

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

				Número do Processo - SISLOG 118478
				Número do Processo - SEI 20260005004074

Em conformidade com a Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e com o Decreto estadual nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023, o Estudo Técnico Preliminar - ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação a fim de atender a uma necessidade administrativa, e tem por objetivo subsidiar a elaboração do Anteprojeto, Termo de Referência ou Projeto Básico, bem como do edital de licitação e da minuta contratual, quando aplicável.

Tópico 1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar apresenta os estudos técnicos realizados visando identificar e analisar as soluções disponíveis no mercado, em termos de requisitos, alternativas e justificativas para escolha da melhor solução para alcançar os resultados pretendidos.

1.2. Assim, a delimitação da solução nos termos e condições estipulados não é decisão de livre arbítrio desta equipe. Aqui estão pautados elementos que, fundamentadamente, têm a capacidade e potencial para, em tese, considerando o caso concreto, melhor atender ao interesse público.

Previsão no Plano de Contratações Anual:

1.3. A demanda a ser contratada está prevista no PCA 2024/2025.

Alinhamento Estratégico:

1.4. Esta pretendida contratação apresenta conformidade com os Programas e Ações do PPA 2024-2027 relacionados às atribuições desta Pasta, em conformidade com as suas competências, nos termos da [Lei nº 22.317, 18 de outubro de 2023](#).

Justificativa da Contratação:

1.5. A presente contratação justifica-se pela necessidade de aquisição da necessidade de garantir o fornecimento contínuo e de qualidade de gêneros alimentícios para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nas escolas estaduais de Goiás. Esta contratação é fundamental para assegurar que os alunos da rede pública tenham acesso a refeições balanceadas, contribuindo para o desenvolvimento educacional e a saúde dos estudantes no período que permanecem em sala de aula.

1.6. Segundo a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, o art. 4 diz que “o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo”. Assim sendo, a ausência do objeto desta contratação poderá ocasionar prejuízos significativos no crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados na rede pública de ensino do Estado de Goiás, a piora do rendimento escolar, falta de segurança alimentar e nutricional, bem como, das condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica, principalmente alunos em vulnerabilidade social, sem o acesso igualitário e desrespeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

1.7. A Administração está confiante de que a execução desta contratação trará benefícios significativos para a comunidade escolar, garantindo a oferta de uma alimentação saudável, segura e em conformidade com as políticas públicas de educação e nutrição.

Tópico 2 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Definição da solução escolhida

2.1. Abaixo segue a descrição resumida do objeto a ser contratado, definido após a realização de estudo técnico preliminar: **Fornecimento de Bens e Materiais - PNAE - CRE-LUZIANIA - REGIÃO 1 CRISTALINA**

Característica do objeto:

2.2. O objeto a ser contratado é **comum**, assim considerado por possuir padrão de desempenho e qualidade que possam ser

objetivamente definidos no Termo de Referência, por meio de especificações usuais no mercado, na forma do inciso XIII do art. 6º da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

2.3. A solução adotada trata-se de objeto comum, pois:

2.3.1. é encontrado e praticado no mercado sem maiores dificuldades;

2.3.2. é ordinário, sem peculiaridades ou características especiais;

2.3.3. é apresentado com identidade e características padronizadas, com perfil qualitativo passível de ser descrito objetivamente; e

2.3.4. sua caracterização é garantida tendo por base as exigências detalhadas do Termo de Referência, compatível com o rito procedimental de seleção do fornecedor a ser adotado.

Definição da natureza de execução do objeto:

2.4. A execução do objeto contratado pode ser considerado de **natureza continuada**, nos termos do inciso XV do art. 6º da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, já que são serviços ou fornecimentos contínuos aqueles contratados pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas.

Regime de fornecimento:

2.5. Toda entrega que será feita **sob demanda, conforme determinado no Edital, bem como necessidade de cada Unidade Escolar**, sendo assim, em qualquer das entregas, se for notada qualquer divergência do produto entregue ao produto solicitado poderá ser rejeitado, e notificada e empresa para que seja resolvida a falha.

