



Estado do Rio Grande do Norte
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO

CNPJ: 08.355.489/0001-26

Rua Padre Tertuliano Fernandes, 23 – Centro – Doutor Severiano/RN

CEP: 59910 000. Tel.: 84 3356 0002

www.doutorseveriano.rn.gov.br – e-mail: pmdoutorseveriano@hotmail.com

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Descrição da necessidade ou objeto:

A merenda escolar desempenha um papel crucial no desenvolvimento físico, cognitivo e emocional dos alunos, fornecendo os nutrientes necessários para um crescimento saudável e para o bom desempenho acadêmico. Para muitos estudantes, especialmente aqueles de famílias de baixa renda, a merenda escolar representa uma das principais fontes de alimentação diária, garantindo acesso a refeições nutritivas e equilibradas.

A demanda por uma merenda escolar de qualidade é significativa e contínua. Considerando a extensão da jornada escolar e a necessidade de múltiplas refeições ao longo do dia, é essencial garantir um suprimento constante de gêneros alimentícios variados e adequados às necessidades nutricionais dos alunos. A oferta de alimentos frescos, saudáveis e saborosos não apenas promove a saúde e o bem-estar dos estudantes, mas também contribui para a concentração em sala de aula, reduzindo a fadiga e melhorando os índices de frequência e aprendizado.

Portanto, a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar não é apenas uma necessidade, mas uma responsabilidade fundamental das instituições educacionais e dos órgãos públicos. É essencial garantir que os alimentos oferecidos atendam aos mais altos padrões de qualidade, segurança alimentar e sustentabilidade, refletindo o compromisso com a promoção da saúde, da igualdade de oportunidades e do desenvolvimento integral dos estudantes.

2. Alinhamento com Planejamento:

2.1 Considerando que o Plano de Contratações Anual 2024 ainda não foi elaborado pela Municipalidade, o objeto da contratação não está previsto neste documento de governança. No entanto, vale ressaltar que a necessidade/objeto encontra respaldo na Lei Orçamentária Anual – LOA.

3. Requisitos da Contratação:

3.1 - Qualidade Nutricional:

Os alimentos devem atender às diretrizes nutricionais estabelecidas pelas autoridades de saúde, garantindo uma oferta equilibrada de nutrientes essenciais para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos.

Segurança Alimentar:

Os alimentos devem ser produzidos, manipulados e armazenados de acordo com os mais altos padrões de segurança alimentar, minimizando o risco de contaminação e garantindo a integridade dos produtos.

Certificações e Regulamentações:

Exigência de certificações e licenças válidas que atestem a conformidade dos fornecedores com as regulamentações sanitárias, de qualidade e de segurança alimentar aplicáveis.



Estado do Rio Grande do Norte
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO

CNPJ: 08.355.489/0001-26

Rua Padre Tertuliano Fernandes, 23 – Centro – Doutor Severiano/RN

CEP: 59910 000. Tel.: 84 3356 0002

www.doutorseveriano.rn.gov.br – e-mail: pmdoutorseveriano@hotmail.com

Variedade e Preferências dos Alunos:

Oferta de uma ampla variedade de alimentos que atendam às preferências dos alunos, considerando suas diversidades culturais, religiosas e pessoais.

Sustentabilidade Ambiental:

Preferência por fornecedores que adotem práticas agrícolas sustentáveis, promovendo a conservação dos recursos naturais, a proteção do meio ambiente e o bem-estar dos animais.

Origem dos Alimentos:

Incentivo à aquisição de alimentos de origem local, sazonal e/ou orgânica, apoiando a economia regional, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte e promovendo a agricultura familiar.

Embalagem Sustentável:

Utilização de embalagens sustentáveis, recicláveis e/ou biodegradáveis, minimizando o impacto ambiental e promovendo a redução do desperdício de resíduos plásticos.

Preços Competitivos:

Oferta de preços competitivos e transparentes, considerando a qualidade dos alimentos, os custos de produção e as condições de mercado.

Prazos de Entrega:

Capacidade de cumprir os prazos de entrega estabelecidos, garantindo o abastecimento regular das escolas e evitando interrupções no fornecimento.

Atendimento ao órgão contratante:

Compromisso em fornecer um atendimento ao **órgão contratante** eficiente, respondendo prontamente a quaisquer dúvidas, reclamações ou solicitações do órgão contratante, sanando quaisquer problemas relacionada com a entrega dos produtos.

Estes requisitos são essenciais para garantir a seleção de fornecedores que possam fornecer uma merenda escolar de alta qualidade, segura, variada, sustentável e acessível para os alunos.

