



# Estudo Técnico Preliminar

Processo administrativo Nº 0000820251110000228



Unidade responsável  
**Secretaria Municipal de Educacao**  
Prefeitura Municipal de Barroquinha



Data  
**19/11/2025**



Responsável  
**Arteriana Bento Da Costa**

## 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Secretaria Municipal da Educação de Barroquinha/CE enfrenta atualmente um desafio significativo relacionado à alimentação escolar, crucial para atender às exigências nutricionais dos alunos matriculados na rede municipal de ensino. O aumento contínuo no número de estudantes e a conseqüente ampliação das necessidades nutricionais destacam a insuficiência dos recursos alimentícios disponíveis para a manutenção desse serviço essencial. Essa limitação é respaldada por indicadores institucionais que mostram um crescimento constante na matrícula de alunos, elevando a pressão sobre os recursos atuais. A alimentação escolar, essencial para o crescimento e desenvolvimento cognitivo dos alunos, como previsto no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e no Programa de Alfabetização na Idade Certa (PAIC Integral), é um direito garantido pela Constituição Federal. Sua inadequação pode causar impacto direto nos índices de saúde e desempenho escolar dos estudantes, comprometendo, assim, o interesse coletivo e o compromisso da administração pública com o bem-estar social.

Se essa demanda não for adequadamente atendida, a administração corre o risco de interrupção dos serviços de merenda escolar, prejudicando não só a saúde e nutrição dos alunos, mas também a reputação e conformidade da gestão educacional municipal com as diretrizes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). A não continuidade ou insuficiência do fornecimento de gêneros alimentícios pode comprometer o alcance das metas estabelecidas para a educação básica municipal e a aplicação das políticas públicas alinhadas aos princípios de eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, conforme previsto no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 421-176-0134  
PÁGINA: 1 DE 25 - PREFEITURA DE BARROQUINHA/CE - CNPJ: 23.478.597/0001-80





Os resultados pretendidos com esta contratação incluem a garantia de uma alimentação equilibrada e segura, apoiando o pleno desenvolvimento educativo e físico dos alunos. Além disso, visa assegurar a continuidade dos programas educacionais, promovendo a modernização e adequação dos procedimentos de aquisição de gêneros alimentícios, alinhando-se assim aos objetivos estratégicos da administração municipal de Barroquinha, mesmo na ausência de um Plano de Contratação Anual específico para este processo. Com a contratação proposta, espera-se atingir a estabilização na oferta de merenda escolar como medida de interesse público prioritária, reforçando o compromisso da administração com a saúde, educação e sustentabilidade social do município.

Em conclusão, a contratação proposta almeja resolver a insuficiência dos recursos alimentares disponíveis a partir de uma análise profunda e integrada do processo administrativo consolidado. Esta medida é imprescindível para atender ao aumento da demanda escolar e garantir a execução eficaz das políticas públicas de alimentação, em conformidade com os princípios e dispositivos legais estabelecidos pelos arts. 5º, 6º, 11 e 18, § 2º da Lei nº 14.133/2021.

## 2. ÁREA REQUISITANTE

| Área requisitante      | Responsável              |
|------------------------|--------------------------|
| Secretaria de Educacao | ARTERIANA BENTO DA COSTA |

## 3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios diversos visa atender às necessidades nutricionais dos alunos matriculados na rede municipal de ensino de Barroquinha/CE, no contexto dos programas de alimentação escolar (PNAE) e Programa de Alfabetização na Idade Certa – PAIC Integral, sob a responsabilidade da Secretaria Municipal da Educação. A relevância desta contratação é evidenciada pelo compromisso institucional em garantir refeições de qualidade, que muitas vezes representam a principal refeição diária dos estudantes, contribuindo diretamente para o crescimento e desenvolvimento acadêmico, conforme os padrões nutricionais do FNDE.

Os critérios técnicos estabelecidos para esta contratação são pautados nos princípios de eficiência, economicidade e planejamento, conforme o art. 5º da Lei nº 14.133/2021. O fornecimento deve assegurar padrões mínimos de qualidade e segurança dos alimentos, atendendo às diretrizes nutricionais vigentes e ao fornecimento contínuo durante o período letivo, de forma a garantir a regularidade no atendimento das políticas educacionais locais. Além disso, a contratação deve evitar a aquisição de bens classificados como de luxo, em conformidade com o art. 20 da referida lei, garantindo que os produtos adquiridos cumpram o seu propósito essencial sem desvirtuamento do interesse público.

Em relação à competitividade, a vedação à indicação de marcas específicas prevalece,





exceto quando características técnicas essenciais justificarem a necessidade de tal especificação, sempre pautada em justificativa técnica robusta. O objetivo é assegurar ampla competitividade ao processo licitatório, permitindo que diversos fornecedores possam participar e ser considerados, desde que comprovem o atendimento aos requisitos mínimos técnicos e operacionais definidos.

Os critérios de sustentabilidade são integrados a esta contratação mediante o uso de materiais recicláveis e a redução na geração de resíduos, em linha com as diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis. Essas práticas visam otimizar o uso dos recursos e diminuir o impacto ambiental da atividade contratada, promovendo um desenvolvimento educacional sustentável.

Os requisitos de suporte técnico, garantia de qualidade e entrega eficiente são considerados de modo a otimizar a execução do contrato e mitigar riscos associados a atrasos ou insuficiência de insumos. A necessidade de prova de conceito ou amostras será avaliada conforme as especificações técnicas dos gêneros alimentícios e as diretrizes do FNDE.

Os requisitos aqui definidos são fundamentados na necessidade descrita no Documento de Formalização da Demanda (DFD), alinhados às diretrizes da Lei nº 14.133/2021, especialmente aos arts. 5º e 18, e servirão de base técnica para o levantamento de mercado subsequente. Esses critérios garantirão a escolha da solução mais vantajosa para a Administração, refletindo um planejamento estratégico adequado às necessidades identificadas.

#### 4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado é essencial para o planejamento da contratação do objeto descrito no processo de aquisição de gêneros alimentícios, conforme previsto no art. 18, §1º, inciso V da Lei nº 14.133/2021. Este levantamento visa prevenir práticas antieconômicas e assegurar soluções contratuais alinhadas aos princípios de planejamento, eficiência e economicidade, conforme disposto nos arts. 5º e 11 da lei supracitada.

A natureza do objeto em questão é a aquisição de bens consumíveis, especificamente gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede municipal. Essa determinação resulta da análise da 'Descrição da Necessidade da Contratação', que detalha a responsabilidade pela execução dos programas de alimentação escolar a cargo da Secretaria Municipal da Educação de Barroquinha/CE.

Em relação à pesquisa de mercado, foram realizadas consultas a pelo menos três fornecedores/potenciais prestadores, obtendo-se uma faixa de preços competitiva e prazos de entrega ajustados às necessidades logísticas do município. Além disso, foram analisadas contratações similares por outros órgãos municipais, constatando-se variação nos modelos de aquisição, principalmente mediante adesão a Atas de Registro de Preços (ARPs) e compras diretas. As fontes públicas consultadas, como o Painel de Preços e Comprasnet, ressaltaram inovações relevantes, como a adoção de tecnologias sustentáveis na cadeia de fornecimento.

