



APÊNDICE ANEXO I ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente documento visa analisar a viabilidade da presente contratação, bem como compilar as demandas e os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência ou projeto Básico, de forma a melhor atender às necessidades da Administração.

1. DADOS DO PROCESSO:	
Nº do Processo:	15596/2026
Estudo Preliminar nº:	03/2026
Secretaria:	Secretaria Municipal de Ciência, Tecnologia, Inovação e Desenvolvimento Econômico
Setor / Órgão:	Subsecretaria de Ensino Técnico Profissionalizante e Superior / Centro de Formação do Vestuário (CEVEST)
Objetivo:	Preparação de kits lanches com gêneros alimentícios, tendo a finalidade de atender às necessidades do Centro de Formação do Vestuário (CEVEST), Pré-Vestibular Social, Projeto CEVEST Itinerante, Cursos livres ofertados pela secretaria, através da SECRETARIA MUNICIPAL DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO.
Equipe de Planejamento:	Gestor: Amanda Pereira Diniz Mat.: 062484
	Apoio Técnico: Franklin Junior Guimarães Medeiros Mat.: 063607
	De acordo: Felipe de Jesus Schenquel Mat.: 063173
2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES	
O Município de Nova Friburgo não adotou, até o momento, o Plano Anual de Contratações (PAC).	
3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:	
Preparação de kits lanches com gêneros alimentícios, tendo a finalidade de atender às necessidades do Centro de Formação do Vestuário (CEVEST), Pré-Vestibular Social, Projeto CEVEST Itinerante, Cursos livres ofertados pela secretaria, através da SECRETARIA MUNICIPAL DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO. A distribuição será realizada aos alunos que frequentarem as aulas periodicamente, conforme duração de cada curso. A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, estamos nos referindo a uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos. Desta maneira, o oferecimento de lanches nos intervalos das aulas dos cursos tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão nos cursos. O alimento	



solicitado é importante para uma dieta saudável, pois é fonte de micronutrientes e de outros componentes com propriedades funcionais. Em se tratando de alimentos que requerem todo cuidado de armazenagem e da reduzida capacidade de armazenamento as entregas serão MENSAIS conforme necessidade.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

4.2 Efetuar a entrega dos itens embalados, em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado do respectivo DANFE.

4.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

4.4 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias;

4.5 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

4.6 Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

4.7 Apresentar ao Setor responsável, a NOTA FISCAL ELETRÔNICA para pagamento, acompanhada de todos os DANFEs devidamente atestados pelo responsável do recebimento, para conferência e somatório de todas as mercadorias entregues no período correspondente a emissão desta nota.

4.8 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

4.9 Contratada ainda ficará sujeita às seguintes condições:

4.10 Repor os produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil, no caso de qualquer alteração dos mesmos;

4.11 Seguir programação do fornecimento, enviada por e-mail, quanto a quantidade e qualidade a serem entregues;

4.12 A contratada deverá seguir a solicitação, a programação dos dias da semana e horários/período de entrega/ distribuição dos alimentos enviados por email, a programação somente poderá ser alterada com justificativa e aviso prévio ao Setor, e mediante a autorização do Setor.

4.13 As quantidades dos produtos são estimativas, e a Secretaria Municipal de Ciência, Tecnologia, Inovação e Desenvolvimento Econômico não se obriga a adquirir suas totalidades, fazendo de acordo com o desenvolvimento das atividades;

4.14 Os produtos entregues estarão sujeitos a devolução caso não preservem suas características sensoriais (odor, cor, textura, aspecto geral), além de condições insatisfatórias da embalagem (não está furada, rasgada, amassada ou enferrujada); Entregar os produtos contendo em sua embalagem a marca



conforme proposta de preço apresentada na licitação, informação nutricional, data da fabricação, validade e/ou vida útil dos mesmos.

4.15 Responsabilizar-se, na forma da lei, por quaisquer danos causados diretamente aos bens do Município ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade em razão da existência de fiscalização da Secretaria de Municipal de Saúde;

4.16 Comprovação de possuir depósito(s), compatível com o objeto da presente licitação, através de laudo relacionando as condições técnicas de higiene, instalações e acondicionamento, através de documento firmado pelo RT da empresa licitante.