4. Estimativa de Quantidades



Estado do Rio Grande do Norte
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO
CNPJ: 08.355.489/0001-26

Rua Padre Tertuliano Fernandes, 23 – Centro – Doutor Severiano/RN
CEP: 59910 000. Tel.: 84 3356 0002

www.doutorseveriano.rn.gov.br – e-mail: pmdoutorseveriano@hotmail.com

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Quantidade
1	1779 - FÉCULA DE MANDIOCA Fécula de Mandioca (goma) de 1ª Qualidade em Pacotes de 1 Kg Com Data de Fabricação e Validade.	KG	382
2	1790 - MILHO DE PIPOCA Milho de Pipoca; de Primeira Qualidade, Beneficiado, Polido, Limpo; Isento de Sujidades, Parasitas e Larvas; Admitindo Umidade Máxima de 14% Por Peso; e Suas Condições Deverão estar de Acordo Com A Instrução Normativa Nº 60, de 22/12/11. Com 500g.	PCT	846
3	1797 - ABACAXI Abacaxi. de Boa Qualidade, Sem Defeitos Sérios, Apresentando Tamanho, Cor e Conformação Uniformes, Devendo Ser Bem Desenvolvidas e Maduras. A Polpa Deve estar Intacta e Firme. Características Gerais: Fresco. Atingir O Grau Máximo Ao Tamanho, Aroma, Cor e Sabor Próprios da espécie e Variedades. Apresentar Grau de Maturação Tal Que Lhes Permita Suportar A Manipulação, O Transporte e A Conservação em Condições Adequadas Para O Consumo Mediato e Imediato. Não Conterem Substâncias Terrosas, Sujidades Ou Corpos estranhos Aderentes à Superfície da Casca. estarem Isentos de Umidade externa Anormal, Aroma e Sabor estranhos. estarem Livres de Resíduos e Fertilizantes. Deve Apresentar-se em Início de Maturação.	UND	2.290
4	2175 - ABOBORA ABOBORA In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	UND	1.680
5	2176 - ACEROLA ACEROLA In Natura, de primeira, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	UND	2.514
6	6 - ACHOCOLATADO EM PÓ Instantâneo, solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel, açúcar, leite em pó e/ou soro, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, não violada, íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa, o pacote deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote com 200g.	PCT	599



Estado do Rio Grande do Norte
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO

CNPJ: 08.355.489/0001-26

Rua Padre Tertuliano Fernandes, 23 – Centro – Doutor Severiano/RN

CEP: 59910 000. Tel.: 84 3356 0002

www.doutorseveriano.rn.gov.br – e-mail: pmdoutorseveriano@hotmail.com

7	2217 - ADOÇANTE LÍQUIDO ADOÇANTE LÍQUIDO – 100% stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega	UND	10
8	2177 - ALFACE ALFACE Tipo crespa, íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	PCT	1.108
9	2178 - ALHO GRAÚDO ALHO GRAÚDO De primeira, sem réstia. Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	412
10	5823 - AMIDO DE MILHO Fina, branca, crua, embalagem contendo 200g, não violada, livre de impurezas e insetos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. Embalagem com 200g	UND	250
11	2149 - ARROZ BRANCO TIPO 2 ARROZ BRANCO TIPO 2 Embalado em pacotes de plástico transparente de 1 kg com identificação do produto, sem presença de insetos ou impurezas, registro no Ministério da Agricultura e prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	3.520
12	563 - ARROZ INTEGRAL ARROZ INTEGRAL: (Pacotes de 1 kg) Tipo I, classe longo fino, em embalagem	KG	120
13	2150 - ARROZ PARBORIZADO TIPO 1 Arroz parboilizado, tipo 1, classe longo fino, embalado em pacotes de plástico transparente e atóxico, limpos e não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem de 1 kg com identificação do produto, procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação e vencimento, sem presença de insetos ou impurezas, não necessitado lavar e escolher, isento de sujidades e mofo registro no Ministério da Agricultura e prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	5.550



Estado do Rio Grande do Norte
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO

CNPJ: 08.355.489/0001-26

Rua Padre Tertuliano Fernandes, 23 – Centro – Doutor Severiano/RN

CEP: 59910 000. Tel.: 84 3356 0002

www.doutorseveriano.rn.gov.br – e-mail: pmdoutorseveriano@hotmail.com

14	2151 - AVEIA EM FLOCOS FINOS Aveia em flocos finos isenta de impurezas, mofos e umidade. Embalagem não violada, integral, rica em fibras, com informes nutricionais, com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e validade com prazo mínimo de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem com 170 gramas.	KG	300
15	2148 - AÇAFRÃO Condimento colorífico em pó de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente. Pacote com 10g.	PCT	5.200
16	2147 - AÇÚCAR CRISTAL AÇÚCAR CRISTAL De primeira qualidade, embalado em pacotes de plástico transparentes de 1Kg com a identificação do produto, livre de impurezas, insetos ou microorganismos. Registro do órgão competente e prazo de validade não inferior a 120 dias da data da entrega do produto. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. o de validade não inferior a 120 dias da data da entrega do produto. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	1.260
17	2179 - BANANA BANANA In Natura, de primeira, (prata ou pacovan) com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	UND	3.068
18	1814 - BATATA DOCE Batata Doce, Com Polpa Intacta Limpa Com Coloração e Tamanho Uniformes Típicos da Variedade, Sem Brotos, Rachaduras Ou Cortes Na Casca, Manchas, Machucaduras, Bolores Ou Outros Defeitos Que Possam Alterar Sua Aparência e Qualidade Livre de Maior Parte Possível de Terra Aderente A Casca e Resíduos de Fertilizantes, Isenta de Umidade externa Anormal de Colheita Recente.	KG	1.630
19	2180 - BATATA INGLESA BATATA INGLESA In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), consistentes ao toque e isentas de partes amassadas ou batidas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.316



Estado do Rio Grande do Norte
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO
CNPJ: 08.355.489/0001-26