Justificativa da escolha da solução:

2.6. A análise das opções oferecidas pelo mercado, conforme relatado neste ETP, demonstra que a solução escolhida é a que melhor atende à finalidade pública, especialmente pelos seguintes fatos e fundamentos:

2.6.1. A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) possibilita maior **racionalização dos gastos públicos**, permitindo que a Administração registre os preços mais vantajosos obtidos no certame e realize as contratações de forma **gradual e conforme a necessidade real das unidades escolares e Coordenações Regionais de Educação**. Essa sistemática evita aquisições em volume superior à demanda, reduz perdas e contribui para a **eficiência logística e orçamentária** na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2.6.2. Além disso, a formação de ata garante **padronização dos itens, planejamento centralizado e execução descentralizada**, características indispensáveis à gestão da alimentação escolar no Estado de Goiás, cuja operacionalização envolve centenas de escolas com diferentes perfis de atendimento e consumo.

2.6.3. A solução também viabiliza **maior competitividade e transparência**, favorecendo a ampla participação de fornecedores e cooperativas, inclusive da agricultura familiar, atendendo ao disposto na Lei nº 11.947/2009, na Resolução CD/FNDE nº 6/2020 e suas alterações, bem como nas diretrizes da Lei Federal nº 14.133/2021, que privilegiam a economicidade, a isonomia e o planejamento das contratações públicas.

2.6.4. Dessa forma, conclui-se que a adoção do SRP é a alternativa mais vantajosa para a Administração, por alinhar economicidade, eficiência operacional e flexibilidade contratual, assegurando o fornecimento contínuo e de qualidade dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da rede estadual no exercício de 2026.

Vigência do contrato:

2.7. O prazo de vigência contratual é de 7 meses, contado a partir do primeiro dia útil seguinte à sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) de Termo de Contrato, nos termos do Título III, Capítulo V, da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

2.7.1. Considerando que o objeto contratado é de natureza continuada, a vigência do contrato é não prorrogável nos termos da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

Tópico 3 - ESTIMATIVA DA QUANTIDADE A SER CONTRATADA

Identificação dos itens, quantidades e unidades:

3.1. A estimativa da quantidade a ser contratada é justificada nos termos deste ETP, conforme disposto na Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021. A descrição com o respectivo quantitativo a ser contratado está apresentado abaixo:

#	Lote	Cod	Descrição	Qtde
001	LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	730	quitandas e salgados, biscoito de queijo.	306
003	LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	713	bolo , sabores diversos.	1413
005	LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	730	quitandas e salgados, broa doce.	480
007	LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	100	pão, careca, peso aproximado de 50 g.	480

#	Item	Cota	Descrição	Qtd
009	LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	100	pão de milho, peso aproximado de 50 g.	4548
011	LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	100	pão, de forma, tradicional, com peso entre 400 e 500 g.	948
013	LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	730	quitandas e salgados, pão de queijo, assado (a).	846
015	LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	100	pão, doce, com peso entre 50 e 100 g.	231
017	LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	100	pão, francês, peso aproximado de 50 g.	7800
019	LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	100	pão, mandi, peso aproximado de 50 g.	1380
021	LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	711	rosca , comum, doce.	4812
023	LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	100	pão, torrada.	450
025	LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	100	pão, lua de mel.	276
002	LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	730	quitandas e salgados, biscoito de queijo.	102
004	LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	713	bolo , sabores diversos.	471
006	LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	730	quitandas e salgados, broa doce.	160
008	LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	100	pão, careca, peso aproximado de 50 g.	160
010	LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	100	pão, de milho, peso aproximado de 50 g.	516
012	LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	100	pão, de forma, tradicional, com peso entre 400 e 500 g.	316
014	LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	730	quitandas e salgados, pão de queijo, assado (a).	282
016	LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	100	pão, doce, com peso entre 50 e 100 g.	77
018	LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	100	pão, francês, peso aproximado de 50 g.	2600
020	LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	100	pão, mandi, peso aproximado de 50 g.	460
022	LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	711	rosca , comum, doce.	1604
024	LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	100	pão, torrada.	150
026	LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	100	pão, lua de mel.	92

