



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Nº 001/2026

Considerações Iniciais

O presente documento visa analisar a viabilidade da futura aquisição/contratação, bem como, compilar as demandas e os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência/Projeto Básico, de forma a melhor atender as necessidades do “Demandante” desta Prefeitura Municipal de Afogados da Ingazeira-PE.

O ETP caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução com o objetivo principal de estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

Dados do Processo:

Órgão Responsável pela Contratação:	Prefeitura Municipal de Afogados da Ingazeira-PE
Unidade Administrativa Requisitante:	Secretaria Municipal de Assistência Social
Objeto:	Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Assistência Social, para atender em média, 470 refeições por dia ofertadas ao público consumidor da Cozinha Comunitária e 60 refeições por dia ofertadas ao público do Abrigo Institucional João de Freitas Neto, ambos, no Município de Afogados da Ingazeira-PE, entre as demais demandas desta Secretaria.

1 - Descrição da Necessidade

Fundamentação: A presente aquisição visa o fornecimento de gêneros alimentícios variados e seguros, que contribuam para alimentação e nutrição do público atendido na Cozinha Comunitária, no Abrigo Institucional João de Freitas Neto e demais demandas desta secretaria, ambos, no Município de Afogados da Ingazeira. Garantindo assim, o acesso a refeições saudáveis e adequadas para os que estão em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar, desenvolvendo o fortalecimento da ação coletiva.

Em análises realizadas pela Cozinha Comunitária e prestação de contas desta Secretaria Municipal de Assistência Social, constatou-se que, a aquisição feita de forma centralizada por meio da Cozinha Comunitária garante o atendimento do fornecimento de café da manhã, almoço e jantar, cinco dias semanais, assim como, só se faz possível sua manutenção, por meio do subsídio do poder público. Por sua vez, o Abrigo Institucional João de Freitas Neto garante o atendimento do fornecimento de café da manhã, lanche manhã, almoço, lanche tarde, jantar e ceia, sete dias semanais, assim como, só se faz possível sua manutenção, por meio do Cofinanciamento Estadual, União e Tesouro, a depender da demanda financeira.

Nesse diapasão, ressalta-se a Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios. Instrução Normativa SEGES Nº 58, de 8 de agosto de 2022, que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares – ETP, para aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da administração pública federal direta,



autárquica e fundacional, e sobre o sistema ETP digital. Assim sendo, em face de todas as premissas, aqui mencionadas, observando sempre a busca da administração pública pela melhor qualidade e o menor desembolso, através de um procedimento formal, solicita-se a realização de processo licitatório, conforme exigências legais.

2 – Requisitos da Contratação

Fundamentação: 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 quando couber (SIM, SIE, SIF).

2.1. Natureza da Aquisição/Contratação:

O objeto a ser adquirido nesse plano enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns, de que tratam o Art. 6º, XIII da Lei nº 14.133/2021, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado.

2.2. De natureza continuada ou não continuada?

Natureza Continuada: pois são serviços contratados e compras realizadas pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes.

2.3. Duração do Contrato:

O Objeto destina-se para execução/entrega imediata, mediante contrato/nota de empenho, e terá sua vigência a partir da data da sua assinatura até o dia 31/12/2026.

2.4. Das condições da entrega dos materiais (prazos, horários, locais e instalação):

Os produtos deverão ser entregues diretamente na Cozinha Comunitária, no horário das 6:00h às 17h, e o prazo de entrega é 05 dias a partir do recebimento do pedido.

2.4.1. A Secretaria Municipal de Assistência Social fornecerá os pedidos no decorrer do ano vigente.

2.4.2. Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- hortifrutigranjeiros – Pedido mensal, constando o cronograma de entrega semanalmente; ou de acordo com a demanda das unidades.
- Carnes e derivados e produtos congelados – Pedido mensal ou de acordo com a demanda das unidades.
- Alimentos Estoques seco (não-perecíveis) – Pedido mensal ou de acordo com a demanda das unidades.

2.4.3. Havendo necessidade de adequações, os cronogramas de datas e periodicidade poderão sofrer alterações.

2.5. Da necessidade de instrução para utilização do material pelas pessoas, inclusive com deficiência e outras condições especiais, se necessário (manual de instrução, suporte e treinamento).

Não há necessidade de instrução, suporte e treinamento para o fornecimento de alimentos.



