



ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA UNIÃO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO Nº : 917/2026

ORGÃO REQUISITANTE : SEMECET

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS VIA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

1. Apresentação da demanda

O presente Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo analisar a viabilidade da contratação para aquisição complementar de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades das unidades escolares da rede municipal de ensino, bem como ao suporte de reuniões pedagógicas, capacitações e eventos institucionais promovidos pela Secretaria Municipal.

A demanda decorre da necessidade contínua de fornecimento de alimentação aos alunos, visando garantir condições adequadas ao desenvolvimento escolar, além de assegurar suporte às atividades administrativas e pedagógicas.

Destaca-se que a aquisição é essencial para o regular funcionamento das escolas e para a execução das ações educacionais planejadas, sendo indispensável para a manutenção da qualidade dos serviços prestados pela rede municipal de ensino, devido a itens de licitação fracassados.

2. Fundamentação da necessidade

A necessidade da contratação de gêneros alimentícios fundamenta-se na obrigatoriedade de garantir o adequado funcionamento das unidades escolares da rede municipal de ensino, assegurando a oferta regular de alimentação aos alunos, elemento essencial para o desenvolvimento, aprendizagem e permanência escolar.

Além disso, a demanda abrange o atendimento às reuniões pedagógicas, formações continuadas, capacitações e eventos institucionais, que integram o planejamento da Secretaria Municipal de Educação e são indispensáveis para o aprimoramento das práticas educacionais e administrativas.

Ressalta-se que a ausência de fornecimento desses gêneros comprometeria diretamente a execução das atividades escolares e institucionais, podendo ocasionar prejuízos à qualidade do ensino e à organização das ações pedagógicas, pois esses itens foram fracassados em licitação anterior.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária, contínua e alinhada ao interesse público, em conformidade com os princípios da eficiência, continuidade do serviço público e planejamento, previstos na Lei nº 14.133/2021.

3. Descrição dos itens solicitados

Solicitação no sistema compras: 00114/2026

ITEM	Produto	Descrição	QTDE	Und. Med.
01	007.001.132	LENTILHA CLASSE MÉDIA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO, 95 PORCENTO DE GRÃOS INTEIROS NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. EMBALAGEM COM PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E REGISTRO NO	250	PCT

ITEM	Produto	Descrição	QTDE	Und. Med.
		ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. PACOTE COM 500 GRAMAS.		
02	007.001.181	BARRA DE CHOCOLATE DE 1 KG	50	UND
03	007.001.284	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA INTEGRAL - PRIMEIRA QUALIDADE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR, FIBRA DE TRIGO, AMIDO, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA, AÇÚCAR INVERTIDO, FARINHA DE AVEIA, LEITE INTEGRAL EM PÓ, EXTRATO DE MALTE, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTES, MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO. EMBALAGEM DUPLA, COM PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E REGISTRO IMPRESSOS NO RÓTULO. VALIDADE MÍNIMA 120 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA. PACOTE COM NO MINIMO 200 GR.	800	PCT
04	007.001.301	Manteiga com Sal Zero Lactose Pote 200g - Manteiga com Sal para Dietas com Restrição de Lactose Zero Lactose Pote 200g	300	PT
05	007.001.334	LEITE EM PÓ INTEGRAL - 380G Leite integral, lecitina(emulsificante).Não contem glúten. Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana mediante processo tecnologicamente adequado, fabricado a partir de matéria prima selecionada, isenta de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunidade e fermentação, sem adição de soro de leite. Aspectos: pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado; odor e sabor agradável; não rançoso, semelhante ao leite fluido. embalagem primaria pacote poliéster metalizado com polietileno resistente, hermeticamente lacrado. Embalagens com 380 g. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde, devendo constar no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante (data de fabricação e prazo de validade	400	UND
06	007.001.436	Banana Nanica: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, em pencas, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinada ao consumo "in natura", estar fresca. Pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm) devendo ser bem desenvolvida, madura, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de 22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.	300	KG
07	007.001.438	MAMÃO - Mamão, de primeira, in natura, tipo formosa, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução Nº 12/78 da CNNPA.	200	KG
08	007.001.452	IOGURTE NATURAL ZERO LACTOSE - Iogurte sem lactose composto por leite desnatado pasteurizado, enzima lactase, fermento lácteo, espessantes gelatina, goma guar e pectina e edulcorantes sucralose. Embalagem de 140g. Deve estar escrito na embalagem "zero lactose". A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.	500	UND
09	007.001.454	MANTEIGA SEM LACTOSE: Produto obtido a partir de creme de leite, isento de lactose, com adição de enzima lactase. Textura homogênea, cor característica, sem sinais de ranço ou contaminação. Embalagem: pote de 200 g a 500 g, devidamente rotulada. Validade mínima: 3 meses no ato da entrega.	180	UND
10	007.001.457	FARINHA SEM GLÚTEN: Farinha apropriada para dietas com restrição ao glúten, podendo ser de arroz, milho ou mandioca, livre de contaminação cruzada. Embalagem: 500 g a 1 kg. Validade mínima: 6 meses.	600	PCT
11	007.001.458	GRÃO-DE-BICO: Leguminosa seca, tipo 1, grãos inteiros, limpos, isentos de matérias estranhas, insetos ou fungos. Embalagem: 500 g a 1 kg. Validade mínima: 6 meses.	200	PCT
12	007.001.461	MACARRÃO LASANHA: Massa alimentícia seca, tipo lasanha, pré-cozida, de farinha de trigo enriquecida.	400	PCT