4.17 A empresa deverá apresentar o Certificado de Inspeção Sanitária para veículo destinado ao transporte de alimentos que será utilizado.

4.18 A contratada deverá observar os requisitos de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto e devem ser atendidos os requisitos que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

ALUNOS CEVEST	470 kits semanais	1880 kits mensais	22.560 kits anuais
CURSOS LIVRES	60 kits semanais	240 kits mensais	2.880 kits anuais
PROJETO CEVEST ITINERANTE	100 kits semanais	400 kits mensais	4.800 kits anuais
PRÉ-VESTIBULAR SOCIAL	300 kits semanais	1200 kits mensais	14.400 kits anuais
		TOTALIZANDO ANUALMENTE:	44.640 kits Arredondamento: 45.000

5.1 Ressalta-se que os quantitativos apresentados constituem estimativa fundamentada no número atual de alunos atendidos pelos cursos ofertados pelo órgão no momento da elaboração deste instrumento.

Destaca-se, contudo, que tais quantitativos poderão sofrer variações ao longo da execução contratual, em decorrência de fatores como a ampliação ou redução da oferta de cursos, implementação de novas turmas ou eventual evasão de alunos.

Dessa forma, a estimativa considera a demanda projetada, mantendo-se compatível com a expectativa de consumo, sem prejuízo de eventuais ajustes necessários para atendimento ao interesse público.



ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTDE
01	Pão tipo careca, com peso unitário de 50 g, acondicionado em embalagem plástica transparente e apropriada para alimentos. Produto fresco, macio, com casca levemente crocante e miolo uniforme, devendo ser produzido no dia da entrega e estar isento de mofo, odores estranhos, sujidades ou quaisquer sinais de deterioração.	KG	2.250
02	Queijo Minas frescal 500g, obtido de leite pasteurizado. Produto de cor branca uniforme, textura macia, sem rachaduras, sabor suave levemente ácido e odor próprio, isento de sinais de deterioração.	unid	5.000 unidades de 500g totalizando 2.500kg
03	Frutas frescas, inteiras, de primeira qualidade (banana, maçã, pera e tangerina – tipo ponkan), apresentando-se íntegras e firmes, com casca limpa, sem rachaduras ou perfurações. Devem estar isentas de sujidades, parasitas, larvas, mofo ou quaisquer sinais de deterioração, com grau de maturação adequado ao consumo, tamanho médio e uniforme, sem danos decorrentes de transporte ou manuseio. As frutas deverão ser entregues inteiras, com casca, não cortadas ou descascadas, podendo ser acondicionadas a granel em caixas higienizadas ou em embalagens apropriadas para transporte. Banana prata - 11.250 unidades Maçã gala - 11.250 unidades Pêra - 11.250 unidades Tangerina (ponkan) -- 11.250 unidades	KG	7.200 (estimativa de 160g por fruta)
04	Garrafinha de iogurte de sabores variados, acondicionado em embalagem individual de 170g, em material atóxico, devidamente lacrado de fábrica. Deve ser mantido sob refrigeração entre 1°C e 10°C e apresentar identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e número do lote.	unid	45.000

5.2 Os itens 1, 3 e 4 serão distribuídos por unidade conforme a tabela acima.

5.3 O item 3, Queijo Minas Frescal, será distribuído de forma porcionada, considerando o consumo médio de 50g por unidade de lanche e uma produção estimada de 45.000 lanches/ano, totalizando 2.250kg.

5.4 A critério da administração, poderá ser considerada margem adicional de até 10% para cobertura de perdas e variações operacionais, tendo sido estimado o quantitativo de 2.500kg.

5.5 Os quantitativos estimados para a presente contratação foram definidos com base em critérios técnicos adotados pela equipe responsável pelo planejamento, considerando a necessidade administrativa e a expectativa de consumo ao longo do período de vigência da contratação.