Justificativa de quantitativo:

3.2. A estimativa da quantidade a ser contratada foi elaborada considerando as especificidades operacionais da alimentação escolar no Estado de Goiás, cuja execução ocorre de forma **descentralizada**, com base nas demandas apresentadas pelas **Unidades Escolares e Coordenações Regionais de Educação (CREs)**.

3.3. A quantidade de gêneros alimentícios necessária para o exercício de 2026 será dimensionada de acordo com o **número de alunos matriculados** em cada unidade, conforme dados oficiais do **Censo Escolar**, os **valores per capita definidos pelo FNDE e Tesouro Estadual** para cada modalidade de ensino e o **número de dias letivos estabelecido no calendário escolar estadual**. Esse cálculo permitirá a projeção do volume médio de alimentos necessários para a oferta de refeições balanceadas e regulares durante todo o ano letivo, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

3.4. Cada **Termo de Referência** será estruturado com **número variável de escolas**, definido a partir da **logística de entrega previamente conhecida, distância entre os municípios, capacidade operacional dos fornecedores e regiões de atendimento**. Essa divisão visa garantir o equilíbrio entre economicidade, eficiência na distribuição e qualidade dos produtos entregues.

3.5. Considerando as flutuações naturais da rede de ensino, como **aumento no número de alunos, criação de novas turmas ou escolas, ampliação de jornada escolar e reforço orçamentário decorrente de repasses complementares**, será acrescido um **percentual de 50% sobre as quantidades estimadas de cada item**, a título de **composição de Ata de Registro de Preços**. Esse acréscimo tem por objetivo garantir **reserva técnica suficiente** para atender demandas emergenciais ou variações no consumo sem a necessidade de nova licitação, assegurando a **continuidade e regularidade do fornecimento da alimentação escolar**.

3.6. O levantamento quantitativo será constantemente revisado pelas unidades e CREs, de modo a **alinhar as estimativas às realidades locais** e evitar tanto o desabastecimento quanto o desperdício. Dessa forma, a estimativa aqui apresentada representa um **planejamento dinâmico e tecnicamente fundamentado**, voltado à execução eficiente, transparente e sustentável da política de alimentação escolar no Estado de Goiás.

Tópico 4 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os valores referenciais estimados da contratação, unitários e totais, aferidos conforme ampla pesquisa de mercado, são os seguintes:

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 001 Código 730 - Quitandas e Salgados, biscoito de queijo.	
Informações Adicionais BISCOITO DE QUEIJO. Composto por polvilho, gordura vegetal, ovos, sal refinado, leite em pó, queijo ralado; crocante. Produto individual com peso aproximado de 50g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	306
Unidade	quilograma

Participação Local de Entrega	Ampla Participação com Cota Reservada conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 29,23
Valor Total	R\$ 8.944,38

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 003 Código 713 - Bolo , sabores diversos.	
Informações Adicionais BOLO PRONTO VÁRIOS SABORES. Produto obtido da mistura de farináceos (podendo ser farinha de trigo, polvilho, araruta, amido de milho) com ovos, óleo vegetal ou margarina ou manteiga, açúcar, leite pasteurizado, adicionado de fermento químico, sem conservantes. Se entregue o produto individual (pedaço) com peso aproximado de 70g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	1413
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 31,57
Valor Total	R\$ 44.608,41