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 421-176-0134  
PÁGINA: 3 DE 25 - PREFEITURA DE BARROQUINHA/CE - CNPJ: 23.478.597/0001-80





Durante a análise comparativa das alternativas, consideraram-se critérios técnicos, econômicos, operacionais e de sustentabilidade. No que concerne aos bens consumíveis a serem adquiridos, destacam-se os seguintes modelos: aquisição direta junto a produtores, adesão a ARP, e compras centralizadas por LOTES para otimização logística e melhor gerenciamento de qualidade. Esse enfoque garante a continuidade do fornecimento, agregando valor à economia local.

A alternativa considerada mais vantajosa consiste na adesão a Ata de Registro de Preços, uma vez que ela oferece eficiência e economicidade comprovadas, ao alinhar custos competitivos com a garantia de abastecimento contínuo. Este modelo atende aos 'Resultados Pretendidos', considerando o custo total de propriedade favorável, a facilidade de manutenção do fornecimento e sua viabilidade operacional dentro dos padrões exigidos pelo FNDE e normas correlatas.

Em conclusão, recomenda-se a adesão a Atas de Registro de Preços como abordagem mais eficiente para esta contratação, assegurando, assim, competitividade e transparência, conforme os princípios dos arts. 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021, sem antecipar modalidade de licitação específica.

## 5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para a aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinados ao atendimento das necessidades nutricionais dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Barroquinha/CE. A contratação visa assegurar a execução dos Programas de Alimentação Escolar (PNAE) e Programa de Alfabetização na Idade Certa – PAIC Integral, em conformidade com as diretrizes do FNDE e normas aplicáveis estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021.

Esta aquisição garante o fornecimento regular e de qualidade dos gêneros alimentícios, essenciais para a preparação e fornecimento da merenda escolar, um direito assegurado pela Constituição Federal e fundamental para o desenvolvimento e desempenho escolar dos alunos. A solução abrange a entrega de produtos diversos em conformidade com padrões nutricionais rigorosos, estabelecendo uma cadeia de suprimento eficiente para atender as unidades escolares de forma contínua e sustentável.

A escolha por esta solução é embasada em análise de mercado e contempla economicidade, eficiência e a utilização responsável dos recursos públicos. A contratação centralizada permite a gestão padronizada dos produtos, controle rigoroso de qualidade e redução de custos operacionais. Esta medida garante que a alimentação escolar seja fornecida de maneira adequada e em tempo hábil, atendendo plenamente aos princípios de planejamento, eficiência e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

Conforme levantamento de mercado, a solução proposta se mostra viável e bem alinhada às ofertas disponíveis, permitindo um atendimento eficaz às necessidades da Secretaria Municipal da Educação de Barroquinha. Dessa forma, a solução não apenas atende às obrigações legais, mas também representa a alternativa mais eficiente e econômica para manter a continuidade do serviço público e das políticas educacionais





do município.

## 6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

| ITEM | DESCRIÇÃO   | QTD.      | UND.       |
|------|---|-----------|------------|
| 1    | EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, preparado com frutos maduros, sem pele e semente, isento de fermentação e sem indicar processamento defeituoso. ingrediente: tomate. sem glúten. acondicionado em sachê de 1,7kg, embalagem original do fabricante. nesta, devem constar as especificações do produto, informações do fabricante, lote e validade de no mínimo 6 meses contando a partir da data do recebimento.   | 100,000   | Quilograma |
| 2    | FARINHA DE TRIGO, COM FERMENTO, TIPO 1, enriquecida com ferro e ácido fólico e fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato monocalcico). Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, deve ter aspecto de pó fino, cor branca, acondicionada em embalagem plástica transparente de 01 kg, original do fabricante, com identificação, marca do fabricante e com prazo de validade de no mínimo 6 meses contando a partir da data do recebimento. | 800,000   | Quilograma |
| 3    | FARINHA DE TRIGO, SEM FERMENTO, enriquecida com ferro e ácido fólico. produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, deve ter aspecto de pó fino, cor branca, acondicionada em embalagem plástica transparente de 01 kg, original do fabricante, com identificação, marca do fabricante e com prazo de validade de no mínimo 6 meses contando a partir da data do recebimento.   | 1.000,000 | Quilograma |
| 4    | FERMENTO EM PÓ, fermento químico em pó branco, fino e homogêneo, embalagem em pote de 100 gramas, isento de gluten; com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega e com embalagem que garanta proteção contra umidade e sujidades.   | 100,000   | Pote       |
| 5    | ÓLEO DE SOJA REFINADO, embalado em garrafa plástica tipo PET atóxico, conteno 900 ml do produto, acondicionado em caixas com 20 unidades. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC n°. 270 de 22/09/05 – ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Apresentar certificado de classificação vegetal atualizado e específico. Rotulagem obrigatória. Quando da entrega do produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.  | 860,000   | Litro      |
| 6    | QUEIJO RALADO, TIPO PARMESÃO, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. embalagem com 100g; validade de no mínimo 6 meses contando a partir da data do recebimento.  | 400,000   | Pacote     |
| 7    | SAL REFINADO, iodado, embalagem primária plástica, de 1.000 gramas, não furada, livre de insetos, umidade, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento a saúde human. Fardo de 30 Kg. O produto deve seguir a legislação vigente (RDC N° 23, DE 22 DE ABRIL DE 2013). Data de Validade expressos na embalagem com validade no mínimo 80% da data de entrega do produto.  | 730,000   | Quilograma |
| 8    | VINAGRE, fermentado de álcool acético, de álcool e água, acidez 4, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, frasco de 500 ml. Validade de 12 meses   | 600,000   | GF         |

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 421-176-0134  
PÁGINA: 5 DE 25 - PREFEITURA DE BARROQUINHA/CE - CNPJ: 23.478.597/0001-80





| ITEM | DESCRIÇÃO   | QTD.      | UND.       |
|------|---|-----------|------------|
| 9    | Carne Bovina moída congelada – músculo - com no máximo 3% de água, 15% no máximo de gordura, e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem primária plástica a vácuo transparente termo formada em filme pet+pe de alta barreira em pacotes de 1 kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 5 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE, SIM. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico. Temperatura da entrega -18°C          | 8.000,000 | Quilograma |
| 10   | Carne Bovina, congelada, tipo coxão mole (fatiado em iscas), obtidos dos cortes das peças de coxão mole, de carne bovina seguidos do imediato congelamento. Isentos de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial, gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente, registro no SIF, rotulagem obrigatória. Embalagem de polietileno atóxico à vácuo com 1000g do produto. Validade mínima de 90 dias da data de entrega do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico                                 | 2.500,000 | Quilograma |
| 11   | Carne Bovina, congelada, tipo coxão duro (pedaços) - obtidos dos cortes das peças de coxão duro, de carne bovina seguidos do imediato congelamento. Isentos de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial, gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente, registro no SIF, rotulagem obrigatória. Embalagem de polietileno atóxico à vácuo com 1000g do produto. Validade mínima de 90 dias da data de entrega do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico. Temperatura da entrega -18°C.          | 2.000,000 | Quilograma |
| 12   | Carne Bovina, congelada, tipo fraldinha (pedaços) - obtidos dos cortes das peças de coxão duro, de carne bovina seguidos do imediato congelamento. Isentos de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial, gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente, registro no SIF, rotulagem obrigatória. Embalagem de polietileno atóxico à vácuo com 1000g do produto. Validade mínima de 90 dias da data de entrega do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico. Temperatura da entrega -18°C.           | 2.000,000 | Quilograma |
| 13   | Carne de Charque Bovina, produto preparado a partir de carne bovina, o dianteiro, e passe por dois processos intensos: a salga e a secagem. Gordura máxima de 10%. Aspecto não pegajoso. Livre de impurezas, cor amarronzada e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº. 22 de 24/11/05 MAPA). Embalagem primária a vácuo em polietileno atóxico transparente com 500g do produto. Registro no SIF. Rotulagem obrigatória. Validade mínima de 90 dias da data de entrega do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico. Temperatura da entrega -18°C. | 900,000   | Pacote     |
| 14   | CORTE DE FRANGO - COXA E SOBRECOXA CONGELADOS; acondicionadas em sacos plástico, hermeticamente fechado, com características organolépticas própria do produto: cor, sabor, cheiro sem manchas e o saco plástico sem perfurações, não amolecido e nem pegajoso. Embalados com peso de 1kg em embalagem plástica. Devendo constar nº registro no SIF ou SIE. Com data de fabricação e validade. O produto deve chegar congelado ao local de entrega. Temperatura da entrega -18°C.   | 2.400,000 | Quilograma |

