorrer em conjunto para maximizar recursos e evitar sobreposições e conflitos na execução. O resultado é um planejamento mais claro, com o uso eficiente dos recursos públicos, minimizando riscos de desperdícios e garantindo a composição harmônica dos serviços oferecidos pelo município.

Ao considerar as contratações passadas e atuais no contexto dos gêneros alimentícios, não foram identificadas contratações diretamente correlatas em termos de escopo técnico ou logístico que precisem ser substituídas ou readequadas para implementação futura. Entretanto, existe a oportunidade de incorporar objetos semelhantes em novas contratações, favorecendo a padronização e economia de escala, conforme permitido pela legislação. As especificações técnicas, cronogramas e quantidades estão alinhadas entre si para evitar interrupções nos serviços ofertados às secretarias municipais. Além disso, não foi identificado que esta contratação dependa de infraestrutura adicional prévia, sendo autossuficiente em sua operação.

Conclui-se que, na presente análise, as possíveis contratações correlatas e interdependentes não demandam alterações significativas nos quantitativos ou requisitos técnicos para a aquisição dos gêneros alimentícios diversos. A avaliação não revelou necessidade de ajuste ou transição de contratos correntes, o que evidencia a independência operacional desta contratação, conforme estipula o §2º do art. 18. As providências a serem adotadas, portanto, seguirão o planejamento estabelecido, com foco na execução eficiente do processo licitatório, conforme discutido nas seções pertinentes do ETP.

## 15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Os possíveis impactos ambientais decorrentes da futura contratação de gêneros alimentícios diversos, que incluem proteínas de origem animal e vegetal, gêneros não perecíveis, biscoitos, massas alimentícias, entre outros, serão analisados ao longo de seu ciclo de vida. Considerando-se a necessidade de atendimento contínuo às demandas do município de Barroquinha/CE, conforme descrito na justificativa da contratação, é essencial assegurar que os processos de aquisição, armazenamento, e eventual descarte dos produtos minimizem resíduos e o consumo de energia. Destaca-se a importância da antecipação desses impactos para garantir a sustentabilidade em conformidade com o art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

Durante o ciclo de vida dos produtos, podem ocorrer emissões de gases nos processos de produção e transporte, bem como o uso intensivo de recursos naturais. Para enfrentar esses aspectos, a pesquisa de mercado deverá identificar soluções sustentáveis, avaliando a análise do ciclo de vida dos produtos e priorizando fornecedores que adotem práticas ecológicas, tal como evidenciado no 'Levantamento de Mercado e Demonstração da Vantajosidade'. Medidas específicas, como a preferência por produtos com embalagens recicláveis ou biodegradáveis, além da implementação de logística reversa para o descarte de embalagens, são propostas para integrar o termo de referência, conforme art. 6º, inciso XXIII.



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
MAYRA FERNANDES LIMA  
DATA: 20/09/2025  
AVANÇADA



A competitividade e a escolha da proposta mais vantajosa serão consideradas ao implementar medidas que equilibram as dimensões econômica, social e ambiental, conforme art. 11. Tais medidas precisam se alinhar à capacidade administrativa para garantir a sua viabilidade, sem criar barreiras administrativas desnecessárias. A aplicação dessas estratégias mitigadoras é conclusivamente **essencial** para reduzir os impactos ambientais, otimizar o uso de recursos no atendimento aos 'Resultados Pretendidos', e promover a eficiência e sustentabilidade, conforme estipulado pelo art. 5º.

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

A proposta de contratação analisada ao longo deste Estudo Técnico Preliminar revela-se viável, vantajosa e fundamental para o atendimento das necessidades identificadas pelo Município de Barroquinha/CE, contemplando a aquisição de gêneros alimentícios essenciais para o desenvolvimento de políticas públicas de segurança alimentar e socioassistenciais. A análise conjunta dos elementos técnicos, econômicos, operacionais e jurídicos reafirma a pertinência e adequação da contratação, alinhando-se às diretrizes legais vigentes conforme preceitua o art. 18, §1º, inciso XIII da Lei nº 14.133/2021.

Principais fundamentos que sustentam a viabilidade desta contratação incluem a natureza contínua e crítica da demanda por gêneros alimentícios, que são vitais para o desenvolvimento humano e a promoção da dignidade no contexto social ao qual se destina. A pesquisa de mercado conduzida evidenciou soluções compatíveis, economicamente viáveis e adequadas às especificações operacionais e quantitativas estimadas, reforçando o posicionamento pela contratação mediante Sistema de Registro de Preços, que oferece flexibilidade e potencial redução de custos, conforme art. 40 da mencionada Lei.

Conforme os dados analisados, o critério de avaliação por lote assegura a maximização da economicidade e eficiência, elementos centrais nos princípios estabelecidos no art. 5º. A escolha operacional proposta mantém-se em harmonia com as melhores práticas de mercado e com a legislação vigente, garantindo a oferta de soluções tecnicamente ajustadas às necessidades delineadas no estudo, fundamentada nos interesses socioeconômicos e operacionais identificados nas áreas requisitantes, como delineado no art. 6º, inciso XXIII.

A decisão pela realização da contratação em questão é embasada na conjugação de fatores analisados que atendem ao escopo definido, resultando não apenas no cumprimento dos objetivos previstos no art. 11, mas também na promoção do adequado alinhamento ao planejamento estratégico, mesmo na ausência de um Plano de Contratação Anual formalizado. Em conclusão, esta análise reafirma a contratação como estratégica e necessária para o cumprimento dos compromissos do Município com eficiência e responsabilidade social. Recomenda-se, portanto, a continuidade do processo licitatório como delineado, incorporando-se esta base ao planejamento da autoridade competente para a execução bem-sucedida da contratação.



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
MAYRIS FERNANDES LIMA  
DATA: 20/09/2026  
AVANÇADA



Barroquinha / CE, 20 de janeiro de 2026

*assinado eletronicamente*  
MAYRLA FERNANDES LIMA  
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
Mayra Fernandes Lima  
DATA: 20/01/2026

AVANÇADA

**RUA LÍVIO ROCHA VERAS, Nº 549, CENTRO, BARROQUINHA - CEARÁ**  
**CEP: 62.410-000 - TELEFONE: (88) 3623 1137**  
**CNPJ: 23.478.597/0001-80**