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 005 Código 730 - Quitandas e Salgados, broa doce.	
Informações Adicionais BROA DE MILHO. Elaborado com composição básica de farinha de milho, açúcar e outros ingredientes e substâncias permitidas, apresentada embalagem primária individual, contendo as respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade e lote. Produto individual com peso aproximado de 50g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	480
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 28,82
Valor Total	R\$ 13.833,60

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 007 Código 100 - Pão, careca, peso aproximado de 50 g.	
Informações Adicionais PÃO CARECA. Farinha de trigo, sal, açúcar, óleo, casca de cor dourada, miolo macio, levemente adocicado e tamanho uniforme. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	480
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 26,34
Valor Total	R\$ 12.643,20

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 009 Código 100 - Pão, de milho, peso aproximado de 50 g.	
Informações Adicionais PÃO DE MILHO. Produto obtido da mistura de farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos,	

óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	1548
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 25,95
Valor Total	R\$ 40.170,60

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 011	
Código 100 - Pão, de forma, tradicional, com peso entre 400 e 500 g.	
Período (Meses)	
Quantidade	948
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 12,56
Valor Total	R\$ 11.906,88

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 013	
Código 730 - Quitandas e Salgados, pão de queijo, assado (a).	
Informações Adicionais	
PÃO DE QUEIJO. Especificação: Salgado assado pão de queijo deverão ter um padrão de peso mínimo de 70g, apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. Quando assado o produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	
Período (Meses)	
Quantidade	846
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 32,75
Valor Total	R\$ 27.706,50

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 015	
Código 100 - Pão, doce, com peso entre 50 e 100 g.	
Informações Adicionais	
PÃO DOCE. Farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	231
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 25,50
Valor Total	R\$ 5.890,50

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 017	
Código 100 - Pão, francês, peso aproximado de 50 g.	
Informações Adicionais	
PÃO FRANCÊS. Farinha de trigo, sal, óleo, cor do miolo levemente creme, casca de cor dourada, brilhante e crocante de tamanho	

uniforme. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	7800
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 18,74
Valor Total	R\$ 146.172,00

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 019 Código 100 - Pão, mandi, peso aproximado de 50 g.	
Informações Adicionais PÃO MANDI. Farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Unidade 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	1380
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 24,75
Valor Total	R\$ 34.155,00

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 021 Código 711 - Rosca , comum, doce.	
Informações Adicionais ROSCA. De ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos. utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Peso por unidade 70 g. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O produto não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior (evidência de formas sujas). O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	4812
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 26,74
Valor Total	R\$ 128.672,88

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 023 Código 100 - Pão, torrada.	
Informações Adicionais TORRADA. Pão francês fatiado e torrado. Validade mínimo metade do prazo entre fabricação e vencimento, a contar a partir da entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	
Período (Meses)	
Quantidade	450
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 25,14
Valor Total	R\$ 11.313,00

LOTE 01 - PANIFICADOS (DISPUTA GERAL)	
Descrição do item 025 Código 100 - Pão, lua de mel.	
Informações Adicionais SONHO: Doce confeitado, tipo sonho, produzido com massa macia, leve e aerada, frita em óleo de qualidade adequado para consumo humano. O produto deve apresentar coloração dourada uniforme, sem excesso de óleo. Recheio cremoso e homogêneo, disponível em sabores como creme de confeiteiro, doce de leite ou chocolate. O produto deve ser fresco, sem indícios de ressecamento, mofo ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade e segurança alimentar. Peso unitário: 45g.	
Período (Meses)	
Quantidade	276
Unidade	quilograma
Participação	Ampla Participação com Cota Reservada
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 24,55
Valor Total	R\$ 6.775,80

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	
Descrição do item 002 Código 730 - Quitandas e Salgados, biscoito de queijo.	
Informações Adicionais BISCOITO DE QUEIJO. Composto por polvilho, gordura vegetal, ovos, sal refinado, leite em pó, queijo ralado; crocante. Produto individual com peso aproximado de 50g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	102
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 29,23
Valor Total	R\$ 2.981,46