Rua Padre Tertuliano Fernandes, 23 – Centro – Doutor Severiano/RN
CEP: 59910 000. Tel.: 84 3356 0002

www.doutorseveriano.rn.gov.br – e-mail: pmdoutorseveriano@hotmail.com

20	2222 - BEBIDA DE ARROZ ORIGINAL BEBIDA DE ARROZ ORIGINAL Bebida de arroz em pó, embalagem de 300 gramas. Sabor natural, a base de arroz, fibra natural solúvel inulina, carbonato de cálcio (cálcio), sal marinho, acetato de retinol (vitamina A), colecalciferol (vitamina D), antiemético. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	83
21	2205 - BEBIDA LÁCTEA (SABOR MORANGO) BEBIDA LÁCTEA (SABOR MORANGO) Acondicionada em embalagem apropriada, atóxica, de 1 litro; com consistência cremosa, conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega. O rótulo deverá apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Apresentar amostra na licitação.	L	2.210
22	4605 - BEBIDA LÁCTEA (SABOR SALADA DE FRUTA) Acondicionada em embalagem apropriada, atóxica, de 1 litro; com consistência cremosa, conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega. O rótulo deverá apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Apresentar amostra na licitação.	L	2.210
23	2182 - BETERRABA BETERRABA In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	625
24	2221 - BISCOITO DE ARROZ BISCOITO DE ARROZ Com ingredientes como arroz integral e sal. Não contém glúten. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 80 gramas.	PCT	220
25	2152 - BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA Produzida a partir de matérias-primas são e limpas, de primeira qualidade, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de gorduras trans, corante, isenta de parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagens plásticas internas de 350g. Validade: mínima de 09 meses a contar da data de entrega.	PCT	3.154
26	2153 - BISCOITO SALGADO DIVERSOS BISCOITO SALGADO Biscoito salgado em pacotes de 350g, com ingredientes como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, xarope de glicose*, açúcar, soro de leite em pó, sal, amido de milho*, fermentos químicos:	PCT	2.419



Estado do Rio Grande do Norte
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO
CNPJ: 08.355.489/0001-26

Rua Padre Tertuliano Fernandes, 23 – Centro – Doutor Severiano/RN
CEP: 59910 000. Tel.: 84 3356 0002

www.doutorseveriano.rn.gov.br – e-mail: pmdoutorseveriano@hotmail.com

	bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja* e melhoramento de farinha metabissulfito de sódio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.		
27	14 - BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACK Tipo cream crack em pacotes de 350g, com ingredientes como farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina b9), gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar refinado, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	7.284
28	2218 - BISCOITO SALGADO, INTEGRAL BISCOITO SALGADO, INTEGRAL (tipo cream cracker) Com ingredientes como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada e sal. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 250g	PCT	134
29	2219 - BISCOITO SALGADO, ZERO LACTOSE BISCOITO SALGADO, ZERO LACTOSE (tipo cream cracker) Com ingredientes como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada de soja, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 400 gramas.	PCT	220
30	4602 - BISCOITO TIPO MARIA Integral Produzido com farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 350g.	PCT	188
31	4604 - BOLINHO DE PACOTE Embalado em saco plástico transparente, livre de sujidades e insetos, composto de farinha de trigo, açúcar, água, sal, ovos e fermento químico. Deverão ser acondicionados em pacotes contendo 300g do produto com 9 unidades, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações	PCT	3.614



Estado do Rio Grande do Norte
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO

CNPJ: 08.355.489/0001-26

Rua Padre Tertuliano Fernandes, 23 – Centro – Doutor Severiano/RN

CEP: 59910 000. Tel.: 84 3356 0002

www.doutorseveriano.rn.gov.br – e-mail: pmdoutorseveriano@hotmail.com

	nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 72 horas a partir da entrega. Apresentar amostra na licitação.		
32	2213 - CARNE BOVINA CARNE BOVINA Tipo costela, salgada, em peça dividida, congelada, e no máximo 10% de sebo e gordura limpa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionada em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	KG	820
33	2211 - CARNE BOVINA DE 2ª CARNE BOVINA DE 2ª Moída, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 1 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	KG	624
34	2212 - CARNE BOVINA DE 2ª CARNE BOVINA DE 2ª Tipo músculo, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Apresentar amostra na licitação.	KG	628
35	2214 - CARNE BOVINA DE 2ª CARNE BOVINA DE 2ª Acém inteira, Resfriada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria de 2 kg, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção estadual (SIE) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Apresentar amostra na licitação.	KG	210
36	4986 - CARNE SUINA Bisteca, fresca, resfriada, isenta de parasitas, nervos e sebo. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo em média 1 Kg. Validade mínima 6 (seis) meses a contar da data de entrega. Conter selo SIM.	KG	220
37	2183 - CEBOLA BRANCA CEBOLA BRANCA In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), consistentes ao toque e isentas de partes amassadas ou batidas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.994
38	2184 - CENOURA CENOURA In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a	KG	1.730



Estado do Rio Grande do Norte
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO
CNPJ: 08.355.489/0001-26