2.6. Indicação de marca ou modelo?

Não há indicações de marcas a serem levadas em consideração nesta contratação. No entanto, produtos sem aceitabilidade, com características irregulares poderá ser solicitado a troca.

2.7. Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pois as garantias são exigidas pela Administração Pública em seus editais visando assegurar eventual insucesso da contratação, porém, a respeito desta futura contratação não há real necessidade/vantajosidade.

3 – Das obrigações do contratado

3.1. Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.

3.2. Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.

3.3. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.

3.4. Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

3.5. Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e conseqüentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.

3.6. Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

4 – Levantamento de Mercado e Descrição da Solução como um todo

Fundamentação: Os descritivos dos itens do presente certame licitatório, incluindo unidades de medidas e quantitativos, foram definidos e revisados pelo profissional nutricionista, em consonância com a Secretaria de Assistência Social/ Cozinha Comunitária/ Abrigo Institucional João de Freitas Neto.

No que tange a estes descritivos, busca-se estar em conformidade com as especificações usuais praticadas no mercado e com as descrições detalhadas pelo nutricionista solicitante, sendo que, para este processo licitatório, foi incluído couve, feijão preto, peito de frango e polpa de fruta em contrapartida foram retirados alguns produtos, levando em consideração o fornecimento de uma alimentação saudável.

Considerando que a demanda é recorrente, cuja interrupção pode provocar prejuízos às atividades da unidade demandante, bem como o objeto é necessário durante todo o ano, e visando a otimização dos procedimentos de contratações futuras para o objeto, deverá ser formalizado contrato de fornecimento



continuado, com vigência de 12 (doze) meses, podendo o mesmo ser prorrogado enquanto se mostrar vantajoso sua continuidade.

Devido às características da contratação e por se tratar de material de consumo, não há necessidade de manutenção e de assistência técnica. Não foram identificadas outras metodologias, tecnologias ou inovações que atendam às necessidades da administração.

5 – Estimativa Das Quantidades

Fundamentação: De acordo com os respectivos cardápios, inicia-se o cálculo do quantitativo de gêneros alimentícios necessários para Cozinha Comunitária, o qual conta com três refeições, café da manhã, almoço e jantar. O Abrigo Institucional João de Freitas Neto por sua vez, conta com seis refeições, café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia. O Per Capita para uma vez, multiplica-se em seguida pelo número de assistidos e pelo número de vezes servido no ano para obter o total necessário.

Para obter-se o previsual de compra para processo licitatório soma-se todo o quantitativo obtido, encontrando desta forma, o total geral.

Comparado as necessidades do cardápio previstas para 12 (doze) meses de execução tradicional, admite-se para base de compra, os per capitas em relação ao número de vezes de cada item utilizado por vez no decorrer do mês e conseqüentemente ao ano com acréscimo de 20% ao valor total, como margem de segurança, obtendo-se dessa maneira as quantidades a serem licitadas. No entanto, vale ressaltar que o Projeto assiste a Secretaria de Assistência Social como um todo.

6 – Estimativa Do Preço Da Contratação

Fundamentação: Foi utilizado como metodologia do preço de referência: A mediana do preço orçado.

CODIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE LICITADA	NÚMERO DE ASSISTIDOS COZINHA COMUNITÁRIA	NÚMERO DE ASSISTIDOS ABRIGO	PERCAPITA INDIVIDUAL	MÉDIA Nº DE VEZES SERVIDA / ano	CÁLCULO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	ACHOCOLATADO EM PÓ EMBALAGEM DE 24X400G.	PACOTE (400G)	1560	230	10	5	400	50,00	R\$	R\$
	AÇÚCAR TIPO CRISTAL BRANCO, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR- 30X 1KG.	KG	3150	230	10	25	420	84,00	R\$	R\$
	ALHO PRODUTO NATURAL IN NATURA.	KG	120	230	10	1	750	68,4	R\$	R\$
	ARROZ BENEFICIADO TIPO 1, CLASSE LONGO FINO, PARBOILIZADO, 30X1KG.	KG	3800	230	10	50	180	72,00	R\$	R\$
5	ARROZ COMUM TIPO 3, 30 X1KG.	KG	1800	230	10	50	156	48,00	R\$	R\$
6	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER, COMPOSIÇÃO BÁSICA	CAIXA	200	230	10	30	120	108,00	R\$	R\$