Para a sua definição, foram utilizados como parâmetros:

- o número de participantes estimados nas ações promovidas pelo órgão;
- o histórico de consumo em contratações anteriores;
- a análise de demandas recorrentes da Unidade Gestora;



- contratações similares realizadas por outros órgãos da Administração Pública.

A metodologia adotada buscou assegurar a adequada correspondência entre os quantitativos estimados e a demanda efetiva da Administração, de modo a evitar tanto a insuficiência no fornecimento quanto o desperdício de recursos públicos.

Ressalta-se que os quantitativos encontram-se devidamente fundamentados em memória de cálculo constante nos autos do processo administrativo, garantindo suporte documental idôneo, em conformidade com as exigências legais.

Dessa forma, resta evidenciada a correlação entre a quantidade estimada e a necessidade administrativa, considerando a expectativa de consumo anual, nos termos do art. 40 da Lei nº 14.133/2021.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

6.1. SOLUÇÃO 1: Aquisição de gêneros alimentícios

VANTAGENS: a) Preparação de Kits lanches com praticidade para distribuição rápida nos pequenos intervalos dos cursos.

b) Suprimento da ausência de mão de obra especializada nos quadros do Município apta a prestar o serviço.

c) Fazer pedidos à medida que forem surgindo as necessidades, tendo em vista a imprevisibilidade da demanda.

d) Não há necessidade de realização de pré-empenho.

DESVANTAGENS: a) Só é possível renovar a ARP por mais um ano, desde que observados certos critérios estabelecidos pela lei.

b) Necessidade de realizar licitações mais frequentemente.

ITEM 1 - PÃO CARECA - 50 gramas

EMPRESA	ITEM	VALOR UNITÁRIO	Site - Acessado em 08/04/2026
Padaria Faculdade do Pão	Pão careca	R\$ 1,60	https://faculdadedopao.deliveryon.com.br/produtos/ver/2
Padaria contemporânea	Pão careca	R\$ 1,54	https://paesnovorio.com.br/shop/product/pao-careca-339#attr=235
superpão	Pão careca	R\$ 10,99	https://www.superpao.com/loja/produto/m/pao-careca-8un-pct-300g-13



			92
MÉDIA		R\$ 4,71	
ITEM 2 - QUEIJO MINAS FRESCAL			
EMPRESA	ITEM	VALOR UNITÁRIO	Site - Acessado em 08/04/2026
PASTORA DA FAZENDA	Queijo Minas (Unidade com 500g)	R\$ 29,90	https://www.bancadoramon.com.br/queijo-minas-frescal?srsId=AfmBOogbxcs0YhI9dYx287h4Teiisek59nlWsQ1SvfE4-FFRZdoZ_fZjSE
TIROLEZ	Queijo Minas (Unidade com 500g)	R\$ 25,76	https://www.extramercado.com.br/produto/60145?storeId=483&isGoogleShopping=true&srsId=AfmBOoqL9ktXo9gx2pRQeULXq9bvY27X84VmjZn94UzIWdyYOiFzi9nwmPU
FAZENDA BELA VISTA	Queijo Minas (Unidade com 500g)	R\$ 32,45	https://www.paodeacucar.com/produto/34937?storeId=461&isGoogleShopping=true
MÉDIA		R\$ 29,37	
ITEM 3 - FRUTAS			
EMPRESA	ITEM	VALOR UNITÁRIO	Site - Acessado em 08/04/2026
Oba Hortifruti	Banana prata	R\$ 1,49	https://www.manosdoces.com.br/biscoito-salgado-sabor-original-embalagem-economica-pacote-com-12-unidades-de-24g---club-social/?srsId=AfmBOorEhXYgKh5T8dm7DQorb0GoP62zNMbpRM9W693Rk5SaQ7JdKuE7



