

## ANEXO I ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR



### 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Constitui o objeto deste Estudo Técnico Preliminar aquisição parcelada de gêneros alimentícios em geral para ser utilizado na **Merenda Escolar** para o consumo de alunos matriculados na rede Pública de ensino do município de Barroquinha, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e cardápio elaborado pela nutricionista, devidamente aprovado pelo conselho municipal de alimentação escolar.

O fornecimento de alimentação escolar é um direito constitucional de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino durante os 200 dias letivos, a Constituição Federal de 1988, em seu artigo 208, trata a alimentação escolar como responsabilidade do Estado, em colaboração com o poder público local. Essa premissa também é destacada no artigo 1 da Resolução nº 26/2013 do FNDE, que estabelece: "A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução" e deve estar em conformidade com as legislações pertinentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país, oferecendo uma alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis; desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional; o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

Destaca-se que o PNAE atua como complemento, sendo incumbência dos Estados e Municípios a função primordial de fornecer a merenda escolar aos alunos do ensino básico. Essa medida visa possibilitar que o município de Barroquinha proporcione uma merenda escolar suficiente e de qualidade a todos os alunos da rede municipal de ensino que frequentam as unidades municipais de ensino. Dessa forma, atendendo aos dispositivos legais, proporcionando aos educandos qualidade de ensino para que possam se desenvolver integralmente, conforme quadro abaixo.

A presente aquisição tem como objetivo principal garantir a oferta de alimentos variados e seguros, promovendo o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Barroquinha. O cardápio foi desenvolvido por nutricionista do município. Essa iniciativa busca, igualmente aprimorar o rendimento escolar, assegurar a segurança alimentar e nutricional, além de proporcionar condições de saúde adequadas aos estudantes que demandam atenção específica, respeitando as distintas necessidades biológicas entre as diferentes faixas etárias.

Nutrir-se vai além de satisfazer as necessidades físicas do corpo humano. Atualmente, compreendemos que a alimentação desempenha um papel crucial no desenvolvimento cognitivo, desde a infância até a fase adulta. No contexto educacional, essas considerações são notadamente relevantes para evidenciar melhoria dos índices escolares associados a hábitos alimentares saudáveis. No Brasil, a implementação da merenda escolar como política educacional remonta à década de 50, visando reduzir a evasão e a repetência, aprimorar o rendimento escolar e instigar bons hábitos alimentares nos educandos. A merenda escolar desempenha um papel crucial para muitos alunos que podem enfrentar situações de insegurança alimentar em casa, garantindo pelo menos uma refeição balanceada ao longo do dia, ao garantir uma alimentação de qualidade, o PNAE contribui para a inclusão social, minimizando desigualdades e proporcionando condições iguais de acesso à educação.

### 2. PREVISÃO NO PLANEJAMENTO

A aquisição dos gêneros alimentícios para a merenda escolar está alinhada com o Planejamento Anual de Compras do município de Barroquinha para o ano de 2025, levando-se em consideração o calendário escolar e a demanda anual.

### 3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A empresa licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas no Termo de Referência.

A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.

A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

A empresa deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado, inclusive com prazo de validade superior a seis (6) meses para os NÃO perecíveis. Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador da Secretaria Municipal de Educação, quando couber.

Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Data de validade;
- Peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador quando couber.

A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos.

A contratada deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a contratante.

A contratada deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se: isentos de substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos; embalados individualmente, conforme unidade pré- estabelecida; rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com

identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade; conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e ser livres de gordura trans

### ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Os quantitativos foram extraídos do levantamento das contratações realizadas no ano de 2024, com aumento de 10% considerando o percentual de matrículas de novos alunos tanto nos períodos parciais quanto em escolas de tempo de integral, onde serão oferecidos aos educandos mais de uma refeição diariamente o que nos leva a um aumento nos quantitativos que estão descritos no quadro abaixo, conforme demandas da Secretaria municipal de Educação para o ano de 200 dias letivos, conforme calendário escolar.