	AROMATIZADO ARTIFICIAMENTE, FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, COM EXTRATO DE MALTE E FERMENTO BIOLOGICO 20X350G.										
7	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA, COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE TRIGO GORDURA VEGETAL, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS 20X 50G.	CAIXA	200	230	10	30	120	108,00	R\$	R\$	
8	BOLACHA DOCE, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE COM 10 PACOTES DE 400G.	FARDO	75	230	10	30	34	61,2	R\$	R\$	
9	BOLACHA SALGADA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, C/10 PACOTES DE 400G.	FARDO	75	230	10	30	34	61,2	R\$	R\$	
	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO 20X250G	UND	3000	230	10	10	250	120,00	R\$	R\$	
	CALDO DE CARNE EM TABLETE 24X114G.	CAIXA	85	230	10	1	550	48,25	R\$	R\$	
	CALDO DE GALINHA EM TABLETE 24X114G.	CAIXA	85	230	10	1	550	48,25	R\$	R\$	
3	COLORAU EM PÓ, FINO – 10X100G.	FARDO	85	230	10	1	294	48,00	R\$	R\$	
4	COMINHO NORMAL, MOÍDO E SEM MISTURA – 10X100G.	FARDO	85	230	10	1	294	48,00	R\$	R\$	
5	EXTRATO DE TOMATE EMBALAGEM CAIXA DE 1KG.	UND	300	230	10	10	50	120	R\$	R\$	
16	EXTRATO DE TOMATE SACHE DE 340G.	UND	650	230	10	10	120	529,41	R\$	R\$	



PORTAL DA TRANSPARENCIA
<http://cloud.iti-sofices.int.br/transparenciaMunicipal/download/43-20260528201723.pdf>
 assinado por: idUser-509



17	FARINHA DE MANDIOCA, TORRADA, SECA, FINA, TIPO 2, BRANCA, ISENTA DE SUJIDADES, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE - 30 X 1KG.	KG	900	230	10	15	200	24,00	R\$	R\$
18	FEIJÃO CARIOCA, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIE ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO 30X1KG	KG	3000	230	10	50	299	66,00	R\$	R\$
19	FEIJÃO TIPO1, GRUPO II, CLASSE BRANCO, 30X1KG.	KG	1200	230	10	50	80	24,00	R\$	R\$
	FEIJÃO PRETO TIPO 1, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÁDIOS, COM TEOR DE UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTO DE SUJIDADE, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO COM 1KG.	KG	1200	230	10	50	120	24,00	R\$	R\$
	FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO 30X500G.	FARDO	120	230	10	50	120	96	R\$	R\$
22	LEITE EM PÓ INTEGRAL 50X200G.	PACOTE (200G)	4000	230	10	30	480	64,8	R\$	R\$
23	MACARRÃO FORMATO ESPAGUETE 20X400G	UND	3000	230	10	50	250	76,8	R\$	R\$
24	ÓLEO VEGETAL DE SOJA EM PETI - 20X900ML.	CAIXA	1000	230	10	1	3000	40,00	R\$	R\$
25	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA ESCURA DE CARNE VERMELHA E BRANCA 20X400G.	PACOTE (400G)	1040	230	10	30	48	42,30	R\$	R\$
26	RAPADURA COM 50 UND DE 350G.	FARDO	30	230	10	10	175	24,00	R\$	R\$



PORTAL DA TRANSPARENCIA
<http://cloud.it-solucoes.int.br/TransparenciaMunicipal/Download/43-20260528201723.pdf>
 -assinado por: idUser-509



27	SAL IODADO REFINADO 30 X 1KG.	FARDO	40	230	10	1	2400	19,2	R\$	R\$
28	VINAGRE DE ALCOOL 12X 500ML.	UND (500ML)	1000	230	10	1	1000	40,00	R\$	R\$
29	XERÉM DE MILHO 20X 500G.	FARDO	50	230	10	50	96	26,35	R\$	R\$
30	FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, FARINHA DE AVEIA EXTRATO DE MALTE, SAIS MINERAIS, CARBOIDRATOS DE CALCIO, FOSFATO DE SODIO DE BASICO, SULFATO DE ZINCO, FUMARATO DE FOSFORO, D), PROBIOTICO E AROMATIZANTE VANILINA. CONTEM GLUTEN. CONTEM TRAÇOS DE LEITE, 18X400G.	PACOTE	144	230	10	15	12	6,0	R\$	R\$
	ERVILHA EM CONSERVA, A BASE DE ERVILHA, ÁGUA, SAL, AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, 24X 200G.	CAIXA	50	230	10	10	24	12,00	R\$	R\$
	MILHO EM CONSERVA A BASE DE MILHO, ÁGUA, SAL, AÇÚCAR, SEM CONSERVANTES, 24X 200G.	CAIXA	50	230	10	10	24	12,00	R\$	R\$
	GOMA DE PREPARO DE TAPIOCA.	KG	200	230	10	50	144	168,00	R\$	R\$
	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, 10X1KG.	KG	250	230	10	15	66	21,6	R\$	R\$