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 421-176-0134  
PÁGINA: 6 DE 25 - PREFEITURA DE BARROQUINHA/CE - CNPJ: 23.478.597/0001-80





| ITEM | DESCRIÇÃO   | QTD.       | UND.       |
|------|---|------------|------------|
| 15   | CARNE SUÍNA CUBOS: carne suína sem pele, sem gordura e sem osso, nova/fresca, cortar em cubos pequenos e congelar. Ser livres de substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente própria para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado (cortado em cubos). Transportar em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. Temperatura da entrega -18°C.  | 1.600,000  | Quilograma |
| 16   | FRANGO CONGELADO (PEITO): Peito de Frango congelado, acondicionadas em sacos plásticos, hermeticamente fechados, com características organolépticas próprias do produto: cor, sabor, cheiro sem manchas e o saco plástico sem perfurações, não amolecido e nem pegajoso. Embalados com peso de 1kg em embalagem plástica. Devendo constar nº registro no SIF ou SIE. Com data de fabricação e validade. O produto deve chegar congelado ao local de entrega. Temperatura da entrega -18°C   | 13.400,000 | Quilograma |
| 17   | LINGUIÇA TIPO CALABRESA. Carne suína, carne de frango, carne mecanicamente separada de frango, gordura suína, água, sal, proteína de soja* (2,0%), açúcar, pimenta-vermelha, aromas naturais (fumaça e pimenta-preta) e aromas idênticos aos naturais (noz-moscada, manjerona, louro), estabilizante tripolifosfato de sódio, corantes: carmim de cochonilha e caramelo iv, antioxidante eritorbato de sódio, conservantes: nitrito de sódio e nitrato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, acidulante ácido cítrico. *(Agrobacterium tumefaciens, bacillus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes.) . Emlagem plástica transparente, com peso de 2,5 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado (cortado em cubos). Transportar em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. | 480,000    | Quilograma |
| 18   | AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, produto deverá estar de acordo com a legislação vigente ( RDC Nº 271 de 22/09/05 - ANVISA). Aspecto sólido com cristais bem definidos, composto por sacarose de cana-de-açúcar, cor branca, isento de matéria terrosa, livre de umidade, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. 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 primária: Saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária: Sacos plásticos tipo fardo contendo 30 kg. O Produto deverá apresentar as data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. Produzido em 2023.   | 1.900,000  | Quilograma |
| 19   | ACHOCOLATADO, pó instantâneo, tradicional, contendo açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 e PP), aromatizante e emulsificante lecitina de soja. Embalagem individual de 200 gramas gramas, em polietileno atóxico, transparente, leitosa ou aluminizada, resistente, com data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses.   | 3.100,000  | Pacote     |
| 20   | ALHO, Branco, tamanho médio, 1ª qualidade, embalados em pacotes, unidade 1.0 quilograma.  | 500,000    | Quilograma |
| 21   | ARROZ BRANCO TIPO 1, classe longo e fino, sem glúten, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais que o torne impróprio para o consumo, com cor e odor característicos. Embalagem em saco plástico resistente, adequado a natureza do produto, pacote de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 10 meses.  | 4.300,000  | Quilograma |
| 22   | ARROZ PARBOILIZADO, longo, fino, tipo 1, sem glúten, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais que o torne impróprio para o consumo, com cor e odor característicos. Embalagem em saco plástico resistente, adequado a natureza do produto, pacote de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 10 meses.   | 9.000,000  | Quilograma |

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 421-176-0134  
PÁGINA: 7 DE 25 - PREFEITURA DE BARROQUINHA/CE - CNPJ: 23.478.597/0001-80





| ITEM | DESCRIÇÃO  | QTD.      | UND.       |
|------|--|-----------|------------|
| 23   | ARROZ INTEGRAL – características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.   | 40,000    | Quilograma |
| 24   | BISCOITO, tipo maizena, valor calórico mínimo de 450 kcal por 100 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido. Produto deve atender a legislação vigente (RDC N°.263 DE 22/09/05 – ANVISA 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).A embalagem dupla, pacote de 307 gramas.  | 3.500,000 | Pacote     |
| 25   | BISCOITO, tipo cream craker, valor calórico mínimo de 450 kcal por 100 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido. Produto deve atender a legislação vigente (RDC N°.263 DE 22/09/05 – ANVISA 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).A embalagem dupla, pacote de 350 gramas.   | 4.000,000 | Pacote     |
| 26   | CACAU: 100% cacau puro, zero açúcares, rico em fibras, sem glúten, não contém gorduras trans, não contém sódio.Embalagem de plástico de 500 gramas. Prazo de validade mínimo de 10 meses.  | 300,000   | Pacote     |
| 27   | DOCE DE GOIABA, TIPO Mariola. Polpa de goiaba, açúcar e acidulante ácido cítrico. Embalagem de 300 gramas com 20 unidades cada.  | 500,000   | Caixa      |
| 28   | DOCE DE LEITE, em tabletes. Ingredientes: Leite Integral, açúcar, amido de milho, conservante sorbato de potássio (INS 202). Em potes de 680 gramas com 50 unidades cada.  | 240,000   | Pote       |
| 29   | FEIJÃO, carioca, grupo I, tipo 1, novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos e livre de umidade, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA, saco plástico de 1 kg.   | 2.000,000 | Quilograma |
| 30   | FEIJÃO BRANCO, Grupo 1, feijão comum, classe branco, tipo I. grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.         | 1.000,000 | Quilograma |
| 31   | FEIJÃO PRETO, Especificação: Tipo I, classe preto, novoconstituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante | 600,000   | Quilograma |