LOTE I - BISCOITOS, PÃES E MASSAS		EDUCAÇÃO					QUANTIDADE TOTAL	
		PNAEF	PNAEP	PNAE C	AEE	INTE GRAL		
1	MACARRÃO PARAFUSO , Massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de mínimo 400g, 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. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	0	400	600	0	0	1.000
2	BISCOITO BANANA ZERO AÇUCAR – Farin0ha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, banana, gordura de palma, sal, amido de milho, óleo de soja, fermento biológico e conservante ácido cítrico (ins330). alérgicos: contém derivados de soja e trigo. pode conter ovo. contém glúten, produzido em 2023 ou 2024. embalagem mínima 300g. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	0	400	600	0	0	1.000
3	BISCOITO DOCE OU SALGADO TIPO CREAM CRACKER, MARIA OU MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - amido de milho, farinha de arroz, açúcar demerara, gordura de palma, óleo de girassol, leite de coco, fécula de batata, edulcorante maltitol, fibra inulina, fibra goma acácia, fibra psyllium, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e goma xantana, antioxidante natural de alecrim, manteiga de cacau, sal, agentes de crescimento: fermento químico, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante sintético idêntico ao natural e corante natural betacaroteno. não contém glúten e não contém lactose. alérgicos: contém derivados de soja. pode conter ovo. produzido em 2023 ou 2024. embalagem mínima 300g. apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	0	400	600	0	0	1.000
4	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 Nº.263 DE 22/09/05 – ANVISA 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	PCT	2.000	0	0	0	1.500	3.500



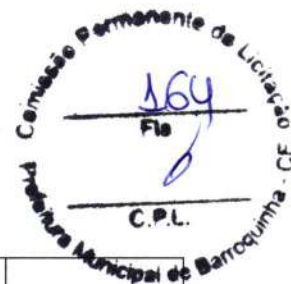
PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**BARROQUINHA**  
Uma cidade de todos!



	Nº10674/03).A embalagem dupla, pacote de mínimo 350 gramas. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.							
5	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 Nº.263 DE 22/09/05 – ANVISA 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 Nº10674/03).A embalagem dupla, pacote de mínimo 350 gramas. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	2.500	0	0	0	1.500	4.000
6	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 mínimo 400g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	0	0	0	40	0	40
7	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. Quando da entrega do produto, deverá ter o prazo de validade mínima de 10 meses. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	6.000	600	700	0	2.000	9.300
8	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG – Pão tipo hot-dog farinha de trigo, água, açúcar, enriquecido com vitamina a, c, cálcio, ferro, magnésio e zinco. pacote com 10 unidade mínimo 510g, fabricado um dia antes da entrega e não apresentar mofo (pontos pretos, verdes). o miolo do pão não pode grudar nos dedos quando comprimido, apresentar-se amassado. deverá constar na embalagem a data de fabricação e validade, local de fabricação, os ingredientes e outras informações preconizadas em legislação vigente. produzido em 2024. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	1.000	60	70	0	200	1.330
<b>LOTE II - PROTEÍNAS</b>			<b>PNAEF</b>	<b>PNAEP</b>	<b>PNAE C</b>	<b>AEE</b>	<b>INTE GRAL</b>	<b>QUANTIDADE TOTAL</b>
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 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.. Temperatura da entrega -18°C. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	4.500	700	800	0	2.000	8.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**BARROQUINHA**  
Uma cidade de todos!



10	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. Temperatura da entrega -18°C. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	0	0	0	0	2.000	2.000	
11	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 a vacuo PET+ PE, atóxico à vácuo com 1000g do produto. Validade mínima de 90 dias da data de entrega do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	0	0	0	0	2.500	2.500	
12	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. Temperatura da entrega -18°C. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	0	0	0	0	1.200	1.200	
13	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 500 g. 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. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	0	0	0	0	1.600	1.600	



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**BARROQUINHA**

Uma cidade de todos!