PORTAL DA TRANSPARENCIA
<http://cloud.it-solucoes.int.br/transparenciaMunicipal/download/43-20260528201723.pdf>
 -assinado por: idUser-509



35	CARNE BOVINA – TIPO COLCHÃO MOLE, SEM OSSO RESFRIADA E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO ENTRE 1,5 E 2KG.	KG	3000	230	10	150	660	1260	R\$	R\$
36	CARNE BOVINA MOÍDA – TIPO COLCHÃO MOLE, RESFRIADA, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, PESANDO ENTRE 1,5 E 2KG.	KG	1500	230	10	150	324	540,00	R\$	R\$
37	CHARQUE BOVINA TIPO 1, PONTA DE AGULHA EM EMBALAGEM DE PLASTICO TRANSPARENTE ATOXICO PESANDO 500G.	UND	500	230	10	150	312	216	R\$	R\$
	FRANGO INTEIRO, CONGELADO, EMBALADO À VÁCUO, ENTRE 2 E 3KG.	KG	4000	230	10	150	444	3240	R\$	R\$
	PEITO DE FRANGO COM OSSO E SEMI-PROCESSADO EM PEÇA-CONGELADO, ASPECTO FIRME E UNIFORME, COR ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. NÃO TEMPERADO, ISENTO DE MANCHAS E PARASITAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE E ATÓXICO. DEVIDAMENTE REGISTRADO (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF) E PRAZO DE VALIDADE.	KG	4000	230	10	150	396	3240	R\$	R\$
	POLPA DE FRUTA SABORES DIVERSOS, POLPA CONGELADA, SEM AÇÚCAR A BASE NATURAL DA FRUTA. NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, NEM AROMATIZANTES EM SUA COMPOSIÇÃO. DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADA, COM	KG	10000	230	10	100	1608	2160	R\$	R\$



PORTAL DA TRANSPARENCIA
http://6bud.it-solucoes.int.br/tra...
assinado por: idUser-509



	RÓTULO. EMBALAGEM 1 KG.										
41	IOGURTE EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 LT SABOR MORANGO.	UND (LITRO)	700	230	10	200	372	384,00	R\$	R\$	
42	MARGARINA VEGETAL-COM SAL, COMPOSTO DE 60% DE LIPÍDIOS, PODENDO CONTER VITAMINA E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ACONDICIONADA EM POTE PLÁSTICO, ATOXICO, EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO - 1KG X 12.	KG	650	230	10	10	552	40,0	R\$	R\$	
	OVO DE GALINHA, BRANCO, GRANDE, ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA COM 30 UNIDADES.	BANDEJA	1000	230	10	50	420	516,67	R\$	R\$	
	SALSICHA BOVINA TIPO VIENA EMB. 5KG.	PACOTE	170	230	10	100	30	93,00	R\$	R\$	
45	SARDINHA ENLATADA NO ÓLEO DE 125G.	UND	500	230	10	100	24	248,00	R\$	R\$	
46	ABACAXI - PRODUTO NATURAL IN NATURA.	KG	500	230	10	150	150	252,00	R\$	R\$	
47	ALFACE LISA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES,	KG	150	230	10	100	408	48,00	R\$	R\$	



PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
<http://cloud.it-solucoes.inf.br/transparencia/Municipal/download/43-20260328201723.pdf>
 -assinado por: idUser-509



	SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM DANOS FISICOS E MACANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.										
48	BANANA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SEM DANOS FISICOS E MACANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	500	230	10	150	150	252,00	R\$	R\$	
49	BATATA INGLESA – LISA, DE PRIMEIRA, FIRME E INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECANICA, (RACHADURAS, CORTES), LIVRES DE MATERIAIS TERROSOS, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES.	KG	800	230	10	50	450	240	R\$	R\$	
	BATATA DOCE – LISA, DE PRIMEIRA, FIRME E INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FISICA OU MECÂNICA, (RACHADURAS, CORTES), TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES.	KG	500	230	10	100	450	240	R\$	R\$	
	BETERRABA SEM RAMA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, LIVRES DE MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	100	230	10	50	100	48,00	R\$	R\$	
52	CEBOLA – PRIMEIRA QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVEVNDIO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	1000	230	10	6	756	244,8	R\$	R\$	
53	CENOURA – DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM SEM RACHADURAS, LIVRES DE	KG	1000	230	10	50	768	240	R\$	R\$	