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	
Descrição do item 004 Código 713 - Bolo , sabores diversos.	
Informações Adicionais BOLO PRONTO VÁRIOS SABORES. Produto obtido da mistura de farináceos (podendo ser farinha de trigo, polvilho, araruta, amido de milho) com ovos, óleo vegetal ou margarina ou manteiga, açúcar, leite pasteurizado, adicionado de fermento químico, sem conservantes. Se entregue o produto individual (pedaço) com peso aproximado de 70g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	471
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 31,57
Valor Total	R\$ 14.869,47

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	
Descrição do item 006 Código 730 - Quitandas e Salgados, broa doce.	
Informações Adicionais BROA DE MILHO. Elaborado com composição básica de farinha de milho, açúcar e outros ingredientes e substâncias permitidas, apresentada embalagem primária individual, contendo as respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade e lote. Produto individual com peso aproximado de 50g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	160
Unidade	quilograma

Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 28,82
Valor Total	R\$ 4.611,20

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	
Descrição do item 008 Código 100 - Pão, careca, peso aproximado de 50 g.	
Informações Adicionais PÃO CARECA. Farinha de trigo, sal, açúcar, óleo, casca de cor dourada, miolo macio, levemente adocicado e tamanho uniforme. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	160
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 26,34
Valor Total	R\$ 4.214,40

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	
Descrição do item 010 Código 100 - Pão, de milho, peso aproximado de 50 g.	
Informações Adicionais PÃO DE MILHO. Produto obtido da mistura de farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	516
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 25,95
Valor Total	R\$ 13.390,20

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	
Descrição do item 012 Código 100 - Pão, de forma, tradicional, com peso entre 400 e 500 g.	
Período (Meses)	
Quantidade	316
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 12,56
Valor Total	R\$ 3.968,96

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	
Descrição do item 014 Código 730 - Quitandas e Salgados, pão de queijo, assado (a).	
Informações Adicionais PÃO DE QUEIJO. Especificação: Salgado assado pão de queijo deverão ter um padrão de peso mínimo de 70g, apresentar textura macia. Os salgados assados não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. Quando assado o produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	
Período (Meses)	
Quantidade	282
Unidade	quilograma

Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 32,75
Valor Total	R\$ 9.235,50

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	
Descrição do item 016 Código 100 - Pão, doce, com peso entre 50 e 100 g.	
Informações Adicionais PÃO DOCE. Farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Sabor doce, podendo conter calda doce e coco ralado. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	77
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 25,50
Valor Total	R\$ 1.963,50

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	
Descrição do item 018 Código 100 - Pão, francês, peso aproximado de 50 g.	
Informações Adicionais PÃO FRANCÊS. Farinha de trigo, sal, óleo, cor do miolo levemente creme, casca de cor dourada, brilhante e crocante de tamanho uniforme. Unidade de 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	2600
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 18,74
Valor Total	R\$ 48.724,00

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	
Descrição do item 020 Código 100 - Pão, mandi, peso aproximado de 50 g.	
Informações Adicionais PÃO MANDI. Farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar, leite e tamanho uniforme. Unidade 50 g a 100 g. O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.	
Período (Meses)	
Quantidade	460
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 24,75
Valor Total	R\$ 11.385,00

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)	
Descrição do item 022 Código 711 - Rosca , comum, doce.	
Informações Adicionais ROSCA. De ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos. utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Peso por unidade 70 g. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do	

produto. O produto não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior (evidência de formas sujas). O prazo de validade do produto deverá ser de 24 horas contando a partir da data de fabricação.

Período (Meses)	
Quantidade	1604
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 26,74
Valor Total	R\$ 42.890,96

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)

Descrição do item 024

Código 100 - Pão, torrada.

Informações Adicionais

TORRADA. Pão francês fatiado e torrado. Validade mínimo metade do prazo entre fabricação e vencimento, a contar a partir da entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.