Rua Padre Tertuliano Fernandes, 23 – Centro – Doutor Severiano/RN
CEP: 59910 000. Tel.: 84 3356 0002

www.doutorseveriano.rn.gov.br – e-mail: pmdoutorseveriano@hotmail.com

	conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
39	2186 - CHEIRO VERDE CHEIRO VERDE Integra e firme, com grau de maturação adequada. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionadas em monoblocos de PVC frestados. Acondicionada em embalagem transparente atóxica	KG	709
40	2185 - CHUCHU CHUCHU In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	810
41	2156 - COLORÍFICO EM PÓ COLORÍFICO EM PÓ A base de urucum, em pacotes plásticos de 100g, sem adição de sal, inviolados e livre de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	2.230
42	2187 - COUVE COUVE Couve manteiga fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionada em embalagem transparente atóxica	KG	394
43	2223 - EXTRATO DE SOJA EXTRATO DE SOJA Extrato de soja, embalagem 250 gramas. Sabor natural, a base de soja não transgênica, sem lactose, sem glúten, enriquecidos com Ca e vitaminas. Com reduzido teor de gorduras. O rótulo deverá apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	PCT	160
44	2157 - FARINHA DE MANDIOCA FARINHA DE MANDIOCA Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, transparentes, de 1 kg, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	1.240
45	2158 - FARINHA DE MILHO FLOCADA (TIPO FLOCÃO) Amarelos, em flocos médios, sem sal, embalagem com 500g, em pacotes plásticos atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem	PCT	3.830



Estado do Rio Grande do Norte
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO

CNPJ: 08.355.489/0001-26

Rua Padre Tertuliano Fernandes, 23 – Centro – Doutor Severiano/RN

CEP: 59910 000. Tel.: 84 3356 0002

www.doutorseveriano.rn.gov.br – e-mail: pmdoutorseveriano@hotmail.com

	deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. Pacote com 500g.		
46	1780 - FARINHA DE TRIGO Farinha de trigo especial tipo i, enriquecida com ferro e ácido fólico: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 35 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n.38 FNDE. Obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e odor próprio. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,850%, teor Máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de no mínimo 6% p/p. Embalagem primária: pesando 1kg, indelével, plástica, resistente e atóxica. Embalagem secundária: de saco plástico, resistente, pesando até 10kg. Validade mínima de 04 meses após a data de fabricação.	PCT	682
47	4603 - FECULA DE MANDIOCA (Goma fresca) Molhada, peneirada e coloração branca. Isento de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 3 (seis) meses a contar com a data da entrega. Pacote de 1kg.	KG	290
48	5263 - FEIJÃO CARIOCA Tipo 1, safra nova, grãos inteiros e são, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies, embalado em saco plástico resistente transparente, contendo 1 kg, acondicionados em fardos lacrados. devendo apresentar na embalagem dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número do lote, informações nutricionais, lote, gramatura, prazo de validade não inferior a 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e está de acordo com a resolução 12/78da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos- CNNPA.	KG	660
49	2159 - FEIJÃO DE CORDA TIPO 1 FEIJÃO DE CORDA TIPO 1 Classe carioquinha, em sacos plásticos transparentes de 1kg, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	2.070
50	4599 - FEIJÃO PRETO Tipo 1, safra nova, grãos inteiros e são, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies, embalado em saco plástico resistente	KG	598



Estado do Rio Grande do Norte
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO

CNPJ: 08.355.489/0001-26

Rua Padre Tertuliano Fernandes, 23 – Centro – Doutor Severiano/RN

CEP: 59910 000. Tel.: 84 3356 0002

www.doutorseveriano.rn.gov.br – e-mail: pmdoutorseveriano@hotmail.com

	transparente, contendo 1 kg, acondicionados em fardos lacrados. devendo apresentar na embalagem dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número do lote, informações nutricionais, lote, gramatura, prazo de validade não inferior a 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e está de acordo com a resolução 12/78da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos- CNNPA.		
51	5822 - FILE DE FRANGO Congelado, sem aparas e osso, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Não ultrapassar de 30 dias de congelamento. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	2.450
52	5824 - FOLHA DE LOURO Folhas desidratadas e inteiras. Isento de mofo e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 3 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 10 gramas.	PCT	180
53	2188 - GOIABA GOIABA In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2.300
54	2225 - IOGURTE ZERO LACTOSE IOGURTE ZERO LACTOSE Iogurte zero lactose, a base de leite pasteurizado desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, preparado de morango, amido modificado, gelatina, mix de edulcorantes e enzima lactase. Com consistência cremosa, conservado entre 1 a 10 graus centígrados; embalagem de 170 gramas; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega. O rótulo deverá apresentar identificação, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Entrega refrigerada (0 a 10°C), validade de 45 dias, em carro próprio refrigerado. Apresentar amostra na licitação.	L	280
55	2189 - LARANJA LARANJA In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições	KG	1.830



Estado do Rio Grande do Norte
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO

CNPJ: 08.355.489/0001-26

Rua Padre Tertuliano Fernandes, 23 – Centro – Doutor Severiano/RN

CEP: 59910 000. Tel.: 84 3356 0002

www.doutorseveriano.rn.gov.br – e-mail: pmdoutorseveriano@hotmail.com

	adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
56	2227 - LEITE DE VACA EM PÓ, DESNATADO LEITE DE VACA EM PÓ, DESNATADO Carbonato de cálcio, fosfato de cálcio e vitaminas (A e D). Produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Embalagem (lata – sachê) contendo 280 g e prazo de validade.	UND	84
57	2228 - LEITE EM PÓ SEM LACTOSE ORIGINAL LEITE EM PÓ SEM LACTOSE ORIGINAL. Do tipo Suprasoy, embalagem aluminizada de 300g. A base da proteína isolada de soja, contendo óleo de palma, xarope de milho, açúcar, sal; Minerais: fosfato de cálcio, citrato de potássio, fosfato de potássio, fosfato de magnésio, óxido de zinco, difosfato férrico (pirofosfato férrico), iodeto de potássio; Vitaminas: C, pantotenato de cálcio, B2, A, niacinamida, B6, mononitrato de tiamina, B9, D3, B12. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	225
58	2226 - LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE O produto deverá ter como ingredientes básicos a enzima lactase para dietas com restrição de lactose. Composição: Leite integral, maltodextrina, soro do leite, enzima lactase, vitaminas A, D,C e E, minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. Produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Embalagem (lata – sachê) contendo 380 g e prazo de validade.	PCT	245
59	4601 - LEITE PASTEURIZADO (INTEGRAL) Leite de vaca fluído, tipo C, UHT, integral. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Embalagem tetra pak, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 2 (dois) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem 1 litro.	PCT	19.614
60	2161 - LEITE PASTEURIZADO DESNATADO LEITE PASTEURIZADO Leite desnatado fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperatura (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Contendo 1L. Embalagem: Acondicionada em embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação o e validade bem visíveis e claras. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.	KG	700
61	2190 - LIMÃO LIMÃO Tipo taiti, de primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e	KG	454



Estado do Rio Grande do Norte
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO

CNPJ: 08.355.489/0001-26

Rua Padre Tertuliano Fernandes, 23 – Centro – Doutor Severiano/RN

CEP: 59910 000. Tel.: 84 3356 0002

www.doutorseveriano.rn.gov.br – e-mail: pmdoutorseveriano@hotmail.com

	intacta. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
62	2163 - MACARRÃO ARGOLA MACARRÃO ARGOLA Tipo Argola de semolina ou sêmola, embalados em pacotes de 500g de plástico transparente, inviolados, livre de impurezas, insetos ou microorganismos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	830
63	2230 - MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN E SEM OVOS MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN E SEM OVOS Macarrão de arroz tipo espaguete, sem ovos, sem glúten. Contendo apenas os ingredientes como farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum. Embalados em pacotes de 500g de plástico transparente, inviolados, livre de impurezas, insetos ou microorganismos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	45
64	106 - MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL Macarrão integral tipo espaguete	UND	54
65	2164 - MACARRÃO ESPAGUETE- 400G MACARRÃO ESPAGUETE Fino, tipo espaguete de semolina ou sêmola, embalados em pacotes de 400g de plástico transparente, inviolados, livre de impurezas, insetos ou microorganismos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	4.517
66	2191 - MACAXEIRA MACAXEIRA In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	922
67	2195 - MAMÃO MAMÃO In Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem fermentos ou	KG	5.160



Estado do Rio Grande do Norte
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO

CNPJ: 08.355.489/0001-26

Rua Padre Tertuliano Fernandes, 23 – Centro – Doutor Severiano/RN

CEP: 59910 000. Tel.: 84 3356 0002

www.doutorseveriano.rn.gov.br – e-mail: pmdoutorseveriano@hotmail.com

	defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
68	2193 - MANGA MANGA In natura, tipo keit, de primeira qualidade, com 80 a 90% de maturação entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	4.398
69	2166 - MANJERICÃO MANJERICÃO Ingredientes: Folhas de manjeriçao, desidratadas e picadas. Sem Glúten. Embalagem de 10g	PCT	135
70	3771 - MARGARINA 500G	UND	468
71	28 - MARGARINA COM SAL Margarina Com Sal Sem Gorduras Trans: Produto Obtido de Vegetais Líquidos Hidrogenados, de Consistência Cremosa, Aromatizada Artificialmente e Vitaminada, Com No Mínimo 65% de Lipídios. Não Deve Apresentar Massa Não Cremosa, Cheiro Desagradável, Cor Não Característica do Produto, Pote Violado. embalagem: Deve estar Intacta, em Pote de Polietileno Resistente, Contendo 500 G. Prazo de Validade: Mínimo de 3 Meses A Partir da Data de entrega. A Rotulagem Deve Conter No Mínimo As Seguintes Informações: Nome e/ou Marca, Ingredientes, Data de Validade, Lote e Informações Nutricionais.	UND	225
72	5825 - MARGARINA VEGETAL COM SAL, SEM LACTOSE: Creme vegetal, enriquecido com vitaminas A, D e E, Ômega 3 e Ômega 6, SEM LACTOSE. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto no Ministério da Agricultura. Embalagem: Inteira, limpa e com lacre de proteção. Deve estar acondicionada em potes de 250gr. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	UND	38
73	2194 - MAÇÃ MAÇÃ Maça fuji nacional de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	809
74	2192 - MELANCIA MELANCIA In natura, redonda, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda tamanho e coloração uniforme. De primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos	KG	2.884



Estado do Rio Grande do Norte
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO
CNPJ: 08.355.489/0001-26