PORTAL DA TRANSPARENCIA
<http://cloud.it-solucoes.gov.br/transparenciaMunicipal/download/43-20260528201723>
 -assinado por: idUser-509



	MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA.									
54	CHUCHU – DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE ENFERMIDADES, SEM DANOS FISICOS E MACANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	70	230	10	50	288	48,00	R\$	R\$
55	COENTRO, LIVRE DE ENFERMIDADES, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	100	230	10	1	756	40,8	R\$	R\$
56	COUVE- PRODUTO NATURAL IN NATURA.	KG	300	230	10	30	120	864	R\$	R\$
	CEBOLINHA VERDE, LIVRE DE ENFERMIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	80	230	10	1	104	24,96	R\$	R\$
	GOIABA MADURA DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA INTACTA E FIRME, LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	300	230	10	150	120	144,00	R\$	R\$
59	LARANJA COMUM, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVEVND DO SER BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA INTACTA E FIRME, LIVRE DE RESIDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FISICOS E MACANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	300	230	10	150	120	252,00	R\$	R\$
60	MACAXEIRA FIRME E INTACTA, SEM LESÕES DE	KG	1000	230	10	100	384	408,00	R\$	R\$



PORTAL DA TRANSPARENCIA
<http://cloud-it-solucoes.itpb/transparentiaMunicipal/download/43-20260528201723.pdf>
 -assinado por: idUser-509



	ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, (RACHADURAS, CORTES), LIVRES DE MATERIAIS TERROSOS TAMANHO E FORMAÇÃO UNIFORMES.									
61	MAMÃO MADURO, TIPO PACOVAN, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA INTACTA E FIRME, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	300	230	10	100	120	192,00	R\$	R\$
62	MANGA MADURA TIPO ESPADA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA INTACTA E FIRME, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	300	230	10	100	120	120	R\$	R\$
	MARACUJÁ – DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA INTACTA E FIRME, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	300	230	10	100	120	168,00	R\$	R\$
64	MELACIA – DE PRIMEIRA TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, COM POLPA INTACTA E FIRME LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	600	230	10	150	120	324,00	R\$	R\$
65	PIMENTÃO– PRIMEIRA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO	KG	200	230	10	1	756	40,8	R\$	R\$



PORTAL DA TRANSPARENCIA
<http://cloud.it-sol.coes.int.br/transparenciaMunicipal/download/43-20260528201723.pdf>
 assinado por: iduser-509



	UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.										
66	TOMATE MADURO, DE BOA QUALIDADE, GRAÚDO COM POLPA FIRME E INTACTA, DE PRIMEIRA, SEM RAMA, FRESCO, COMPACTO E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM SEM RACHADURAS, LIVRES DE MATERIA ESTERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDOS.	KG	1000	230	10	10	756	324,00	R\$	R\$	
67	REPOLHO - NATURAL IN NATURA.	KG	300	230	10	30	22	158,4	R\$	R\$	
	MAÇÃ - NATURAL IN NATURA.	KG	300	230	10	150	120	180,00	R\$	R\$	
	BACON	KG	100	230	10	100	12	62,00	R\$	R\$	
	APRESUNTADO	KG	300	230	10	100	91	168,00	R\$	R\$	
	QUEIJO TIPO MUSSARELA	KG	700	230	10	100	492	168,00	R\$	R\$	
72	LINGUIÇA DE FRANGO	KG	300	230	10	150	60	180,00	R\$	R\$	
73	LINGUIÇA MISTA	KG	300	230	10	150	60	180,00	R\$	R\$	
74	LINGUIÇA CALABRESA	KG	300	230	10	150	168	180,00	R\$	R\$	



PORTAL DA TRANSPARENCIA
<http://cloud-it-solucoes.it.br/transparentiaMunicipal/download/43-20230528201723.pdf>
 assinado por: idUser-509