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 421-176-0134  
PÁGINA: 8 DE 25 - PREFEITURA DE BARROQUINHA/CE - CNPJ: 23.478.597/0001-80





| ITEM | DESCRIÇÃO   | QTD.       | UND.   |
|------|---|------------|--------|
| 32   | FLOCOS DE MILHO PRÉ COZIDO (flocão de milho)- 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos plástico de polietileno atóxico transparente contendo 500g do produto, fardo com 5kg. Embalagens não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Quando da entrega do produto deverá ter o prazo de validade mínima de 10 meses.  | 7.000,000  | Pacote |
| 33   | FOLHA DE LOURO. Somente Folhas de Louro desidratadas. Embalagem plástica contendo a marca do produto, gramagem, data de validade e lote. Embalagem de 50 gramas.  | 200,000    | Pacote |
| 34   | LEITE EM PÓ INTEGRAL - de vaca, obtido por desidratação e apto para a alimentação humana mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade, sem adição de açúcar; fonte de cálcio, carboidratos, proteínas e gordura. Contendo teor 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, e fardos de 10 a 20kg. 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. | 15.200,000 | Pacote |
| 35   | LEITE,soja, pó, sem açúcar, sem lactose, sem glúten, rico em cálcio, ferro, vitaminas A e D, entre outros nutrientes, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação , prazo de validade, lata 300 gramas  | 30,000     | Lata   |
| 36   | LEITE, em pó desnatado - 100% de origem animal, Leite desnatado, instantâneo, fonte de cálcio, embalagem de 200 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, validade mínima 08 (oito) meses; a partir da data de entrega.  | 60,000     | Pacote |
| 37   | LEITE ZERO LACTOSE em pó – composição básica: leite integral, enzima lactase, adicionado com vitaminas A e D,e fonte de vitamina C. Com embalagem primária em papel alumínio reforçado ou lata de 300 gramas. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data da entrega. Com registro no MA, inspecionado pelo SIF  | 40,000     | Pacote |
| 38   | MACARRÃO LONGO, fino, tipo espaguete, sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. Embalagem primária plástica de 400g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismo. Fardo de 5 kg. Quando da entrega do produto, deverá ter o prazo de validade mínima de 10 meses.  | 9.000,000  | Pacote |
| 39   | MACARRÃO PARAFUSO , Massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega   | 5.000,000  | Pacote |
| 40   | MACARRÃO INTEGRAL – macarrão tipo parafuso integral. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.  | 40,000     | Pacote |
| 41   | TEMPERO MISTO, contendo cominho e pimenta do reino. Embalagem plástica contendo a marca do produto, gramagem, data de validade e lote. Embalagem de 50 gramas.  | 520,000    | Pacote |

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 421-176-0134  
PÁGINA: 9 DE 25 - PREFEITURA DE BARROQUINHA/CE - CNPJ: 23.478.597/0001-80





| ITEM | DESCRIÇÃO  | QTD.    | UND.       |
|------|--|---------|------------|
| 42   | MARGARINA, vegetal, com sal, até 65% de lipídeos, zero gordura trans. Embalagem com especificação dos ingredientes, informações nutricionais, fabricantes e data de validade com no mínimo 6 meses a contar da data de entrega. Registro no ministério da agricultura e/ou saúde. Embalagem de 3 kg.   | 400,000 | Quilograma |
| 43   | MILHO VERDE, EM CONSERVA, ; simples; grãos inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração (amarelo) uniformes; ingredientes: milho verde em grãos e água. sem adição de sal e açúcar. sem glúten. Acondicionado em sachê de 170 gramas, embalagem original do fabricante. Nesta, devem constar as especificações do produto, informações do fabricante, lote e validade de no mínimo 6 meses contando a partir da data do recebimento. | 500,000 | Sachê      |

## 7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

| ITEM | DESCRIÇÃO   | QTD.      | UND.       | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|---|-----------|------------|---------------|----------------|
| 1    | EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, preparado com frutos maduros, sem pele e semente, isento de fermentação e sem indicar processamento defeituoso. ingrediente: tomate. sem glúten. acondicionado em sachê de 1,7kg, embalagem original do fabricante. nesta, devem constar as especificações do produto, informações do fabricante, lote e validade de no mínimo 6 meses contando a partir da data do recebimento.   | 100,000   | Quilograma | 6,41          | 641,00         |
| 2    | FARINHA DE TRIGO, COM FERMENTO, TIPO 1, enriquecida com ferro e ácido fólico e fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato monocálcico). Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, deve ter aspecto de pó fino, cor branca, acondicionada em embalagem plástica transparente de 01 kg, original do fabricante, com identificação, marca do fabricante e com prazo de validade de no mínimo 6 meses contando a partir da data do recebimento. | 800,000   | Quilograma | 11,75         | 9.400,00       |
| 3    | FARINHA DE TRIGO, SEM FERMENTO, enriquecida com ferro e ácido fólico. produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, deve ter aspecto de pó fino, cor branca, acondicionada em embalagem plástica transparente de 01 kg, original do fabricante, com identificação, marca do fabricante e com prazo de validade de no mínimo 6 meses contando a partir da data do recebimento.   | 1.000,000 | Quilograma | 5,53          | 5.530,00       |

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 421-176-0134  
PÁGINA: 10 DE 25 - PREFEITURA DE BARROQUINHA/CE - CNPJ: 23.478.597/0001-80





| ITEM | DESCRIÇÃO   | QTD.    | UND.       | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|---|---------|------------|---------------|----------------|
| 4    | FERMENTO EM PÓ, fermento químico em pó branco, fino e homogêneo, embalagem em pote de 100 gramas, isento de gluten; com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega e com embalagem que garanta proteção contra umidade e sujidades.   | 100,000 | Pote       | 4,90          | 490,00         |
| 5    | ÓLEO DE SOJA REFINADO, embalado em garrafa plástica tipo PET atóxico, contendo 900 ml do produto, acondicionado em caixas com 20 unidades. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 – ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Apresentar certificado de classificação vegetal atualizado e específico. Rotulagem obrigatória. Quando da entrega do produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. | 860,000 | Litro      | 11,17         | 9.606,20       |
| 6    | QUEIJO RALADO, TIPO PARMESÃO, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. embalagem com 100g; validade de no mínimo 6 meses contando a partir da data do recebimento.  | 400,000 | Pacote     | 7,69          | 3.076,00       |
| 7    | SAL REFINADO, iodado, embalagem primária plástica, de 1.000 gramas, não furada, livre de insetos, umidade, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento a saúde humana. Fardo de 30 Kg. O produto deve seguir a legislação vigente (RDC Nº 23, DE 22 DE ABRIL DE 2013). Data de Validade expressos na embalagem com validade no mínimo 80% da data de entrega do produto.   | 730,000 | Quilograma | 2,31          | 1.686,30       |
| 8    | VINAGRE, fermentado de álcool acético, de álcool e água, acidez 4, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, frasco de 500 ml. Validade de 12 meses   | 600,000 | GF         | 7,75          | 4.650,00       |

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 421-176-0134  
PÁGINA: 11 DE 25 - PREFEITURA DE BARROQUINHA/CE - CNPJ: 23.478.597/0001-80





| ITEM | DESCRIÇÃO   | QTD.      | UND.       | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|---|-----------|------------|---------------|----------------|
| 9    | Carne Bovina moída congelada – músculo - com no máximo 3% de água, 15% no máximo de gordura, e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem primária plástica a vácuo transparente termo formada em filme pet+pe de alta barreira em pacotes de 1 kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 5 meses a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE, SIM. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico. Temperatura da entrega - 18°C | 8.000,000 | Quilograma | 43,79         | 350.320,00     |
| 10   | Carne Bovina, congelada, tipo coxão mole (fatiado em iscas), obtidos dos cortes das peças de coxão mole, de carne bovina seguidos do imediato congelamento. Isentos de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial, gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente, registro no SIF, rotulagem obrigatória. Embalagem de polietileno atóxico à vácuo com 1000g do produto. Validade mínima de 90 dias da data de entrega do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico                         | 2.500,000 | Quilograma | 54,48         | 136.200,00     |
| 11   | Carne Bovina, congelada, tipo coxão duro (pedaços) - obtidos dos cortes das peças de coxão duro, de carne bovina seguidos do imediato congelamento. Isentos de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial, gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente, registro no SIF, rotulagem obrigatória. Embalagem de polietileno atóxico à vácuo com 1000g do produto. Validade mínima de 90 dias da data de entrega do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico. Temperatura da entrega - 18°C. | 2.000,000 | Quilograma | 39,96         | 79.920,00      |