ITEM	Produto	Descrição	QTDE	Und. Med.
		Embalagem: 500 g. Validade mínima: 6 meses.		
13	007.001.472	POKAN (TANGERINA): Fruto fresco, de primeira qualidade, casca firme, íntegra, coloração característica, sem machucados ou mofo, com grau de maturação adequado. Unidade de fornecimento: kg.	300	KG
14	007.001.473	CAQUI: Fruto fresco, íntegro, sem rachaduras ou danos mecânicos, com maturação adequada, polpa firme, sem sinais de fermentação. Unidade de fornecimento: kg.	80	KG
15	007.001.477	CHUCHU: Fruto de primeira qualidade, firme, verde claro, sem rachaduras, sem brotação, livre de danos físicos. Unidade de fornecimento: kg.	80	KG
16	007.001.480	ÁGAR-ÁGAR: Gelificante natural de origem vegetal (algas marinhas), em pó, sem aditivos indesejáveis, próprio para uso alimentício. Embalagem: 100 g, íntegra e rotulada. Validade mínima: 12 meses.	100	UND
17	007.001.485	QUEIJO TIPO MUÇARELA SEM LACTOSE: Produto obtido a partir de leite de vaca, submetido à adição de enzima lactase, resultando em produto isento de lactose, devendo constar no rótulo a declaração zero lactose ou equivalente. Textura, cor e sabor característicos, sem sinais de deterioração. Embalagem: peça ou fatiado, 1 kg a 4 kg, devidamente rotulado. Armazenamento: sob refrigeração de 0°C a 8°C. Validade mínima: 30 dias.	100	KG
18	007.001.486	QUEIJO VEGANO - ANÁLOGO VEGETAL TIPO MUÇARELA: Produto de origem vegetal, elaborado à base de óleos vegetais, amidos, castanhas ou proteínas vegetais, isento de leite, lactose e quaisquer ingredientes de origem animal. Deve apresentar características sensoriais semelhantes ao queijo tipo muçarela, incluindo: textura firme e fatiável capacidade de derretimento (fundência) sabor suave característico Produto livre de contaminação cruzada com leite. Embalagem: 200 g a 1 kg, íntegra, atóxica e devidamente rotulada. Armazenamento: sob refrigeração (conforme fabricante). Validade mínima: 3 meses no ato da entrega. O produto deverá apresentar funcionalidade culinária semelhante à muçarela, especialmente quanto à capacidade de fatiamento e derretimento.	50	KG
19	099.001.442	MANTEIGA PRODUZIDA EXCLUSIVAMENTE DE GORDURA VEGETAL, COM ADIÇÃO DE SAL, EM POTES DE POLIPROPILENO COM LACRE DE PAPEL ALUMÍNIO ENTRE A TANPA E O POTE, RESISTENTES POTE CONTENDO PESO LIQUIDO DE 500 G	100	UND

4. Descrição da solução como atendimento da necessidade

A solução proposta consiste na realização de processo licitatório, por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios variados, destinados ao atendimento das demandas das unidades escolares da rede municipal de ensino, bem como ao suporte das atividades administrativas e pedagógicas promovidas pela Secretaria Municipal de Educação.