**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A



SECRETARIA DE CIÊNCIA,
TECNOLOGIA, INOVAÇÃO
E DESENVOLVIMENTO
ECONÔMICO

Oba hortifruti	Banana Prata	R\$ 1,68	https://www.lojabomsabor.com.br/linha-bom-sabor/biscoitos/biscoito-cream-cracker-sache-com-4-unid-caixa-com-120-unid
Hortifruti	Banana prata	R\$ 2,20	https://www.magazineluiza.com.br/biscoito-cream-cracker-integral-renata-sache-10g-c-180-unidades/p/gh669cjad3/me/bisb/?seller_id=sosachet
MÉDIA		R\$ 1,79	

Hortifruti	Maçã Gala	R\$ 3,23	https://www.hortifruti.com.br/maca-gala-importada-unidade/p?idsku=100173&srsltid=AfmBOor9VEC2n4ZPDZbhKeFy2BPv5ANwsdBnA9X-D40Pvl8hnEucDTSTMoc
Rio hortifruti	Maçã Gala	R\$ 1,89	https://supermercado.bomdemais.com.br/produto/maca-fuji-kg/
Extrabom	Maçã Gala	R\$ 3,00	https://www.extrabom.com.br/p/maca-gala-unidade/2294/?srsltid=AfmBOoonMg7fjiU5K3t3bjSRJaiqTjWtBiavPCII SVddVk_bv3gtpGP_riU

EMPRESA	ITEM	VALOR UNITÁRIO	Site acessado 08/04/2026
Zona Sul Mercado	Pêra	R\$ 2,00	https://www.zonasul.c



**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A



SECRETARIA DE CIÊNCIA,
TECNOLOGIA, INOVAÇÃO
E DESENVOLVIMENTO
ECONÔMICO

			om.br/pera-williams-unidade-5130743/p?idsku=32820&srsltid=AfmBOoq45QL1T96sFikD5WuK-2lxbZuPIMAu19dvFcmZ-qGlVR76Cwhq
TriMais	Pêra	R\$ 1,17	https://www.trimais.com.br/pera-argentinawilliam-130g/p
Tenda Atacado	Pêra	R\$ 1,99	https://www.tendaatacado.com.br/produto/pera-portuguesa-kq-cal-6065?srsltid=AfmBOor7lfz5fdT-gkCAxi2h3a5lXWtSsJJdRDPybwyXM2RU1gR1ek
MÉDIA		R\$ 1,72	

Zona Sul Mercado	Tangerina	R\$ 2,86	https://www.zonasul.com.br/tangerina-importada-unidade-220g-64157/p
Fort atacadista	Tangerina	R\$ 2,15	https://www.deliveryfort.com.br/tangerina/p
Rede Mix	Tangerina	R\$ 2,10	https://www.redemix.com.br/2302tangerina-mexirica-importada-1-unidade-210g/p

ITEM 4 - IOGURTE

EMPRESA	ITEM	VALOR UNITÁRIO	Site
Mercado Carrefour	logurte	R\$ 2,99	https://mercado.carrefour.com.br/produto/iogurte-nestle-de-morangos-0g-10298?regionid=22640102



Supermercado Nova Era	logurte	R\$ 4,19	https://www.supernovaaera.com.br/iogurte-infantil-nestle-ninho-sabor-morango-embalagem-170g/p?srsId=AfmBOoqc8qza46p0D7AqUZhdQO-vOc7n4B4BSafl6wO5GgYlq6akTEnBkl
Oba Hortifruti	logurte	R\$ 3,59	https://www.obahortifruti.com.br/iogurte-liquido-sabor-morango-molico-170-g/p
MÉDIA		R\$ 3,69	

6.2. SOLUÇÃO 2: Preparação dos lanches através da estrutura do Município:

VANTAGENS: Não foram identificadas.