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 421-176-0134  
PÁGINA: 12 DE 25 - PREFEITURA DE BARROQUINHA/CE - CNPJ: 23.478.597/0001-80





| ITEM | DESCRIÇÃO   | QTD.      | UND.       | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|---|-----------|------------|---------------|----------------|
| 12   | Carne Bovina, comgelada, tipo fraldinha (pedaços) - obtidos dos cortes das peças de coxão duro, de carne bovina seguidos do imediato congelamento. Isentos de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial, gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente, registro no SIF, rotulagem obrigatória. Embalagem de polietileno atóxico à vácuo com 1000g do produto. Validade mínima de 90 dias da data de entrega do produto. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico. Temperatura da entrega -18°C.           | 2.000,000 | Quilograma | 38,53         | 77.060,00      |
| 13   | Carne de Charque Bovina, produto preparado a partir de carne bovina, o dianteiro, e passe por dois processos intensos: a salga e a secagem. Gordura máxima de 10%. Aspecto não pegajoso. Livre de impurezas, cor amarronzada e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº. 22 de 24/11/05 MAPA). Embalagem primária a vácuo em polietileno atóxico transparente com 500g do produto. Registro no SIF. Rotulagem obrigatória. Validade mínima de 90 dias da data de entrega do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico/químico. Temperatura da entrega -18°C. | 900,000   | Pacote     | 39,43         | 35.487,00      |
| 14   | CORTE DE FRANGO - COXA E SOBRECOXA CONGELADOS; acondicionadas em sacos plástico, hermeticamente fechado, com características organolépticas própria do produto: cor, sabor, cheiro sem manchas e o saco plástico sem perfurações, não amolecido e nem pegajoso. Embalados com peso de 1kg em embalagem plástica. Devendo constar nº registro no SIF ou SIE. Com data de fabricação e validade. O produto deve chegar congelado ao local de entrega. Temperatura da entrega -18°C.   | 2.400,000 | Quilograma | 28,66         | 68.784,00      |
| 15   | CARNE SUÍNA CUBOS: carne suína sem pele, sem gordura e sem osso, nova/fresca, cortar em cubos pequenos e congelar. Ser livres de substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente própria para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado (cortado em cubos). Transportar em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. Temperatura da entrega -18°C.                | 1.600,000 | Quilograma | 40,85         | 65.360,00      |

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 421-176-0134  
PÁGINA: 13 DE 25 - PREFEITURA DE BARROQUINHA/CE - CNPJ: 23.478.597/0001-80





| ITEM | DESCRIÇÃO  | QTD.       | UND.       | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|--|------------|------------|---------------|----------------|
| 16   | FRANGO CONGELADO (PEITO): Peito de Frango congelado, acondicionadas em sacos plástico, hermeticamente fechado, com características organolépticas própria do produto: cor, sabor, cheiro sem manchas e o saco plástico sem perfurações, não amolecido e nem pegajoso. Embalados com peso de 1kg em embalagem plástica. Devendo constar n° registro no SIF ou SIE. Com data de fabricação e validade. O produto deve chegar congelado ao local de entrega. Temperatura da entrega -18°C   | 13.400,000 | Quilograma | 27,12         | 363.408,00     |
| 17   | LINGUIÇA TIPO CALABRESA. Carne suína, carne de frango, carne mecanicamente separada de frango, gordura suína, água, sal, proteína de soja* (2,0%), açúcar, pimenta-vermelha, aromas naturais (fumaça e pimenta-preta) e aromas idênticos aos naturais (noz-moscada, manjerona, louro), estabilizante tripolifosfato de sódio, corantes: carmim de cochonilha e caramelo iv, antioxidante eritorbato de sódio, conservantes: nitrito de sódio e nitrato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, acidulante ácido cítrico. *(Agrobacterium tumefaciens, bacillus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes.) . Emlagem plástica transparente, com peso de 2,5 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado (cortado em cubos). Transportar em veículo refrigerado ou caixastérmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. | 480,000    | Quilograma | 36,73         | 17.630,40      |
| 18   | AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, produto deverá estar de acordo com a legislação vigente ( RDC N° 271 de 22/09/05 - ANVISA). Aspecto sólido com cristais bem definidos, composto por sacarose de cana-de-açúcar, cor branca, isento de matéria terrosa, livre de umidade, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. 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 primária: Saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária: Sacos plásticos tipo fardo contendo 30 kg. O Produto deverá apresentar a data de fabricação não infeior a 80% do prazo de validade. Produzido em 2023.  | 1.900,000  | Quilograma | 8,43          | 16.017,00      |

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 421-176-0134  
PÁGINA: 14 DE 25 - PREFEITURA DE BARROQUINHA/CE - CNPJ: 23.478.597/0001-80





| ITEM | DESCRIÇÃO   | QTD.      | UND.       | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|---|-----------|------------|---------------|----------------|
| 19   | ACHOCOLATADO, pó instantâneo, tradicional, contendo açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 e PP), aromatizante e emulsificante lecitina de soja. Embalagem individual de 200 gramas gramas, em polietileno atóxico, transparente, leitosa ou aluminizada, resistente, com data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses.   | 3.100,000 | Pacote     | 11,83         | 36.673,00      |
| 20   | ALHO, Branco, tamanho médio, 1ª qualidade, embalados em pacotes, unidade 1.0 quilograma.  | 500,000   | Quilograma | 50,33         | 25.165,00      |
| 21   | ARROZ BRANCO TIPO 1, classe longo e fino, sem glúten, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais que o torne impróprio para o consumo, com cor e odor característicos. Embalagem em saco plástico resistente, adequado a natureza do produto, pacote de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 10 meses.  | 4.300,000 | Quilograma | 6,60          | 28.380,00      |
| 22   | ARROZ PARBOILIZADO, longo, fino, tipo 1, sem glúten, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais que o torne impróprio para o consumo, com cor e odor característicos. Embalagem em saco plástico resistente, adequado a natureza do produto, pacote de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 10 meses.   | 9.000,000 | Quilograma | 6,38          | 57.420,00      |
| 23   | ARROZ INTEGRAL – características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.  | 40,000    | Quilograma | 11,83         | 473,20         |
| 24   | BISCOITO, tipo maizena, valor calórico mínimo de 450 kcal por 100 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido. Produto deve atender a legislação vigente (RDC N°.263 DE 22/09/05 – ANVISA 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).A embalagem dupla, pacote de 307 gramas. | 3.500,000 | Pacote     | 10,79         | 37.765,00      |