Período (Meses)	
Quantidade	150
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 25,14
Valor Total	R\$ 3.771,00

LOTE 02 - PANIFICADOS (COTA RESERVADA ME/EPP)

Descrição do item 026

Código 100 - Pão, lua de mel.

Informações Adicionais

SONHO: Doce confeitado, tipo sonho, produzido com massa macia, leve e aerada, frita em óleo de qualidade adequado para consumo humano. O produto deve apresentar coloração dourada uniforme, sem excesso de óleo. Recheio cremoso e homogêneo, disponível em sabores como creme de confeiteiro, doce de leite ou chocolate. O produto deve ser fresco, sem indícios de ressecamento, mofo ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade e segurança alimentar. Peso unitário: 45g.

Período (Meses)	
Quantidade	92
Unidade	quilograma
Participação	Cota Reservada para ME/EPP
Local de Entrega	conforme cronograma de execução
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 24,55
Valor Total	R\$ 2.258,60

4.2. O preço total estimado da contratação é **R\$ 657.057,00 (R\$ Seiscentos e Cinquenta e Sete Mil e Cinquenta e Sete Reais)**, conforme pesquisa de preços realizada em conformidade com o Decreto estadual nº 9.900, de 07 de julho de 2021.

4.3. O orçamento estimado da presente contratação foi elaborado com base nos parâmetros e calculado em conformidade com o Decreto estadual nº 9.900, de 07 de julho de 2021, cujo documento de Orçamento Estimado, que contém memória de cálculo, será anexado aos autos da contratação, indicando os parâmetros, a metodologia e os preços referenciais utilizados no cálculo estimativo.

Tópico 5 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

5.1. Para a contratação pretendida foram consideradas as características técnicas e peculiares de comercialização no mercado, avaliando-se o objeto em conformidade com o **Princípio do Parcelamento**, nos termos do **Art. 40, §§ 2º e 3º da Lei Federal nº 14.133/2021**.

5.2. A presente contratação será realizada com a **adjudicação do objeto por lote**. Isso permitirá uma melhor distribuição logística, considerando as diferentes necessidades regionais, e aumentará a competitividade entre os fornecedores, favorecendo a eficiência e a economia no processo de aquisição. O parcelamento facilita a gestão e a logística da entrega e prestação dos serviços, permitindo um acompanhamento mais próximo e eficiente.

Tópico 6 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. A presente contratação deverá atender, incluindo os requisitos mínimos do Termo de Referência, a proposta mais vantajosa mediante competição, zelando-se sempre pela contratação da melhor qualidade possível com o menor preço. A descrição dos requisitos no Termo de Referência deve se limitar àqueles requisitos indispensáveis ao atendimento da necessidade, garantindo-se a competitividade da contratação e a maior eficiência possível.

6.2. Os gêneros alimentícios contratados devem ser produzidos conforme as Normas Técnicas Brasileiras e atender à **Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)**. Além disso, devem cumprir as recomendações estabelecidas pela **Resolução RDC nº 216 de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)** assegurando que todos os produtos estejam em conformidade com os padrões de segurança alimentar e qualidade.

Padrões Mínimos de Qualidade:

6.3. Os produtos contratados devem atender rigorosamente às especificações descritas no Termo de Referência. Todos os produtos devem ser novos e originais; não serão aceitos produtos reaproveitados ou falsificados, sob pena de desclassificação da empresa fornecedora do certame e aplicação das penalidades cabíveis. No momento da entrega, nenhum produto poderá estar fora dos padrões de qualidade ou validade, de acordo com as legislações aplicáveis mencionadas.