A contratação visa assegurar o fornecimento contínuo e adequado de alimentos necessários à preparação da alimentação escolar ofertada aos alunos da rede pública municipal, contribuindo para a manutenção das atividades educacionais e para a promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais normativas aplicáveis.

Além do atendimento às unidades escolares, os gêneros alimentícios também serão utilizados em reuniões pedagógicas, capacitações, formações continuadas, seminários, palestras, eventos institucionais e demais ações promovidas pela Secretaria Municipal de Educação, garantindo condições adequadas para execução das atividades administrativas e pedagógicas.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se a solução mais vantajosa à Administração, considerando que as aquisições ocorrerão de forma parcelada, conforme a demanda efetiva, possibilitando maior controle do consumo, redução de desperdícios, otimização dos recursos públicos e agilidade no atendimento das necessidades da Secretaria e das unidades escolares.

Os produtos deverão atender aos padrões de qualidade, segurança alimentar e validade exigidos pela legislação vigente, sendo fornecidos conforme especificações técnicas definidas no Termo de Referência, observando critérios de acondicionamento, transporte e entrega adequados para garantir a integridade dos alimentos até seu destino final.

5. Requisitos da contratação

- Fornecimento parcelado conforme demanda;
- Qualidade compatível com padrões estabelecidos pela vigilância sanitária;
- Validade mínima de 6 meses no momento da entrega dos produtos;
- Entrega nos prazos e locais definidos em contrato.

6. Estimativa de preços

Os preços serão obtidos por meio de pesquisa de mercado junto a fornecedores locais, contratos anteriores e plataformas de compras, servindo de base para a elaboração do Termo de Referência e composição do orçamento estimado.

7. Análise de riscos

Risco identificado	Probabilidade	Impacto	Mitigação
Fornecimento fora do prazo	Média	Médio	Cláusulas contratuais com penalidades e acompanhamento contínuo
Produtos com qualidade inferior	Baixa	Alto	Definição rigorosa de especificações e amostras
Desinteresse dos fornecedores	Baixa	Médio	Ampla divulgação do edital e compatibilidade de preços com o mercado

8. Justificativa da escolha do SRP

O Sistema de Registro de Preços (SRP) é adequado diante da demanda contínua, variável e incerta, permitindo maior economia, planejamento e redução de desperdícios, além de garantir a disponibilidade dos itens conforme a necessidade, sem obrigar a Administração à aquisição imediata.

9. Estimativa do valor da contratação

A pesquisa de preço referente ao valor a contratação será feita pelo setor de Registro de Preços.

10. Justificativa para o parcelamento ou não da contratação

Os materiais serão adquiridos parcialmente, via empenho, de acordo com a demanda de cada secretaria, evitando estoques excessivos e desperdícios.

11. Conclusão

Diante do exposto, conclui-se que a aquisição de gêneros alimentícios por meio de registro de preços é viável, necessária e adequada aos interesses da Administração, estando em conformidade com os princípios da legalidade, eficiência e economicidade.

Elaborado por:
CAMILA WANDEL REI VANDERLEI
ASSESSOR EXECUTIVO

Rua Independência, 1135 - Centro - Nova União/RO - CEP: 76.924-000
Contato: (69) 3466-1122 - Site: www.novauniao.ro.gov.br - CNPJ: 00.699.197/0001-07



SIMPLES
ASSINATURA
ELETRÔNICA
LOGIN E SENHA

Documento assinado eletronicamente por **LUCINEI GOMES FERREIRA, SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO**, em 02/10/2026 às 12:06, horário de Nova União/RO, com fulcro no art. 18 do [Decreto nº 2430 de 03/08/2022](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site transparencia.novauniao.ro.gov.br, informando o ID **390397** e o código verificador **08E7B36F**.

Referência: [Processo nº 2-917/2026](#).

Docto ID: 390397 v1