75	AVEIA EM FLOCOS FINOS 165G	UND	135	230	10	30	156	87,27	R\$	R\$
76	FARELO DE AVEIA 165G	UND	135	230	10	30	156	87,27	R\$	R\$
77	FARINHA DE AVEIA 165G	UND	135	230	10	30	156	87,27	R\$	R\$
	KETCHUP 1L	UND	60	230	10	10	20	31	R\$	R\$
	MAIONESE SACHÊ 500G	UND	100	230	10	10	10	48	R\$	R\$
	AZEITE DE OLIVA 1L	UND	100	230	10	5	40	48	R\$	R\$
81	CREME DE LEITE 200G	UND	200	230	10	10	108	48	R\$	R\$
82	LEITE CONDENSADO 395G	UND	100	230	10	10	12	49,41	R\$	R\$
83	AMIDO DE MILHO CX COM 500G	UND	50	230	10	1	180	4,32	R\$	R\$



PORTAL DA TRANSPARENCIA
<http://cloud.it-solucoes.com.br/transparenciaMunicipal/download/43-20220528201723.pdf>
 assinado por: idUser: 509



84	AZEITONA SACHÊ 240G	UND	50	230	10	10	12	25,83	R\$	R\$
85	BISCOITO RECHEADO 140G	UND	500	230	10	40	8	265,71	R\$	R\$
	SUCO DE CAIXINHA 200ML	UND	500	230	10	200	24	310	R\$	R\$
	MASSA PARA LASANHA 500G	UND	60	230	10	100	60	48,00	R\$	R\$
	MILHO PARA MUNGUZÁ PCT COM 500G	UND	100	230	10	100	2	62,00	R\$	R\$
89	FÓRMULA INFANTIL PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES COM PREBIÓTICOS, FERRO, VITAMINAS. NÃO ADICIONADO DOS AÇÚCARES SACAROSE, FRUTOSE E NEM DEVE CONTER AROMATIZANTES. LATA 400G	LATA	50	0	10	10	22	6,57	R\$	R\$



PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
<http://cloud.itglicoes.gov.br/transparenciaMunicipal/download/43-20260528201723.pdf>
 assinado por: iduser-509

Natália Camilla da C. Padilha
 Nutricionista
 CRN6:14399

Natália Camilla da C. Padilha

Nutricionista: Natália Camilla da Cunha Padilha
 CRN6:14399

Rua Senador Paulo Guerra, nº 325 – Centro - Afogados da Ingazeira - PE
 CEP: 56800-000 / Fone: (87) 3838-3837



7 – Contratações Correlatas/Interdependentes

Fundamentação: Não há contratações que guardam relação/afinidade com o objeto da compra/contratação pretendida, sejam elas já realizadas, ou contratações futuras.



8 – Modelo de Cardápio

Cardápio Cozinha Comunitária

Público alvo: Municipais em situação de vulnerabilidade Número de assistidos: 223 pessoas - Número variável de acordo com demanda

Café da manhã

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Pão com ovo Frutas Café - Leite	Farofa de cuscuz com carne bovina guisada Ou Xerém com carne bovina guisada Café - Suco	Batata doce com frango ao molho Ou Macaxeira com frango ao molho Café - Leite	Arroz de leite com charque Café - Suco	Sanduíche com carne moida Frutas Café - Leite

Almoço

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Arrumadinho Arroz com cenoura ralada Macarrão ao molho de tomate de alface, tomate, cebola e pimentão Batata doce e/ou jerimum Carne bovina guisada	Feijão carioca Arroz refogado Macarrão ao molho de tomate Purê de batata Salada de alface, tomate, cebola e pimentão Frango assado	Feijão Branco com charque e calabresa Arroz refogado Farofa (com cenoura ralada) Vinagrete Isca de carne bovina acebolada	Feijão de corda Arroz mexido Farofa de cuscuz Batata doce e/ou jerimum Salada de alface, tomate, cebola e pimentão Frango ao molho	Feijão preto com charque e calabresa Arroz Branco Farofa (com cenoura ralada) Vinagrete Couve refogada Linguiça de frango assada Fruta (laranja fatiada ou abacaxi em rodela)

Jantar

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Arroz mexido com frango	Sopa de carne bovina com macarrão e legumes - Torradas	Macarronada com peito de frango desfiado	Sopa de feijão com macarrão e legumes - Torradas	Strogonoff de carne bovina Arroz

Natália Camilla da C. Padilha
Nutricionista: Natália Camilla da C. Padilha CRN6:14399

Natália Camilla da C. Padilha
Nutricionista
CRN6:14399

Cardápio do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – Abrigo Institucional João de Freitas Neto