6.4. O transporte dos alimentos deve ser realizado em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, garantindo perfeitas condições de higiene e, quando necessário, refrigerados para preservar a integridade e qualidade dos produtos. Todos os itens devem ser acondicionados em embalagens que atendam às Normas Técnicas Brasileiras, garantindo que sejam originais, intactas, e apropriadas para armazenamento, evitando a entrada de umidade e poeira, além de proteger contra qualquer alteração na qualidade ou cor. Os produtos também devem apresentar características sensoriais adequadas, como cor e odor, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

Requisitos normativos e legais:

6.5. Constituição Federal de 1988, Artigos 6º, 205, 208 e Artigo 211º, que estabelece que a alimentação é um direito social e o poder público deve adotar as políticas e as ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto, também, na Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar;

6.6. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar;

6.7. Lei Ordinária, nº 20.777, de 25 de maio de 2020 que altera a Lei nº 14469, de 16 de julho de 2003, que institui o Fundo de Proteção Social do Estado de Goiás – PROTEGE GOIÁS;

6.8. Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, alterada pela Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020, ambas do Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar – FNDE;

6.9. Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021;

6.10. Decreto Estadual nº 10.207 de 27 de janeiro de 2023;

6.11. Decreto nº 10.482 de 21 de junho de 24, que aprova o Regulamento da Secretaria de Estado da Educação e dá outras providências, estabelece:

Subseção VII

Da Gerência de Alimentação Escolar

Art. 81 Compete à Gerência de Alimentação Escolar:

- I - promover e garantir a universalidade do atendimento da alimentação escolar aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;
- II - assegurar o direito à alimentação escolar e incentivar sua inclusão na unidade escolar, com vistas à segurança alimentar e nutricional dos alunos, no processo de ensino-aprendizagem;
- III - contribuir para o desenvolvimento psicossocial e rendimento escolar;
- IV - impulsionar a participação da comunidade no controle social;
- V - estimular o apoio ao desenvolvimento sustentável, agricultura familiar, com prioridade às comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;
- VI - acompanhar a execução dos recursos financeiros do PNAE;
- VII - assegurar, junto às CRE's, a execução e monitoramento do PNAE, as ações de educação alimentar e nutricional, segurança alimentar, nutricional e aquisição de gêneros alimentícios e do teste de aceitabilidade;
- VIII - coordenar a aquisição de utensílios de consumo e bens, pertencentes de acordo com a necessidade das unidades escolares;
- IX - implementar ações sobre alimentação saudável compreendendo o uso de alimentos variados e seguros, de acordo com os hábitos alimentares da cultura e tradição local;
- X - implementar ações interdisciplinares e multidisciplinares sobre o tema transversal alimentação e nutrição saudável na rede estadual de educação;
- XI - supervisionar a realização do diagnóstico do estado nutricional dos estudantes;
- XII - monitorar o planejamento, a elaboração e avaliação do cardápio da alimentação escolar de acordo com a cultura alimentar e o perfil epidemiológico da população local;
- XIII - propor treinamento dos profissionais da merenda escolar para as boas práticas de utilização e manipulação dos alimentos;
- XIV - orientar as CRE's e unidades escolares em possíveis dúvidas quanto ao repasse, termo aditivo, licitação e prestação de contas da merenda escolar;
- XV - realizar levantamento de previsões de recursos financeiros e orçamentários anuais para transferência dos repasses aos conselhos escolares para a alimentação escolar;
- XVI - solicitar repasse financeiro mensal para os Conselhos Escolares;
- XVII - incentivar a implantação de hortas escolares;
- XVIII - atuar em consonância com as metas e estratégias do PEE e Plano de Governo;
- XIX - assessorar a Superintendência de Planejamento e Finanças em assuntos de sua competência com a emissão de relatórios, pareceres e orientações; e
- XX - encarregar-se de competências correlatas.

6.12. Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;

6.13. Resolução RDC nº 216 de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Requisitos de sustentabilidade:

6.14. Sustentabilidade Ambiental: A contratação de gêneros alimentícios deve priorizar fornecedores que adotem práticas sustentáveis, como a produção de alimentos orgânicos e o uso de métodos de cultivo que minimizem o impacto ambiental. Serão priorizados alimentos provenientes de agricultura familiar e de comunidades tradicionais, conforme estabelecido nas políticas do PNAE, contribuindo para a conservação dos recursos naturais e a redução da pegada de carbono.