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 421-176-0134  
PÁGINA: 15 DE 25 - PREFEITURA DE BARROQUINHA/CE - CNPJ: 23.478.597/0001-80





| ITEM | DESCRIÇÃO  | QTD.      | UND.       | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|--|-----------|------------|---------------|----------------|
| 25   | BISCOITO, tipo cream craker, valor calórico mínimo de 450 kcal por 100 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido. Produto deve atender a legislação vigente (RDC N°.263 DE 22/09/05 – ANVISA 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).A embalagem dupla, pacote de 350 gramas.   | 4.000,000 | Pacote     | 8,67          | 34.680,00      |
| 26   | CACAU: 100% cacau puro, zero açúcares, rico em fibras, sem glúten, não contém gorduras trans, não contém sódio.Embalagem de plástico de 500 gramas. Prazo de validade mínimo de 10 meses.  | 300,000   | Pacote     | 29,81         | 8.943,00       |
| 27   | DOCE DE GOIABA, TIPO Mariola. Polpa de goiaba, açúcar e acidulante ácido cítrico. Embalagem de 300 gramas com 20 unidades cada.  | 500,000   | Caixa      | 9,71          | 4.855,00       |
| 28   | DOCE DE LEITE, em tabletes. Ingredientes: Leite Integral, açúcar, amido de milho, conservante sorbato de potássio ( INS 202). Em potes de 680 gramas com 50 unidades cada.   | 240,000   | Pote       | 28,31         | 6.794,40       |
| 29   | FEIJÃO, carioca, grupo I, tipo 1, novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos e livre de umidade, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA, saco plástico de 1 kg.   | 2.000,000 | Quilograma | 12,44         | 24.880,00      |
| 30   | FEIJÃO BRANCO, Grupo 1, feijão comum, classe branco, tipo I. grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | 1.000,000 | Quilograma | 7,67          | 7.670,00       |

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 421-176-0134  
PÁGINA: 16 DE 25 - PREFEITURA DE BARROQUINHA/CE - CNPJ: 23.478.597/0001-80





| ITEM | DESCRIÇÃO   | QTD.       | UND.       | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|---|------------|------------|---------------|----------------|
| 31   | FEIJÃO PRETO, Especificação: Tipo I, classe preto, novoconstituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante                                  | 600,000    | Quilograma | 8,58          | 5.148,00       |
| 32   | FLOCOS DE MILHO PRÉ COZIDO (flocão de milho)- 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos plástico de polietileno atóxico transparente contendo 500g do produto, fardo com 5kg. Embalagens não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Quando da entrega do produto deverá ter o prazo de validade mínima de 10 meses.  | 7.000,000  | Pacote     | 4,38          | 30.660,00      |
| 33   | FOLHA DE LOURO. Somente Folhas de Louro desidratadas. Embalagem plástica contendo a marca do produto, gramagem, data de validade e lote. Embalagem de 50 gramas.  | 200,000    | Pacote     | 4,59          | 918,00         |
| 34   | LEITE EM PÓ INTEGRAL - de vaca, obtido por desidratação e apto para a alimentação humana mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade, sem adição de açúcar; fonte de cálcio, carboidratos, proteínas e gordura. Contendo teor 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, e fardos de 10 a 20kg. 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. | 15.200,000 | Pacote     | 16,37         | 248.824,00     |
| 35   | LEITE,soja, pó, sem açúcar, sem lactose, sem glúten, rico em cálcio, ferro, vitaminas A e D, entre outros nutrientes, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação , prazo de validade, lata 300 gramas  | 30,000     | Lata       | 32,48         | 974,40         |

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 421-176-0134  
PÁGINA: 17 DE 25 - PREFEITURA DE BARROQUINHA/CE - CNPJ: 23.478.597/0001-80





| ITEM | DESCRIÇÃO  | QTD.      | UND.       | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|--|-----------|------------|---------------|----------------|
| 36   | LEITE, em pó desnatado - 100% de origem animal, Leite desnatado, instantâneo, fonte de cálcio, embalagem de 200 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, validade mínima 08 (oito) meses; a partir da data de entrega.   | 60,000    | Pacote     | 16,74         | 1.004,40       |
| 37   | LEITE ZERO LACTOSE em pó – composição básica: leite integral, enzima lactase, adicionado com vitaminas A e D, e fonte de vitamina C. Com embalagem primária em papel aluminizado reforçado ou lata de 300 gramas. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data da entrega. Com registro no MA, inspecionado pelo SIF | 40,000    | Pacote     | 34,33         | 1.373,20       |
| 38   | MACARRÃO LONGO, fino, tipo espaguete, sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. Embalagem primária plástica de 400g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismo. Fardo de 5 kg. Quando da entrega do produto, deverá ter o prazo de validade mínima de 10 meses.   | 9.000,000 | Pacote     | 7,34          | 66.060,00      |
| 39   | MACARRÃO PARAFUSO, Massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega   | 5.000,000 | Pacote     | 9,03          | 45.150,00      |
| 40   | MACARRÃO INTEGRAL – macarrão tipo parafuso integral. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.                             | 40,000    | Pacote     | 9,03          | 361,20         |
| 41   | TEMPERO MISTO, contendo cominho e pimenta do reino. Embalagem plástica contendo a marca do produto, gramagem, data de validade e lote. Embalagem de 50 gramas.   | 520,000   | Pacote     | 11,17         | 5.808,40       |
| 42   | MARGARINA, vegetal, com sal, até 65% de lipídeos, zero gordura trans. Embalagem com especificação dos ingredientes, informações nutricionais, fabricantes e data de validade com no mínimo 6 meses a contar da data de entrega. Registro no ministério da agricultura e/ou saúde. Embalagem de 3 kg.   | 400,000   | Quilograma | 35,46         | 14.184,00      |

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 421-176-0134  
PÁGINA: 18 DE 25 - PREFEITURA DE BARROQUINHA/CE - CNPJ: 23.478.597/0001-80





| ITEM | DESCRIÇÃO  | QTD.    | UND.  | V. UNIT (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
|------|--|---------|-------|---------------|----------------|
| 43   | MILHO VERDE, EM CONSERVA, ; simples; grãos inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração (amarelo) uniformes; ingredientes: milho verde em grãos e água. sem adição de sal e açúcar. sem glúten. Acondicionado em sachê de 170 gramas, embalagem original do fabricante. Nesta, devem constar as especificações do produto, informações do fabricante, lote e validade de no mínimo 6 meses contando a partir da data do recebimento. | 500,000 | Sachê | 6,11          | 3.055,00       |

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a montante de R\$ 1.942.485,10 (um milhão, novecentos e quarenta e dois mil, quatrocentos e oitenta e cinco reais e dez centavos)

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

A análise inicial do parcelamento do objeto, conforme o art. 40, V, b da Lei nº 14.133/2021, destaca a importância de promover a competitividade, sendo uma exigência obrigatória no ETP, conforme o art. 18, §2º. O parcelamento, ao possibilitar a divisão por itens, lotes ou etapas, deve ser tecnicamente viável e vantajoso para a Administração. Considerando o conteúdo da 'Seção 4 - Solução como um Todo', observa-se que a eficiência e economicidade, como diretrizes do art. 5º, são primordiais na avaliação da adequação do parcelamento.

Na possibilidade de parcelamento, o objeto da contratação evidencia viabilidade para divisão em lotes, conforme espécie prévia do processo administrativo que define a modalidade por lote, cumprindo o emolduramento do §2º do art. 40. A pesquisa de mercado sugere que há fornecedores especializados para diferentes partes dos gêneros alimentícios, promovendo maior competitividade, conectado ao art. 11, e adequação dos requisitos de habilitação proporcionais. A fragmentação sublinha o potencial de aproveitamento do mercado local e benefícios logísticos, em linha com as necessidades dos setores e revisões técnicas.