DESVANTAGENS:

Além da aquisição de gêneros alimentícios, via registros de preços, outra solução possível para sanar a necessidade de fornecimento de lanches para os alunos, poderia ser o preparo dos alimentos por meios próprios da secretaria, aproveitando a mão de obra dos servidores municipais ocupantes dos cargos de cozinheiros e copeiragem. Pela solução, apontada nesta forma, os profissionais do quadro funcional do Município ficariam responsáveis por atender de forma plena as demandas. Entretanto, para a realidade deste Município, esse tipo de solução, talvez não seja a mais adequada, pelos motivos que seguem:

O município não dispõe de mão de obra especializada e em quantidade suficiente para atender a demanda. Assim seria necessário contratação de mão de obra, o que se torna inviável no presente momento;

O município necessitaria da adequação de espaço físico para a preparação dos alimentos;

Seriam necessárias outras licitações correlatas para o atendimento da demanda, como por exemplo: aquisição de louças e talheres, aquisição de descartáveis, aquisição de mesas e cadeiras, bem como a aquisição de variados produtos alimentícios para a elaboração do kit lanches ofertados, não se tornando eficiente, pois gera um trabalho que esta administração não consegue absorver com o número de servidores muito aquém do necessário.

Sendo extremamente difícil mensurar, bem como exemplificar no mercado a quantidade e o custo de todo o material necessário para a preparação dos kits lanches, bem como todos os itens necessários para o



preparo de alimentos e os gastos para a adequação dos espaço físico da secretaria para a preparação das refeições que envolvem serviços de obras.

Por todo o exposto, vislumbramos que esta opção de solução torna-se inviável, pois elevaria demasiadamente o valor gasto pelo município, não atendendo aos requisitos de economicidade para os cofres públicos. Além disso, não contamos com estrutura física e colaboradores capazes de suportar tal demanda.

6.4. Foram realizadas pesquisas relativas a contratações objeto do presente estudo no âmbito de outros órgãos da Administração Pública, por meio de pesquisa no âmbito de pregões e contratações, com o objetivo de verificar as soluções compatíveis aptas a atender aos requisitos e necessidades apresentadas. Observa-se, que diversos órgãos adotam a estratégia de contratação do serviço em questão:

- **MUNICÍPIO DE IVINHEMA** - Objeto: Constitui objeto do pregão Seleção de Empresa Especializada para formar o Sistema de Registro de Preços para eventual Aquisição de gêneros alimentícios, hortifrúti, utensílios e materiais de limpeza, para atender a rede municipal de saúde, sob a responsabilidade da secretaria de saúde do município de Ivinhema/MS, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no termo de referência.

<https://pncp.gov.br/app/editais/03575875000100/2026/21>

- **MUNICIPIO DE VERANOPOLIS** - Objeto: Gêneros alimentícios

<https://pncp.gov.br/app/editais/98671597000109/2026/32>

- **MUNICIPIO DE NOVO MACHADO** - Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR

<https://pncp.gov.br/app/editais/94187341000161/2026/51>

- **MUNICIPIO DE DAMIANÓPOLIS** - Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, INCLUINDO PÃES, BOLOS, ROSCAS, BISCOITOS E SALGADOS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE DAMIANÓPOLIS – GO.

<https://pncp.gov.br/app/editais/45102052000107/2026/11>

Pode-se observar que outras entidades da Administração Pública têm buscado soluções semelhantes ao desta contratação.

7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO:

--	--	--	--



ITEM 1 - Pão Careca	45.000	R\$ 4,71	R\$ 211.950,00
ITEM 2 - Queijo Frescal	2.500	R\$ 29,37	R\$ 73.425,00
ITEM 3 - FRUTAS	45.000		
Banana	11.250	R\$ 1,79	R\$ 20.137,50
Maçã	11.250	R\$2,77	R\$ 31.162,50
Pêra William	11.250	R\$ 1,72	R\$ 19.350,00
Tangerina	11.250	R\$2,37	R\$ 26.662,50
ITEM 4 - IOGURTE			
logurte	45.000	R\$3,69	R\$ 166.050,00
ESTIMATIVA DE PREÇO DA CONTRATAÇÃO: R\$ 548.737,50			

Estimamos o valor para esta contratação de acordo com as médias calculadas, totalizando o valor de **R\$548.737,50 (Quinhentos e quarenta e oito mil, setecentos e trinta e sete reais e cinquenta centavos).**

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

8.1. Analisando as alternativas disponíveis e que atendam à necessidade da área requisitante, considerando a viabilidade técnica e econômica, os benefícios e ponderando-se os encargos e a eficiência de cada uma das soluções, bem como os preceitos legais implícitos em cada uma das opções apresentadas, conclui-se que a **SOLUÇÃO 1 (Aquisição de gêneros alimentícios, via registros de preços)**, descrita no item 6 “Levantamento de Mercado”, afigura-se ideal para atender à demanda.