Público alvo: 0 a 3 anos Número de assistidos: 10 Número variável de acordo com demanda

Café da manhã

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Papa de aveia Maçã picadinha Leite ou Suco de fruta	Creme de macaxeira com carne moída Ou Creme de batata doce com carne moída Leite ou Suco de fruta	Pão em rodelinhas com ovo mexidos Banana amassada com farelo de aveia Leite ou Suco de fruta	Mingau de aveia Mix de frutas cortado pequenininho	Omelete com legumes ralados Salada de fruta (cortes pequenininhos) Leite ou Suco de fruta	Escondidinho de peito de frango desfiado Mamão amassado Leite ou Suco de fruta	Pão em rodelinhas com queijo mussarela Vitamina

Lanche da manhã

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Suco de fruta Tapioca de queijo	Iogurte Biscoito doce (tipo Maria)	Leite com Bolo de caco	Vitamina de mamão Tapioca de queijo	Iogurte Biscoito salgado (Tipo Cream cracker)	Vitamina de banana Bolo de caco	Salada de fruta

Almoço

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Feijão carioca Arroz com cenoura ralada Jerimum amassado Carne bovina ao molho desfiada	Feijão carioca Arroz Branco Macarrão com molho de tomate Purê de batata inglesa	Feijão de corda Arroz com cenoura ralada Macarrão com molho de tomate	Feijão carioca Arroz refogado Macarrão com molho de tomate Creme de Legumes	Feijão carioca Arroz refogado Purê de macaxeira Salada (Alface e tomate picadinhos)	Feijão de corda Arroz com cenoura ralada Macarrão com molho de tomate Vinagrete	Feijão carioca Arroz mexido Vinagrete Jerimum amassado Peito de frango desfiado ao molho
	Creme de galinha	Batata e cenoura amassadinho Vinagrete Carne bovina ao molho desfiada	Salada (Alface e tomate picadinhos) Carne moída	Peito de frango desfiado ao molho	Purê de batata doce Carne de panela desfiada	

Lanche da tarde

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Vitamina de mamão	Salada de fruta (Cortes pequenininhos e sem adição de açúcar)	Iogurte Biscoito salgado (Tipo Cream cracker) Fruta cortadinha	Bolo Sabor: Laranja, cenoura, limão ou macaxeira Leite	Salada de fruta (Cortes pequenininhos e sem adição de açúcar)	Papa de aveia	Mix de frutas cortadinhas

Jantar

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Canja com peito de frango, arroz e legumes	Xerém com carne bovina desfiada ao molho Suco de fruta	Arroz de leite com carne moída Suco de fruta	Creme de galinha Arroz branco Suco de fruta	Sopa de feijão com macarrão e legumes	Creme de macaxeira Carne moída	Creme de legumes Arroz Branco Carne bovina desfiada Suco de fruta

Ceia

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Iogurte	Vitamina	Leite	Suco de fruta	Vitamina	Iogurte	Leite

Atenção: Crianças de 0 a 6 meses consumo exclusivo de fórmula infantil para esta idade, com prebiótico, ferro, vitaminas. Não adicionado dos açúcares sacarose, frutose e nem deve conter aromatizantes.

Natália Camilla da C. Padilha

Nutricionista: Natália Camilla da C. Padilha CRN6:14399

Natália Camilla da C. Padilha
Nutricionista
CRN6:14399



Cardápio do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – Abrigo Institucional João de Freitas Neto

Público alvo: 4 a 18 anos Número de assistidos: 10 Número variável de acordo com demanda

Café da manhã

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Omelete com soja refogada Papa de aveia Fruta Café/ Leite/Suco de fruta	Macaxeira com carne moida Ou Batata doce com carne moida Café/ Leite/Suco de fruta	Pão com ovo mexido Espetinho de frutas Café/ Leite/Suco de fruta	Farofa de cuscuz com Frango Mix de Frutas Café/ Leite/Suco de fruta	Crepioca com queijo Salada de frutas Café/ Leite/Suco de fruta	Escondidinho de peito de frango Espetinho de frutas Café/ Leite/Suco de fruta	Pão com carne moida Mix de frutas Café/ Leite/Suco de fruta

Lanche da manhã

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Suco de fruta Tapioca com queijo	iogurte Biscoito doce (Tipo Maria)	Leite com achocolatado Bolo de caco	Vitamina de mamão Tapioca com queijo	Suco de fruta Sanduiche misto	Vitamina de banana Bolo de caco	iogurte Biscoito doce Salada de fruta