Rua Padre Tertuliano Fernandes, 23 – Centro – Doutor Severiano/RN
CEP: 59910 000. Tel.: 84 3356 0002

www.doutorseveriano.rn.gov.br – e-mail: pmdoutorseveriano@hotmail.com

	uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
75	2196 - MELÃO MELÃO In Natura, de primeira, de polpa alaranjada e doce, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	3.137
76	2167 - MILHO, PARA PREPARO DE MUNGUNZÁ MILHO, PARA PREPARO DE MUNGUNZÁ Amarelo, 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem: saco plástico transparente atóxico. Peso líquido de 500g, com validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega; Deve apresentar na embalagem a identificação do fornecedor e telefone, nome do produto, peso, prazo de validade e informações nutricionais	PCT	2.960
77	2170 - ORÉGANO ORÉGANO Ingredientes: Folhas de orégano, picadas e desidratadas. Sem Glúten. Embalagem de 10g	PCT	2.970
78	2209 - OVO DE GALINHA OVO DE GALINHA Sem rachaduras, tamanho médio, com peso de aproximadamente 60g. Produto fresco, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal. Embalados em bandejas com 15 und.	UND	1.190
79	2210 - PEITO DE FRANGO PEITO DE FRANGO Congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Não ultrapassar de 30 dias de congelamento. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, n° do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	6.054
80	2201 - PEPINO PEPINO In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a	KG	240



Estado do Rio Grande do Norte
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO
CNPJ: 08.355.489/0001-26

Rua Padre Tertuliano Fernandes, 23 – Centro – Doutor Severiano/RN
CEP: 59910 000. Tel.: 84 3356 0002

www.doutorseveriano.rn.gov.br – e-mail: pmdoutorseveriano@hotmail.com

	conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
81	5827 - PIMENTA DO REINO PRETA Pimenta do reino preta, seca e moída. Isento de mofos e umidade. Sem glúten. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 10 gramas.	PCT	230
82	2202 - PIMENTÃO VERDE PIMENTÃO VERDE Integra e firme, com grau de maturação adequada. Isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionadas em monoblocos de PVC frestados.	KG	780
83	2198 - POLPA DE FRUTA (ACEROLA) POLPA DE FRUTA (ACEROLA) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	1.880
84	2197 - POLPA DE FRUTA (GOIABA) POLPA DE FRUTA (GOIABA) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	1.780
85	2200 - POLPA DE FRUTA. SABOR CAJÁ. POLPA DE FRUTA (CAJÁ) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	1.443
86	2199 - POLPA DE FRUTA. SABOR MANGA. POLPA DE FRUTA (MANGA) Congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1kg, acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	3.590
87	2231 - PÃO BISNAGUITO INTEGRAL PÃO BISNAGUITO INTEGRAL Composto de farinha de trigo integra, farinha de arroz integra, sal, fermento químico e água. Sem lactose, sem ovos. Deverão ser acondicionados em pacotes contendo 300 gramas do produto com 10 unidades cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 72 horas a partir da entrega. Apresentar amostra na licitação.	PCT	391
88	2207 - PÃO DE FORMA FATIADO PÃO DE FORMA FATIADO: Composto de farinha de trigo, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionados em pacotes com 400g do produto, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações	PCT	868



Estado do Rio Grande do Norte
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO

CNPJ: 08.355.489/0001-26

Rua Padre Tertuliano Fernandes, 23 – Centro – Doutor Severiano/RN

CEP: 59910 000. Tel.: 84 3356 0002

www.doutorseveriano.rn.gov.br – e-mail: pmdoutorseveriano@hotmail.com

	nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 72 horas a partir da entrega embalados em sacos plásticos atóxicos, fechados, com data de fabricação em rótulo indelével coincidente com a data de entrega, e o prazo de validade dos mesmos.		
89	31 - PÃO DE HOT- DOG Pão de Hot - Dog: Composto de Farinha de Trigo, água, Sal e Fermento Químico.	PCT	3.954
90	48 - PÃO DOCE Pão Doce: 1ª qualidade, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso; composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas; embalado em saco plástico atóxico, e em ótimas condições. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.	UND	8.130
91	32 - PÃO FRANCÊS Pão Francês: 1ª qualidade. Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho - dourada e miolo de cor branco creme de textura e granulação fina não uniforme.	UND	31.450
92	2208 - QUEIJO, TIPO COALHO QUEIJO, TIPO COALHO (embalagem plástica contendo 1 kg). Resfriado entre 1 a 10°C, classificação semiduro e maturado. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho, fermento lácteo. Deve conter na embalagem: registro no SIF, MA, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, temperatura e conservação. Na embalagem deverá mencionar o fornecedor e o produto. Entrega em carro próprio refrigerado, conforme calendário anexo. Amostra p/ análise.	KG	1.050
93	2203 - REPOLHO REPOLHO Tipo branco, liso, de 1ª qualidade, compacto e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	529
94	2172 - SAL REFINADO SAL REFINADO Em pacotes de 1 kg, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – emb. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	481
95	2173 - SALSA DESIDRATADA SALSA DESIDRATADA Também conhecida como Salsinha. Desidratada. Embalagem de 10g	UND	394



Estado do Rio Grande do Norte
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO

CNPJ: 08.355.489/0001-26

Rua Padre Tertuliano Fernandes, 23 – Centro – Doutor Severiano/RN

CEP: 59910 000. Tel.: 84 3356 0002

www.doutorseveriano.rn.gov.br – e-mail: pmdoutorseveriano@hotmail.com

96	2204 - TOMATE TOMATE In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), com aproximadamente 80% de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2.290
97	2174 - VINAGRE VINAGRE De álcool, com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml e com prazo de validade.	UND	880
98	105 - ÓLEO DE SOJA 1 ÓLEO DE SOJA 1: Em garrafa plástica de 900ml, não amassada, registro no Ministério	UND	498

4.1 Estimativa realizada com base na licitação anterior: (X) SIM () NÃO

4.2 Houve acréscimo de quantitativo para alguns itens com base na licitação anterior: (x) SIM () NÃO

4.3 Houve redução de quantitativo para alguns itens com base na licitação anterior: (x) SIM () NÃO

4.4 Houve acréscimo de item/lote com base na licitação anterior: () SIM* (X) NÃO

*Especificar/Justificar:

4.5 Houve exclusão de item/lote com base na licitação anterior: () SIM* (X) NÃO

*Especificar/Justificar:

5. Levantamento de Mercado e Justificativa da Escolha:

5.1 Foi verificado no mercado mais de uma forma de atendimento da necessidade: () SIM (X) NÃO

*Justificar:

Não foi verificado mais de uma forma de atendimento da necessidade no mercado. Após um levantamento abrangente, constatou-se que não havia múltiplas opções viáveis ou alternativas disponíveis para a prestação dos gêneros alimentícios necessários para a merenda escolar. A análise de mercado revelou que apenas com fornecedores desse segmento e que atenda aos critérios específicos estabelecidos, incluindo qualidade, variedade, sustentabilidade, capacidade de entrega e preço competitivo. Portanto, a escolha foi direcionada para fornecedores que atendia de forma adequada e satisfatória às necessidades da instituição educacional, justificando a ausência de múltiplas formas de atendimento da necessidade no mercado.

6. Descrição da Solução como um todo:

Solução 01: Contratação de Fornecedores local e/ou Regionais

Vantagens:

Origem Local: Prioriza a compra de alimentos de produtores local e/ou regionais, apoiando a economia local e reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte.



Estado do Rio Grande do Norte
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO

CNPJ: 08.355.489/0001-26

Rua Padre Tertuliano Fernandes, 23 – Centro – Doutor Severiano/RN

CEP: 59910 000. Tel.: 84 3356 0002

www.doutorseveriano.rn.gov.br – e-mail: pmdoutorseveriano@hotmail.com

Frescor dos Alimentos: Oferece alimentos mais frescos e saudáveis, uma vez que são produzidos e entregues localmente.

Fortalecimento da Comunidade: Estimula parcerias com produtores locais, fortalecendo os laços entre escolas e comunidades.

Controle de Qualidade: Permite um controle mais próximo da qualidade dos alimentos, uma vez que são adquiridos de fornecedores conhecidos e próximos.

Desvantagens:

Variedade Limitada: Pode haver limitações na variedade de alimentos disponíveis, dependendo da produção local.

Possíveis Aumentos de Custo: Os alimentos locais podem ser mais caros do que os produzidos em larga escala, o que pode aumentar os custos para o programa de merenda escolar.

Solução 02: Contratação de Fornecedores Nacionais ou Regionais de Grande Escala

Vantagens:

Variedade de Produtos: Oferece uma ampla variedade de alimentos devido à capacidade de produção em larga escala.

Preços Competitivos: Geralmente, os fornecedores em grande escala oferecem preços mais competitivos devido à economia de escala.

Consistência no Abastecimento: Garante uma oferta constante de alimentos ao longo do ano, independentemente de sazonalidades ou condições climáticas locais.

Desvantagens:

Menor Controle de Qualidade: Pode ser mais difícil garantir a qualidade e frescor dos alimentos devido à distância entre a produção e o consumo.

Impacto Ambiental: O transporte em larga escala pode gerar uma pegada de carbono maior em comparação com alimentos produzidos localmente.

Menor Integração com a Comunidade: Perde-se a oportunidade de fortalecer os laços com produtores locais e promover a economia regional.

Essas soluções representam diferentes abordagens para a contratação de fornecedores de gêneros alimentícios para a merenda escolar, cada uma com suas próprias vantagens e desvantagens a serem consideradas. A escolha entre elas dependerá das necessidades específicas da instituição educacional, bem como de suas prioridades em termos de qualidade, sustentabilidade e custo.

7. Estimativa de Valor:

7.1 A Estimativa do valor da Contratação é de R\$ 947.829,85 (novecentos e quarenta e sete mil, oitocentos e vinte e nove reais e oitenta e cinco centavos).