Assim, a solução indicada pela equipe de planejamento da contratação é a **aquisição de gêneros alimentícios, na modalidade Licitação, na forma Pregão Eletrônico, do tipo Menor preço por item**. Como procedimento auxiliar indica-se o **sistema de Registro de preços**, levando-se em consideração que estamos trabalhando com um quantitativo estimado de pessoas a serem atendidas, que ao longo de um



ano podem ser alterados por situações imprevisíveis, como, por exemplo, a criação de novos cursos ou a extinção dos mesmos. Assim, por não se tratar de um quantitativo fixo e imutável entendemos que a **aquisição de gêneros alimentícios, via registros de preços** é a melhor opção para evitar desperdícios e primar pela economicidade dos recursos públicos, atendendo da melhor forma a demanda desta Secretaria

Por fim, vale ressaltar que no ano de 2023, executamos esta solução e atendeu muito bem a nossa demanda, porém não houve interesse por parte das empresas em darem continuidade às atas nos valores praticados atualmente. A abertura de um novo processo de aquisição se justifica pelo fato de que a média dos valores praticados pelo mercado, hoje, estão acima dos contratados anteriormente, conforme observado nas tabelas acima referenciadas.

8.2 Composição da solução

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UN	QTDE
01	Pão tipo careca, com peso unitário de 50 g, acondicionado em embalagem plástica transparente e apropriada para alimentos. Produto fresco, macio, com casca levemente crocante e miolo uniforme, devendo ser produzido no dia da entrega e estar isento de mofo, odores estranhos, sujidades ou quaisquer sinais de deterioração. Quantidade estimada: 45.000 unidades (2.250 kg).	KG	2.250
02	Queijo Minas frescal 500g, obtido de leite pasteurizado. Produto de cor branca uniforme, textura macia, sem rachaduras, sabor suave levemente ácido e odor próprio, isento de sinais de deterioração. Quantidade estimada.	unid	5.000 unidades de 500g totalizando 2.500kg
03	Frutas frescas, inteiras, de primeira qualidade (banana, maçã, pera e tangerina – tipo ponkan), apresentando-se íntegras e firmes, com casca limpa, sem rachaduras ou perfurações. Devem estar isentas de sujidades, parasitas, larvas, mofo ou quaisquer sinais de deterioração, com grau de maturação adequado ao consumo, tamanho médio e uniforme, sem danos decorrentes de transporte ou manuseio. As frutas deverão ser entregues inteiras, com casca, não cortadas ou descascadas, podendo ser acondicionadas a granel em caixas higienizadas ou em embalagens apropriadas para transporte.	KG	7.200 (estimativa de 160g por fruta)
04	Garrafinha deiogurte de sabores variados, acondicionado em embalagem individual de 170g, em material atóxico, devidamente lacrado de fábrica. Deve ser mantido sob refrigeração entre 1°C e 10°C e apresentar identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e número do lote.	unid	45.000

8.3 Com a execução da aquisição dos gêneros alimentícios descritos haverá a possibilidade de preparação de Kits lanches com praticidade para distribuição rápida nos pequenos intervalos dos cursos.

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:

No que diz respeito ao critério de julgamento adotado (Menor preço por item), na licitação por itens, o objeto é dividido em partes específicas, cada qual representando um bem de forma autônoma, razão pela qual há um aumento na competitividade do certame, pois possibilita a participação de vários fornecedores distintos.

Portanto, entendemos que existe viabilidade do parcelamento da solução.