Almoço

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Feijão carioca Arroz com cenoura ralada Macarrão com molho de tomate Batata doce/ jerimum Salada de alface, tomate, cebola e pimentão Carne bovina assada	Feijão carioca Arroz branco Farofa de cuscuz Macarrão com molho de tomate Purê de batata inglesa Salada de alface, tomate, cebola e pimentão Frango ao molho	Feijão de corda Arroz com cenoura ralada Macarrão com molho de tomate Batata e cenoura em cubinhos Vinagrete Isca de carne bovina acebolada	Feijão carioca Arroz refogado Macarrão com molho de tomate Salada de alface, tomate, cebola e pimentão Carne bovina ao molho com legumes	Feijão carioca Arroz refogado Farofa com cenoura ralada Purê de batata Salada de alface, tomate, cebola e pimentão Frango assado	Feijão Preto com charque e calabresa Arroz branco Farofa com cenoura ralada Vinagrete Couve refogado Linguiça mista assada Fruta (laranja fatiada ou abacaxi em rodela)	Feijão carioca Arroz mexido Macarrão com molho de tomate Batata doce/ jerimum Salada de alface, tomate, cebola e pimentão Frango ao molho



Lanche da tarde

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Leite com achocolatado Biscoito doce (tipo Maria) Fruta	Salada de fruta (Sem adição de açúcar)	Iogurte Biscoito salgado (Tipo Cream cracker) Fruta	Bolo Sabor: Laranja, cenoura, limão ou macaxeira Café/ Leite	Salada de fruta (Sem adição de açúcar)	Panqueca de frango Suco de fruta	Espeto de frutas

Jantar

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Carça com frango, arroz e legumes Torradas Café/ leite	Xenim com carne bovina Suco de fruta	Arroz de leite com charque Suco de fruta	Stroganoff de frango Arroz Suco de fruta	Sopa de feijão com macarrão e legumes Torradas Café/ leite	Macaxeira com isca de carne acebolada Ou Batata doce com isca de carne acebolada Café/ leite	Lasanha à bolonhesa Arroz Branco Suco de fruta

Ceia

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Iogurte	Vitamina	Leite com achocolatado	Suco de fruta	Vitamina	Iogurte	Vitamina



Natália Camilla da C. Padilha

Nutricionista: Natália Camilla da C. Padilha CRN6:14399

Natália Camilla da C. Padilha
Nutricionista

9 - Demonstração Dos Resultados Pretendidos

Fundamentação: A Administração almeja com a aquisição do objeto, em termos de economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, melhoria da qualidade de produtos, de forma a atender à necessidade da contratação.

Além disso, espera-se suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social/ Cozinha Comunitária/ Abrigo Institucional João de Freitas Neto, de Afogados da Ingazeira-PE, de maneira satisfatória, evitando a possível interrupção do fornecimento, possibilitando a continuidade dos serviços prestados.

Dar continuidade na manutenção do preparo de refeições atrativas e saudáveis com o intuito de melhorar a aceitação dos alimentos, evitando a monotonia das preparações ofertadas com sabor e aroma diversificados para aqueles em estado de vulnerabilidade social.

10 - Declaração de Viabilidade:

Exemplificação: O presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, elaborado pela NUTRICIONISTA e REQUISITANTE, considerando a análise das necessidades elencadas pela área requisitante e os demais aspectos normativos, conclui pela VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO/AQUISIÇÃO, uma vez considerados os seus potenciais benefícios em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade. Em complemento aos requisitos listados RECOMENDAMOS o prosseguimento do



processo de LICITAÇÃO não sendo possível encontrar óbices ao prosseguimento da presente aquisição/contratação no formato indicado.

MEMBRO	NOME TITULAR	CPF	MATRÍCULA	CARGO/ FUNÇÃO
Integrante Requisitante	Alexandre Hélio Gomes de Queiroz	010.453.394-31	991-2	Pregoeiro Municipal
E-mail:	cplfmeai@gmail.com	Telefone(s):	87 996071871	

Aprovo este Estudo Técnico Preliminar e atesto sua conformidade às disposições INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022:

Afogados da Ingazeira-PE, 15 de dezembro de 2025.

Natália Camilla da C. Padilha

Nutricionista: Natália Camilla da Cunha Padilha

CRN6:14399

Natália Camilla da C. Padilha
Nutricionista
CRN6:14399