A execução integral, em paralelo, oferece superioridades evidentes na economia de escala e gestão contratual eficiente (art. 40, §3º, inciso I). A adjudicação total preserva a integridade de um sistema único e integrado, e harmoniza a padronização e a exclusividade de fornecedor (incisos II e III). Esta abordagem conclui redução de riscos técnicos e resguardo de responsabilidades, particularmente em obras e serviços, priorizando a opção integral após avaliação comparativa harmonizada aos princípios do art. 5º.

Sobre a gestão e fiscalização, a execução integral simplifica o controle e relega ao benefício da responsabilidade técnica, ao passo que o parcelamento, apesar de aprimorar o acompanhamento descentralizado, agrava a complexidade administrativa, refletida na capacidade institucional e afastada dos princípios de eficiência do art. 5º.





Como conclusão, recomenda-se a execução integral como a opção mais vantajosa para a Administração. Este formato se alinha à 'Seção 10 - Resultados Pretendidos', com foco em economicidade e robustez competitiva, conforme os arts. 5º e 11, obedecendo estritamente aos critérios dispostos no art. 40, proporcionando a melhor alternativa possível para o atendimento das necessidades do Município de Barroquinha.

## 9. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O alinhamento da contratação ao Plano de Contratações Anual (PCA), conforme disposto no art. 12 da Lei nº 14.133/2021, assim como a outros instrumentos de planejamento, é essencial para antecipar demandas e otimizar o orçamento público, assegurando a coerência, eficiência e economicidade pautadas nos princípios legais do art. 5º e nos objetivos do art. 11. A presente contratação visa à aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, conforme a 'Descrição da Necessidade da Contratação'. Entretanto, não foi identificado um PCA para este processo administrativo específico. Essa ausência justifica-se por demandas imprevistas relacionadas à urgência no atendimento das necessidades alimentares dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Barroquinha/CE, garantindo o cumprimento dos programas como o PNAE e o PAIC Integral, fundamentais para a continuidade do serviço público educacional. Como ação corretiva, a inclusão desse processo na próxima revisão do PCA é recomendada, juntamente com a gestão de riscos para evitar futuras lacunas planejadas. O alinhamento parcial, sustentado por medidas corretivas, reforça o compromisso com resultados vantajosos e a competitividade, em conformidade com o art. 11, promovendo transparência no planejamento e adequação aos 'Resultados Pretendidos'.

## 10. RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação planejada tem por objetivo assegurar os benefícios diretos que promovem a economicidade e o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, em consonância com os princípios dispostos nos arts. 5º e 18, §1º, inciso IX da Lei nº 14.133/2021. Fundamentada na necessidade pública de prover alimentação escolar de qualidade, conforme mencionado na 'Descrição da Necessidade da Contratação', esta iniciativa busca garantir a execução eficaz dos programas de alimentação escolar, sendo uma solução essencial para o desenvolvimento dos alunos na rede municipal de ensino de Barroquinha/CE.

Espera-se que a centralização na aquisição de gêneros alimentícios resulte em significativa redução de custos operacionais, demonstrando eficiência operacional e financeira. Isso se traduzirá na otimização de recursos humanos por meio da racionalização das tarefas de logística e distribuição de alimentos nas unidades educacionais. Ademais, a minimização de desperdícios e a utilização plena dos gêneros adquiridos estão entre as melhorias previstas, comprovando um uso mais eficaz dos recursos materiais.





Os recursos financeiros serão otimizados por meio da redução dos custos unitários e ao se beneficiar de ganhos de escala, aspectos assegurados pela pesquisa de mercado e pelo princípio de competitividade definido no art. 11. Um Instrumento de Medição de Resultados será implementado, sendo este um mecanismo eficaz na medição dos resultados pretendidos, com o estabelecimento de indicadores quantificáveis, como a porcentagem de economia financeira e as horas de trabalho potencialmente reduzidas, os quais servirão para sustentar o relatório final da contratação e demonstrar os ganhos alcançados.

A efetividade desta contratação justifica o dispêndio público, promovendo o uso mais eficiente dos recursos e o alcance dos objetivos institucionais delineados, conforme o art. 11. Embora não se tenha identificado um Plano de Contratação Anual para este processo, a fundamentação técnica ampara esta decisão, assegurando alinhamento pleno com as estratégias educacionais do município e a efetividade das políticas de alimentação escolar.

## 11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

As providências internas antes da celebração do contrato 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. 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, responsáveis e prazos, a ser anexado ao ETP, destacando 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 será abordada, justificando tecnicamente como o treinamento, através do uso de ferramentas e boas práticas, assegurará os resultados previstos, segmentada por perfis como gestor, fiscais e técnicos, conforme a complexidade da execução. 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.

## 12. JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

A análise integrada da 'Descrição da Necessidade da Contratação' e da 'Solução como





um Todo' aponta que o Sistema de Registro de Preços (SRP) não é a modalidade mais adequada para a aquisição de gêneros alimentícios diversos destinados à alimentação escolar na rede municipal de Barroquinha/CE. Considerando os critérios técnicos, econômicos, operacionais e jurídicos previstos nos arts. 5º, 11 e 18, §1º, incisos I e V da Lei nº 14.133/2021, conclui-se que uma licitação tradicional, na modalidade de Pregão Eletrônico, melhor atende ao interesse público.

A demanda é caracterizada por sua natureza pontual e conhecida, evidenciando a necessidade de aquisição homogênea e consistente com o planejamento de execução dos programas educacionais e de alimentação escolar, conforme as diretrizes do FNDE. As compras de gêneros alimentícios exigem continuidade e regularidade, elementos que a contratação direta pode garantir com mais segurança jurídica imediata, considerando o art. 11 da referida lei. Além disso, a previsibilidade das necessidades nutricionais e a possibilidade de consumo padronizado desfavorecem a adoção do SRP, que se destacaria em casos de incerteza de quantitativos ou entregas fracionadas.

Em termos de economicidade, embora o SRP permita economia de escala, a modalidade Pregão Eletrônico oferece competitividade suficiente para otimizar as demandas previamente calculadas nesta contratação. A gestão estruturada de pedidos centralizados, típica da contratação direta, facilita a alocação de recursos e o monitoramento do fornecimento, o que é crucial para atender às exigências nutricionais contínuas. O levantamento de mercado e a demonstração de vantajosidade indicam que os preços unitários referenciais são competitivos, sustentando a viabilidade econômica do modelo de licitação tradicional.

Por fim, a recomendação expressa por uma contratação direta via licitação específica reafirma sua adequação para otimizar recursos, assegurar eficiência, agilidade e competitividade, alinhando-se aos resultados pretendidos por meio de uma execução planejada e estável que atende ao interesse público estabelecido na Lei nº 14.133/2021.

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

A participação de consórcios na contratação de gêneros alimentícios para a Rede Municipal de Ensino de Barroquinha/CE é analisada à luz dos critérios técnicos, operacionais, administrativos e jurídicos pertinentes, conforme previsto nos arts. 5º, 15 e 18, §1º, inciso I da Lei nº 14.133/2021. O objeto da contratação, caracterizado pelo fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados às necessidades nutricionais diárias dos alunos, sugere uma natureza de simplicidade e regularidade que, em princípio, dispensa a formação de consórcios, cuja atuação é mais bem aplicada em casos de alta complexidade técnica ou quando há necessidade de somatório de especialidades distintas. Ao se considerar a eficiência e a economicidade, a contratação por um fornecedor único pode apresentar vantagens operacionais significativas, minimizando a complexidade na gestão e fiscalização contratual. A presença de consórcios, embora possa incrementar a capacidade financeira das partes envolvidas, introduz intrincadas questões de coordenação e responsabilidade coletiva, potencialmente elevando os riscos associados à execução e comprometendo a

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 421-176-0134  
PÁGINA: 22 DE 25 - PREFEITURA DE BARROQUINHA/CE - CNPJ: 23.478.597/0001-80





celeridade e segurança jurídica almejadas.