6.15. Sustentabilidade Social: Na contratação para aquisição de gêneros alimentícios do PNAE, a sustentabilidade social pode ser promovida por meio do incentivo à participação de fornecedores em geral, respeitando a competitividade e a legislação vigente. A qualidade nutricional dos alimentos e o cumprimento de normas trabalhistas devem ser garantidos, além de incluir critérios que valorizem o desenvolvimento regional e a inclusão de pequenos comerciantes.

6.16. Sustentabilidade Econômica: A política de compras da Secretaria de Estado da Educação de Goiás seguirá os princípios da economicidade e eficiência, promovendo contratações que garantam a melhor relação custo-benefício para a administração pública.

Tópico 7 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Identificação de soluções:

7.1. Por meio dos estudos realizados, foram analisadas diferentes soluções, em que foi avaliada sua capacidade de solucionar o problema descrito no Tópico 1 deste ETP, e ainda a relação custo-benefício entre as soluções.

7.2. Assim, foram identificadas as seguintes possíveis soluções:

7.2.1. Manutenção do Processo Atual: Continuação dos métodos existentes sem modificações significativas;

7.2.2. Contratação Direta por Licitação: Realização de processo licitatório para selecionar fornecedores especializados;

7.2.3. Parcerias Público-Privadas (PPP): Estabelecimento de parcerias com o setor privado para assegurar o fornecimento.

Análise comparativa das soluções

7.3. Após análise das alternativas, e em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº 6/2020, que diz:

Art. 24 A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por:

II – Licitação, obrigatoriamente na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei 10.520/2002 e, subsidiariamente, da Lei 8.666/1993.

7.4. O Pregão Eletrônico foi identificada como a opção mais viável, considerando a necessidade de garantir a qualidade e a regularidade do fornecimento, além de assegurar a conformidade com a legislação vigente e a otimização dos recursos públicos.

Tópico 8 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

8.1. Capacitação de Servidores: Serão realizadas formações/capacitações, pela Gerência de Alimentação Escolar, para os servidores encarregados da fiscalização e gestão contratual, visando garantir a correta execução e acompanhamento dos contratos firmados.

8.2. Análise de Mercado: Estudos de mercado serão realizados para identificar potenciais fornecedores e assegurar que o processo licitatório seja competitivo e atraia propostas vantajosas para a administração pública.

8.3. Elaboração de Termo de Referência: Será elaborado um Termo de Referência detalhado, com base nas especificações e diretrizes do PNAE, que servirá de base para o processo licitatório.

AVALIAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Em virtude de todo o exposto, o presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a contratação de gêneros alimentícios para o fornecimento da alimentação escolar aos alunos matriculados da Rede Estadual de Goiás informada neste Estudo Técnico Preliminar, **mostra-se necessária e viável tecnicamente**, tendo em vista a imprescindibilidade da contratação e o adequado atendimento às demandas apresentadas. Além do mais, os custos previstos são compatíveis e atendem à economicidade; os riscos envolvidos são administráveis; e a área requisitante priorizará o fornecimento de todos os elementos aqui relacionados necessários à consecução dos benefícios pretendidos.

Assim sendo, a Equipe de Planejamento declara a viabilidade desta contratação para o atendimento da necessidade a que se destina, consoante disposto na Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Estadual nº 10.207/2023.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DESTA ETP:

Responsável	Função	Telefone	Email
MARCIA GOMES DA SILVA MENDES	Integrante Administrativo	61 36221857	marcia.gomesesilva@gmail.com
VANUSA RORIZ	Integrante Requisitante	61 32506570	vanusa.roriz@educ.go.gov.br
VANUSA RORIZ	Integrante Administrativo	61 32506570	vanusa.roriz@educ.go.gov.br