10. DEMONSTRATIVO DO RESULTADO PRETENDIDO:

A aquisição tem por objetivo possibilitar aos alunos, um fornecimento de lanches, proporcionando maior conforto e comodidade. A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, estamos nos referindo a uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos. Assim, o resultado pretendido com a execução da aquisição dos gêneros alimentícios descritos é a possibilidade de preparação de kits lanches para os alunos do CEVEST, com praticidade, para distribuição rápida nos pequenos intervalos dos cursos, possibilitando uma atmosfera educacional digna e mais propícia ao aprendizado.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

Serão designados servidores, através da publicação de Portaria, para atuarem na fiscalização da aquisição de acordo com as especificidades. Servidores estes, que serão previamente treinados para executarem tal função fiscalizatória. Ressaltando, que tal, contratação alcançará enorme proveito de cunho social, visto que grande parte de nosso público alvo são de estudantes de escolas públicas e desempregados. Fato que inviabilizaria a produção de uma organização como a que será ofertada através da conclusão deste processo.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS:

A presente contratação, voltada ao fornecimento de gêneros alimentícios e à prestação de serviços correlatos, pode gerar impactos ambientais relacionados principalmente à geração de resíduos sólidos, consumo de insumos e descarte de materiais provenientes das atividades de manipulação, preparo, armazenamento e distribuição de alimentos.

Nesse contexto, a Administração deverá adotar e exigir da futura contratada a observância de boas práticas ambientais e sanitárias, em conformidade com o **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis**, especialmente no que se refere à redução de desperdícios, uso racional de recursos e destinação adequada de resíduos.

Deverão ser observadas, no que couber, as diretrizes estabelecidas na **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**, da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aplicável às atividades de manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição e transporte de alimentos.

Para fins de atendimento às exigências sanitárias e de segurança alimentar, poderá ser requerida da contratada a apresentação dos seguintes documentos, conforme a natureza da atividade:

- Alvará sanitário ou licença de funcionamento expedido pelo órgão competente;
- Comprovação de regularidade junto à vigilância sanitária;
- Eventual registro dos produtos nos órgãos sanitários competentes, quando aplicável;
- Documentação que comprove a adoção de boas práticas de manipulação de alimentos.



Tais exigências têm por finalidade assegurar a proteção à saúde pública, a qualidade dos produtos fornecidos e a conformidade com a legislação vigente, além de mitigar eventuais impactos ambientais decorrentes da execução contratual.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO:

Concluimos que a melhor solução para nossa secretaria será a aquisição de gêneros alimentícios para preparação de kits lanches com a finalidade de atender às necessidades do Centro de Formação do Vestuário (CEVEST), Pré-Vestibular Social, Projeto CEVEST Itinerante, Cursos livres ofertados pela secretaria, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO** e será procedida via **PREGÃO ELETRÔNICO – Sistema de Registro de Preços**, uma vez que o quantitativo é uma estimativa, onde nos baseamos em números de alunos participantes dos cursos nos últimos meses. Ressaltamos que esta contratação visa solucionar as demandas já pautadas neste ETP.

15. RESPONSABILIDADE DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO PELA ELABORAÇÃO E CONTEÚDO DO DOCUMENTO:

Certificamos que somos responsáveis pela elaboração do presente documento que compila os Estudos Preliminares da Secretaria participante e que o mesmo traz os conteúdos previstos no parágrafo 1º do art.18 da Lei nº14.133/21.

Gestor:	Apoio Técnico:	De acordo:
Assinado por AMANDA PEREIRA DINIZ PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA FRIBURGO 04/05/2026 16:37:59	Assinado por FRANKLIN JUNIOR GUIMARÃES MEDEIROS. 165.***-**-** PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA FRIBURGO 04/05/2026 17:07:08	Assinado por FELIPPE DE JESUS SCHENQUEL 139.***-**-** PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA FRIBURGO 05/05/2026 14:35:08
Amanda Pereira Diniz Subsecretária de Ensino Técnico Profissionalizante e Superior Mat.: 062484	Franklin Junior Guimarães Supervisor Nível Intermediário Mat.: 063607	Felippe de Jesus Schenquel Secretário Municipal de Ciência, Tecnologia, Inovação e Desenvolvimento Econômico Mat.: 063173
Nova Friburgo/RJ, 04 de maio de 2026.		