14	CARNE SUÍNA, MOÍDA CONGELADA – Produto obtido a partir da moagem de massas musculares de suíno seguidos do imediato congelamento. isento de ossos, cartilagem, percentuais de gordura e água máximas de acordo com a legislação vigente. aspecto não pegajoso. cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente (instrução normativa nº 83 anexo ii de 21/11/03 mapa). registro no sif, sie ou sim. rotulagem obrigatória (rdc n.º 360/3 59 de 23/12/03, rdc n.º 259 de 20/09/02, rdc n.º 123 de 13/05/04 e in n.º 83 anexo ii de 21/11/03, lei n.º 10.674). Embalagem primária: polietileno atóxico com no mínimo 1000g do produto. Embalagem secundária: acondicionados em caixa de papelão vedada. quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	0	0	0	0	1.600	1.600	
15	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. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	0	0	0	0	2.400	2.400	
16	FILÉ DE PEITO EM CUBO - Cada cubo pesando em média 40 g. 1ª qualidade. Aspecto não pegajoso. desossada, cor e cheiro característicos. isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° c a -18° c ao local de entrega. Registro no sie ou sif. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	0	800	1.000	0	900	2.700	
17	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 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 Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	5.000	800	800	0	4.000	10.600	
18	FRANGO, (Inteiro), congelado, adição de água máximo, 6%, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, acondicionados em caixas lacradas, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade de no mínimo 06 meses, quantidade do produto, Nº do registro no SIF, SIE ou SIM, embalados em sacos de polietileno, atóxico, limpo, unidade de até 2,5 Kg.	KG	3.500	0	0	0	2.400	5.900	



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**BARROQUINHA**

Uma cidade de todos!



	Temperatura da entrega -18°C. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.							
19	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 mínimo 1,0 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. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	0	0	0	0	250	250
<b>LOTE III – PRODUTOS DE MERCEARIA</b>			<b>PNAEF</b>	<b>PNAEP</b>	<b>PNAE C</b>	<b>AEE</b>	<b>INTE GRAL</b>	<b>QUANTIDADE TOTAL</b>
20	AÇAFRÃO EM PÓ: Açafirão da terra em pó, isento de impurezas e umidade, não pode conter glúten. acondicionado em embalagem abre e fecha, de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado em hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter informações externas, como os dados de identificação, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. embalagem primária contendo mínimo 120g, de primeira qualidade. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. Apresentar amostra do produto. apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	230	70	100	0	200	600
21	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. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	1.600	0	0	0	1.000	2.600
22	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 até 30 kg. O Produto deverá apresentar as data de fabricação não infeior a 80% do prazo de	KG	900	200	0	0	700	1.800



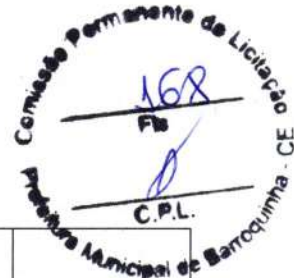
PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**BARROQUINHA**  
Uma cidade de todos!



	validade. Produzido em 2024. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.							
23	ALHO, Branco, tamanho médio, 1ª qualidade, embalados em pacotes, unidade 1.0 quilograma.	KG	200	70	80	0	80	430
24	AMIDO DE MILHO; produto amiláceo extraído de milho, fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, insentas de matéria terrosa, fungos, ou parasitas, livre de fermentação ou ranço. Embalagem original de fábrica de 200 gramas, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	CAIXA	0	0	0	0	100	100
25	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. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	3.000	600	700	0	0	4.300
26	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. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	0	0	0	40	0	40
27	ARROZ PARBOLIZADO, 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. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	kg	3.000	0	0	0	6.000	9.000
28	CACAU: 100% cacau puro, zero açúcares, rico em fibras, sem glúten, não contém gorduras trans, não contém sódio. Embalagem de plástico ou papelão de mínimo 200 gramas. Prazo de validade mínimo de 10 meses. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	0	700	700	0	0	1.400
29	DOCE DE GOIABA, TIPO Mariola. Polpa de goiaba, açúcar e acidulante ácido cítrico. Embalagem de 300 gramas. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	0	0	0	0	800	800
30	DOCE DE LEITE, em tabletes. Ingredientes: Leite Integral, açúcar, amido de milho, conservante sorbato de potássio (INS 202). Em potes de mínimo 400 gramas com 50 unidades cada. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	0	0	0	0	800	800



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**BARROQUINHA**  
Uma cidade de todos!