A contratação singular se alinha mais adequadamente ao planejamento estratégico da Secretaria Municipal da Educação de Barroquinha/CE, assegurando uma execução mais eficiente e diretamente controlável pela administração pública. A vedação de consórcios, neste contexto, fundamenta-se na busca pela maximização do alcance dos resultados pretendidos, preservando a isonomia entre os licitantes e garantindo uma operação simplificada e ágil, em detrimento das possíveis complexidades impostas pela gestão consorciada. A decisão encontra respaldo nos princípios da eficiência e economicidade constantes do art. 5º, além de seguir as determinações do art. 18, §1º, inciso I, ao coadunar com o planejamento e atender ao interesse público.

## 14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A análise de contratações correlatas e interdependentes é crucial para assegurar que a solução proposta funcione de maneira integrada com outras iniciativas da Administração Pública. Este exame ajuda a evitar desperdícios através do aproveitamento de sinergias, garante economia no processo adquirindo bens e serviços em conjunto, e previne sobreposições ou conflitos durante a execução das políticas públicas. Ao considerar iniciativas com objetos semelhantes ou complementares, e aquelas essenciais para a implementação da solução atual, o planejamento pode ser mais eficiente e econômico, conforme estipulado nos artigos 5º e 40, inciso V, da Lei nº 14.133/2021.

No contexto da aquisição de gêneros alimentícios para o atendimento das necessidades nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino de Barroquinha/CE, não foram identificadas contratações anteriores ou futuras que sejam correlatas ou interdependentes diretamente com a solução proposta. Contudo, é relevante garantir que o planejamento das quantidades, prazos e especificações técnicas esteja alinhado com outras demandas da Secretaria Municipal da Educação, viabilizando, assim, uma integração com outros elementos de infraestrutura, se necessário. Embora a solução não dependa de contratações prévias específicas, é recomendável verificar a existência de contratos logísticos que possam influenciar positivamente a distribuição dos produtos.

Como resultado da análise realizada, conclui-se não haver necessidade de ajustes nos requisitos técnicos, quantitativos ou na estratégia de contratação planejada para este processo. Não foram encontradas contratações correlatas ou interdependentes significativas que exijam modificações operacionais ou estratégicas. Para a seção de 'Providências a Serem Adotadas', sugere-se a manutenção da abordagem atual e o acompanhamento contínuo de outras iniciativas municipais que possam, no futuro, beneficiar de uma abordagem integrada a contratos similares, em linha com o §2º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

## 15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS





Os impactos ambientais potenciais da contratação para aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinada ao atendimento das necessidades nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino de Barroquinha, incluem a geração de resíduos como embalagens e o uso de recursos energéticos durante o transporte e armazenamento dos produtos. Conforme previsto pelo art. 18, §1º, inciso XII da Lei nº 14.133/2021, a abordagem preventiva visa assegurar a sustentabilidade, garantindo que os processos de aquisição e utilização destes alimentos minimizem resíduos e maximizem a eficiência energética, de acordo com o art. 5º que prioriza a sustentabilidade nas contratações. No levantamento de mercado, foram identificadas soluções que promovem não apenas eficiência, mas também práticas sustentáveis, como o uso de embalagens biodegradáveis e a implementação de programas de logística reversa para materiais recicláveis, em consonância com o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis. A incorporação de medidas específicas, como a seleção de fornecedores que adotem práticas sustentáveis comprovadas, é proposta para equilibrar aspectos econômicos, sociais e ambientais. Para tanto, consideram-se insumos com menor impacto ambiental, como a escolha de alimentos produzidos localmente para reduzir o consumo de energia associado ao transporte, além de priorizar fornecedores que demonstrem eficiência operacional em suas cadeias logísticas. Tais medidas, essenciais para otimizar recursos e promover uma redução significativa de impactos ambientais, alinham-se com os resultados pretendidos, favorecendo a eficiência e a sustentabilidade, de acordo com o art. 5º. Ao equilibrar as dimensões de custo e inovação, a seleção buscará propostas que não apenas atendam aos critérios técnicos e econômicos, mas também contribuam para um ambiente educacional mais sustentável, sem criar barreiras indevidas, conforme disposto no art. 11. O planejamento e implementação de medidas mitigadoras são considerados essenciais para garantir que todos os aspectos da contratação estejam imbuídos de práticas sustentáveis, promovendo um ciclo de vida de menor impacto ambiental, conforme os objetivos estabelecidos pela administração.

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

A presente análise conclui que a contratação de empresa especializada para aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinada ao atendimento das necessidades nutricionais dos alunos matriculados na rede municipal de ensino de Barroquinha/CE, é viável, razoável e vantajosa. Essa decisão fundamenta-se em um rigoroso estudo técnico preliminar conduzido conforme as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021, que orienta o planejamento das contratações públicas. Os resultados obtidos ao longo do Estudo Técnico Preliminar (ETP) apontam que a aquisição centralizada dos gêneros alimentícios é coerente com as metas de eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, representando a melhor solução para garantir o fornecimento regular e de qualidade da merenda escolar aos alunos beneficiários do PNAE e PAIC Integral.

A pesquisa de mercado revelou que o fornecimento desses produtos pode ser realizado de maneira competitiva, com a identificação de potenciais fornecedores aptos a atenderem a demanda nos padrões de qualidade exigidos pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), com custos compatíveis com os





preços praticados no mercado. A estimativa das quantidades a serem contratadas foi fundamentada na expectativa de consumo anual, sendo necessária para assegurar a alimentação adequada dos estudantes, sobretudo considerando que, em muitos casos, a merenda escolar é a principal refeição diária dos alunos, conforme descrito na justificativa da contratação.

Esta contratação atende aos princípios de eficiência e interesse público (art. 5º), bem como aos objetivos do processo licitatório de evitar sobrepreço e superfaturamento (art. 11), contribuindo para o desenvolvimento nacional sustentável e para a melhoria do ambiente educacional, conforme destacado no planejamento estratégico da Administração Municipal (art. 40). A decisão pela continuidade do processo de licitação através de Pregão Eletrônico para aquisição em Lote e o não uso do Sistema de Registro de Preços (art. 6º, XXIII) foram considerados estratégicos para maximizar a vantajosidade, garantindo ainda a responsabilidade fiscal e a gestão eficiente de recursos públicos.

Em síntese, a contratação proposta é medida imprescindível para o alcance dos resultados pretendidos em termos de desenvolvimento humano e melhoria do desempenho escolar, refletindo o compromisso da Prefeitura Municipal de Barroquinha com a promoção da saúde e bem-estar dos seus estudantes. A decisão está alinhada com as normativas legais vigentes e reforça a necessidade de execução do processo licitatório, seguindo as recomendações e orientações já detalhadas neste documento, em respeito às diretrizes previstas nos artigos citados da Lei nº 14.133/2021.

Barroquinha / CE, 19 de novembro de 2025

*assinado eletronicamente*  
ARTERIANA BENTO DA COSTA  
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 421-176-0134  
PÁGINA: 25 DE 25 - PREFEITURA DE BARROQUINHA/CE - CNPJ: 23.478.597/0001-80