7.2 A estimativa foi realizada através de consulta ao mercado: () SIM (x) NÃO



Estado do Rio Grande do Norte
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO

CNPJ: 08.355.489/0001-26

Rua Padre Tertuliano Fernandes, 23 – Centro – Doutor Severiano/RN

CEP: 59910 000. Tel.: 84 3356 0002

www.doutorseveriano.rn.gov.br – e-mail: pmdoutorseveriano@hotmail.com

7.3 A estimativa foi realizada com base nos valores liquidados na licitação anterior: () SIM () NÃO

8. Justificativa para o Parcelamento ou não:

8.1 Adoção do Sistema de Registro de Preço: () SIM () NÃO

8.2 Adoção do Critério de Adjudicação por Lote: () SIM* () NÃO

*Justificativa:

A possibilidade de parcelamento de pagamentos em contratos administrativos, oferecendo maior flexibilidade financeira para os órgãos públicos distribuírem os gastos ao longo do período de execução do contrato, pode ser uma estratégia eficiente e econômica para a administração pública, permitindo a otimização do uso dos recursos disponíveis e a adequação dos pagamentos às disponibilidades financeiras do órgão contratante.

Considerando que o parcelamento pode contribuir para a gestão de riscos associados aos contratos administrativos, reduzindo a exposição a eventuais problemas de execução ou descumprimento contratual, uma vez que os pagamentos estão condicionados ao cumprimento das etapas estabelecidas no contrato. Sendo essa uma medida que atende ao interesse público, permitindo a continuidade e regularidade na prestação de serviços ou fornecimento de bens, sem comprometer a estabilidade financeira do órgão contratante.

Portanto, o parcelamento de acordo com a Lei nº 14.133/2021 pode ser justificado com base na flexibilidade financeira proporcionada, na conformidade com as disposições legais, na eficiência na gestão dos recursos públicos e na adequação ao interesse público.

9. Resultado Pretendido:

O resultado pretendido da contratação de fornecedores de gêneros alimentícios para a merenda escolar é garantir uma alimentação adequada, saudável e balanceada para os alunos das instituições educacionais, promovendo o seu desenvolvimento físico, cognitivo e social. Que resulte em uma merenda escolar de qualidade que atenda às necessidades nutricionais dos alunos, promovendo a saúde, o bem-estar e o desenvolvimento integral da comunidade escolar.

10. Providências a serem adotadas:

10.1. Há necessidade da adequação do ambiente para a execução contratual/atendimento da necessidade:

() SIM* () NÃO

*Especificar:

11. Contratações Correlatas ou Interdependentes:

11.1 Há contratação correlata ou similar: () SIM* () NÃO

*Especificar:

11.2 Há contratação Interdependente (deve ser contratada conjuntamente): () SIM* () NÃO

*Especificar:

12. Impactos Ambientais:

12.1 Há impacto ambiental para o atendimento da necessidade: () SIM () NÃO



Estado do Rio Grande do Norte
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOUTOR SEVERIANO

CNPJ: 08.355.489/0001-26

Rua Padre Tertuliano Fernandes, 23 – Centro – Doutor Severiano/RN

CEP: 59910 000. Tel.: 84 3356 0002

www.doutorseveriano.rn.gov.br – e-mail: pmdoutorseveriano@hotmail.com

Considerando não apenas critérios nutricionais e logísticos, mas também os impactos ambientais ao longo de toda a cadeia de suprimentos. Pretendemos identificar práticas de aquisição de gêneros alimentícios que minimizem a emissão de gases de efeito estufa, reduzam o consumo de recursos naturais e promovam a produção sustentável. Além disso, buscamos analisar a possibilidade de incorporar alimentos de origem local e sazonal, apoiando a economia regional e reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte. Ao final, almejamos fornecer recomendações que promovam uma merenda escolar não apenas nutritiva, mas também ambientalmente responsável, contribuindo para a formação de cidadãos conscientes e comprometidos com a preservação do meio ambiente.

13. Posicionamento Conclusivo (viabilidade da Contratação):

13.1 Há posicionamento favorável a contratação: (X) SIM () NÃO

Com base na análise abrangente realizada neste Estudo Técnico Preliminar, concluímos que a contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar é não apenas viável, mas também altamente recomendada. Os dados coletados demonstram claramente a necessidade essencial desses alimentos para garantir uma oferta de refeições nutricionalmente balanceadas e adequadas às demandas dos alunos.

A análise de custos revelou que os benefícios proporcionados pela oferta de uma merenda escolar de qualidade superam os investimentos financeiros necessários. Além disso, a busca por fornecedores qualificados e estratégias de compra em larga escala podem contribuir para otimizar os custos envolvidos, garantindo eficiência financeira no processo de contratação.

Considerando os impactos ambientais, identificamos oportunidades significativas para promover práticas sustentáveis ao longo da cadeia de suprimentos. Recomendamos fortemente a seleção de fornecedores que adotem práticas de produção e transporte com baixo impacto ambiental, bem como a incorporação de alimentos de origem local e sazonal sempre que possível.

Contudo, a contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar é não apenas justificável, mas também essencial para promover a saúde, o bem-estar e o sucesso acadêmico dos alunos. Recomendamos que o processo de licitação seja iniciado com base nas diretrizes e considerações apresentadas neste estudo, visando garantir uma merenda escolar de qualidade que atenda aos mais altos padrões nutricionais, logísticos, financeiros e ambientais.

Doutor Severiano/RN, 02 de fevereiro de 2024.

José Nilton de Souza
Secretaria Municipal de Educação

Alana Cyntia Rodrigues da Silva
Nutricionista CRN: 13477

Leilâne Maria de Castro
Coordenadora de Merenda