31	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. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	0	500	500	0	0	1.000
32	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. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	0	0	0	0	500	500
33	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. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	2.000	0	0	0	500	2.500
34	FLOCOS DE MILHO PRÉ COZIDO (flocão de milho)- 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos plástico de polietileno atóxico transparente contendo mínimo 400g do produto. 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. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	5.000	0	0	0	2.000	7.000
35	Folha de Louro. Somente Folhas de Louro desidratadas. Embalagem plástica contendo a marca do produto, gramagem, data de validade e lote. Embalagem de mínimo 20 gramas com embalagem abre e fecha. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	0	0	0	0	200	200



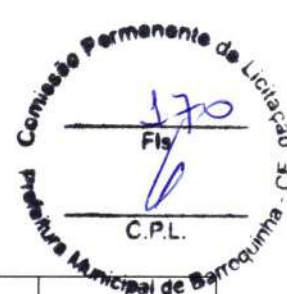
PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**BARROQUINHA**  
Uma cidade de todos!



36	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 ou SIE. Quanto a entrega o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% da data de validade. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	8.400	2.200	2.200	0	1.000	13.800
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 380 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. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	0	0	0	40	0	40
38	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. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	0	0	0	60	0	60
39	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. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	LATA	0	0	0	30	0	30
40	ÓLEO DE SOJA REFINADO, embalado em garrafa plástica tipo PET atóxico, contendo 900 ml do produto. 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. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	Litro	300	70	80	0	100	550
41	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. 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. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	KG	230	70	100	0	200	600



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**BARROQUINHA**  
Uma cidade de todos!



42	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA E SEM SÓDIO - tempero completo sem pimenta. embalagem abre e fecha com mínimo 310g. ingredientes: cebola, alho, amido, coentro, orégano, salsa e cominho. data de validade e lotes expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	PCT	230	70	100	0	200	600
43	VINAGRE fermentado de álcool acético, de álcool e água, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, frasco de 500 mL. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024.	Garrafa	200	80	90	0	100	470

#### 4. LEVANTAMENTO DE MERCADO E MODALIDADE DE LICITAÇÃO

Diante das necessidades identificadas neste estudo, a resolução efetiva dessas demandas requer a contratação de empresa(s) cujo ramo de atividade esteja alinhado com o objeto em questão. Para isso, foram examinadas contratações semelhantes realizadas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a diferentes editais, visando identificar possíveis novas metodologias, tecnologias ou inovações que pudessem melhor atender às necessidades da municipalidade. Não foram observadas variações significativas no que diz respeito à execução do objeto, especialmente no papel desempenhado pela empresa que se pretende contratar. A diferenciação, nesse contexto, reside na modalidade de licitação aplicada a cada caso, conforme permitido pela normativa vigente.

Assim, a aquisição dos gêneros mencionados neste Estudo Técnico Preliminar se apresenta, no cenário atual, como uma necessidade frequente e prioritária para administração.

Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado.

A escolha da modalidade Pregão Eletrônico, encontra amparo no inciso inciso XLI do Art. 6º, da Lei 14.133/21 e no Decreto Federal nº 10.024/19 e se justifica pela conveniência da aquisição de bens com previsão de entregas parceladas. Esta modalidade também facilita o trabalho de planejamento orçamentário das unidades, possibilitando uma melhor aplicabilidade dos recursos ao longo do exercício.

#### 5. ESTIMATIVA DE VALOR PARA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor alcançado foi alcançado através da realização de pesquisa de preços, realizada mediante acesso a preços públicos praticados no mercado, chegando ao valor de R\$ 1.973.766,90 (um milhão, novecentos e setenta e três mil setecentos e sessenta e seis reais e noventa centavos).

#### 6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Diante do levantamento do mercado apresentado no item 4, conclui -se pela viabilidade de indicar a solução para atendimento da necessidade em questão que é mais vantajoso ao município pela contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação, que necessitam de merenda escolar, em solicitação da Secretaria Municipal de Educação.

A solução proposta envolve a aquisição de materiais de consumo para o ressuprimento dos estoques de gêneros de alimentação, para fins de atendimento às necessidades institucionais, proporcionando uma alimentação adequada para a comunidade acadêmica.

No mais, a empresa vencedora se qualificará mediante procedimento licitatório por meio de PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, respeitando as formalidades legais estabelecidas pela Lei Federal Nº 14.133/2021.

Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

## 7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO E AGRUPAMENTO EM LOTES

O parcelamento da contratação justifica-se quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade. Considerando que os itens são divisíveis além de tratar-se de alimentos com peculiaridades perecíveis e não perecíveis.

A solução justifica-se o critério de **juízo** da licitação ser o Menor Preço Por Lote por ser aquele que melhor reflete os anseios da licitação, por ser econômica e logisticamente o mais viável, tendo em vista que os serviços agrupados em lotes são similares, minimizando a cotação de itens ou lotes de valores insignificativos, e o seu agrupamento perfaz um valor maior a ser cotado, sendo um atrativo aos licitantes, proporcionando uma maior economia de escala, melhora na padronização, logística e gerenciamento dos serviços, já que a unidade gestora solicitará o objeto a um número menor de fornecedor, bem como maior agilidade no julgamento do processo. A realização de diversas contratações através do critério de julgamento menor preço por item, para o objeto em tela se torna inviável por diversos fatores como: Falta de padronização, necessidades de muitos servidores para gerenciar e fiscalizar os diversos contratos, perda de economia de escala e **inviabilidade técnica**, além do número reduzido de servidores para gerenciar os diversos contratos possíveis. Destarte, podemos concluir que a definição do objeto da licitação pública e as suas **especificidades são discricionárias**, competindo ao agente administrativo avaliar o que o interesse público demanda obter mediante a contratação.

Acreditamos, inclusive, que tal agrupamento (MENOR PREÇO POR LOTE) irá resultar em considerável ampliação da competitividade, pois os **valores se tornarão mais atraentes aos proponentes**, devendo assim aumentar a probabilidade de que a Administração venha a celebrar contratos mais vantajosos, tendo em vista que ela receberá mais propostas, beneficiando a eficiência dos contratos administrativos. A Administração, com essa decisão justificada, visa aumentar o desconto oferecido pelas empresas licitantes devido ao ganho de escala no fornecimento de todas as peças licitadas, bem como facilitar e otimizar a gestão do contrato, pois caso os itens sejam divididos entre vários licitantes, qualquer atraso por parte de qualquer um deles poderá comprometer todo o planejamento da prestação de serviços objeto da presente contratação, que visa atender o interesse Público.

Importante salientar ainda que esta Administração pretende contratar **produtos que no seu contexto geral são da mesma natureza**, tendo a certeza que aglutinando os itens em LOTE, poderá gerar aos licitantes ganhadores uma maior economia de escala que, certamente, será traduzida em menores preços em sua proposta global.

Sobre este tema, podemos citar a obra "*Temas Polêmicos sobre Licitações e Contratos*", vários autores, da editora Malheiros, na página 74, o seguinte trecho:

*"(...) em geral, a economia de escala é instrumento fundamental para diminuição de custos. Quanto maior a quantidade a ser negociada, menor o custo unitário, que em decorrência do barateamento do custo da produção (economia de escala na indústria), quer porque há diminuição da margem de lucro (economia de escala geralmente encontrada no comércio)".*

Corroborando o entendimento supramencionado, em julgado, o Tribunal de Contas da União, quando decidiu pelo indeferimento de pedido de divisão do objeto licitado em itens, por considerar que a reunião do objeto em um único item, desde que devidamente justificada pela área demandante ou pelo pregoeiro, afasta a possibilidade de restrição indevida à competitividade. (Acórdão 1.167/2012 – TC 000.431/2012-5 – TCU – Plenário – Relator: José Jorge).

Essa mesma Corte se pronunciou através do Acórdão nº 732/2008, no seguinte sentido: " ...

*a questão da viabilidade do fracionamento deve ser decidida com base em cada caso, pois cada obra tem as suas especificidades, devendo o gestor decidir analisando qual a solução mais adequada no caso concreto".*

Dessa forma, verifica-se que o entendimento do Tribunal de Contas tem sido o de que a divisão do objeto em itens distintos deve ser **auferida sempre no caso concreto**, devendo ser aplicada a opção mais vantajosa para a Administração Pública, desde que não haja restrição à competitividade.

Assim, dentro da competência discricionária que é assegurada à Administração, optou-se por adotar o critério de julgamento e divisão por lotes, que se reputa mais ajustado às necessidades e eficiência administrativas no presente caso.

## 8. IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar, conforme estabelecido pela legislação, deve atender a critérios específicos relacionados à qualidade dos alimentos, sustentabilidade e impactos ambientais. Algumas considerações importantes incluem: Certificar-se de que os alimentos fornecidos atendam aos padrões nutricionais adequados para a faixa etária dos estudantes, Preferência por alimentos frescos e minimamente processados, promovendo uma alimentação saudável, priorizar alimentos locais e sazonais com o intuito de apoiar a economia local, incentivar práticas agrícolas com métodos de preservação do solo e da água. Conscientização dos estudantes para práticas de sustentabilidade.

Garantir o cumprimento de todas as exigências legais relacionadas à aquisição de alimentos, incluindo as normas sanitárias e de qualidade. Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso. A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicas de: Projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

## 9. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

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

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

## 10. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

A finalidade é evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos a medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos. Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados. Os resultados culminam no atendimento da necessidade de alimentação dos estudantes de maneira balanceada nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente. Foram avaliados na contratação ainda vigente, a solução mais vantajosa, eficiente, sustentável e o melhor critério de seleção da proposta visando atender melhor a necessidade dos discentes que realizarão a alimentação.

## 11. PROVIDÊNCIAS COMPLEMENTARES A SEREM ADOTADAS

Não há providências complementares a serem adotadas.

## 12. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

A apresentação de amostras tem por finalidade avaliar, mediante a realização de observações e/ou testes, o

produto ofertado quanto a qualidade do mesmo e a correspondência entre a amostra apresentada e a especificação constante do Edital (medidas, quantidades, atendimento da finalidade e outros aspectos), objetivando verificar a compatibilidade entre a especificação técnica e o material cotado.

Assim, o solicitante deverá indicar o (s) item (ns) que necessita (m) de apresentação de amostras por parte do fornecedor, quais as características que serão analisadas, como serão analisadas e quem analisará.

### 13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

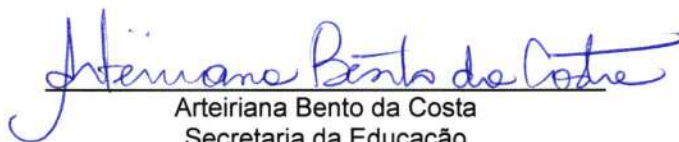
Razão da Viabilidade: Diante da necessidade para aquisição na provisão de alimentos diversos para atender às demandas da Secretaria Municipal de Educação, justifica-se a instauração deste processo licitatório. Tal medida visa garantir a continuidade das atividades administrativas e operacionais regulares dos setores, além de assegurar a manutenção dos serviços públicos em padrões satisfatórios para o funcionamento eficiente, contínuo e econômico.

Barroquinha – CE, 20 de dezembro de 2024.

ELABORADO:

*Nutricionista: Cleovânia Fontenele dos Santos*

**Presidente do CAE – Conselho da Alimentação Escolar: Flávia Ferreira de Carvalho**



Arteriana Bento da Costa  
Secretaria da Educação  
Prefeitura Municipal de Barroquinha