

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. OBJETO

Registro de preços para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados a merenda escolar dos alunos da educação básica (educação infantil, ensino fundamental), do Município de Borba/Am.

2. REFERÊNCIA LEGAL

2.1. O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública, nos termos do inciso I, do § 1º, do art. 18 da Lei 14.133/2021 e art. 7º, inciso I, da IN 40/2020.

2.2. O presente certame adota a modalidade Pregão, na forma Eletrônica, conforme artigos da Lei Federal nº 14.133/21, quais sejam:

"Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

[...]

a) XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;

Art. 17. O processo de licitação observará as seguintes fases, em sequência:

[...]

§ 2º As licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial, desde que motivada, devendo a sessão pública ser registrada em ata e gravada em áudio e vídeo.

Art. 40.

[...]

b) do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso

Art. 47. As licitações de serviços atenderão aos princípios:

[...]

II – do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente mais vantajoso.”

2.3. Deste modo, visando a economicidade para a Administração Pública, o Pregão Eletrônico se aplica como melhor procedimento a ser executado para tal processo.

3. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO/ JUSTIFICATIVA

3.1. O objeto do presente Estudo Técnico Preliminar são futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados a merenda escolar dos alunos da educação básica (educação infantil, ensino fundamental), do Município de Borba/Am.

3.2. Isso porque, é dever do Estado garantir que a oferta da alimentação escolar em conformidade com as necessidades nutricionais dos alunos, durante o período letivo, observando as diretrizes estabelecidas em Lei, bem como o disposto no inciso VII do art. 208 da Constituição Federal (art. 2º, art. 3º, inciso I, art. 6º, Lei nº 11.947/2009).

3.3. A disponibilidade de uma alimentação escolar de qualidade surge como um elemento indispensável no contexto educacional, constituindo-se como um pilar crucial para o desenvolvimento integral dos estudantes, influenciando positivamente tanto seu desempenho acadêmico quanto seu bem-estar. Nesse contexto, a importância da merenda escolar transcende a simples suplementação nutricional, desempenhando um papel vital no crescimento e aprendizado dos alunos inseridos na rede pública de ensino

3.4. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), operacionalizado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), assume a responsabilidade de oferecer uma alimentação saudável e adequada. Este programa busca utilizar alimentos variados e seguros, respeitando as tradições, a cultura e os hábitos alimentares saudáveis, com o objetivo de contribuir para o crescimento, desenvolvimento e desempenho escolar dos alunos, adaptando-se às suas faixas etárias e estados de saúde, incluindo aqueles que demandam atenção específica.

3.5. A nutrição proporcionada pela merenda escolar desempenha um papel fundamental no fornecimento de nutrientes essenciais para o crescimento, desenvolvimento e aprendizado das crianças. Uma alimentação balanceada não apenas melhora a saúde geral, mas também desempenha um papel primordial na prevenção de doenças.

3.6. É relevante destacar que alunos bem-nutridos apresentam maior capacidade de concentração, memória e desempenho cognitivo. A merenda escolar adequada está intrinsecamente ligada ao aumento da atenção em sala de aula, refletindo diretamente em um melhor rendimento e desempenho nas atividades escolares.

3.7. Além disso, a oferta de uma alimentação de qualidade na escola atua como um incentivo significativo para a frequência regular dos alunos, contribuindo para a redução da evasão escolar. Este fator é particularmente relevante, considerando que muitos alunos enfrentam desafios familiares, sociais e econômicos. Ao proporcionar uma alimentação nutritiva e equilibrada, independentemente das condições financeiras, a merenda escolar contribui para a redução das desigualdades sociais.

3.8. A merenda escolar não apenas atende às necessidades físicas dos alunos, mas também representa uma oportunidade valiosa para promover a educação alimentar, ao ensinar os alunos sobre a importância de escolhas saudáveis e hábitos alimentares equilibrados desde a infância, a merenda escolar desempenha esse papel na formação de cidadãos saudáveis e bem informados.

3.9. Em síntese, a merenda escolar vai além de ser um simples suplemento nutricional; ela é um componente essencial para o desenvolvimento educacional e social. Contribuindo para a formação de cidadãos saudáveis, a merenda escolar desempenha um papel vital na preparação dos alunos para os desafios acadêmicos, além de criar um ambiente escolar mais acolhedor e estimulante, construindo, assim, um futuro mais promissor.

3.10. No que tange à modalidade licitatória escolhida, destaca-se que o Pregão, previsto na Lei Federal nº 14.133/2021, é destinado à aquisição de bens e serviços comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado. No presente caso, a contratação visa à aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino, enquadrando-se, portanto, como objeto de natureza comum. A escolha do Pregão Eletrônico fundamenta-se nas disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando as vantagens inerentes à forma eletrônica, tais como celeridade, transparência, economicidade, desburocratização e ampliação da competitividade. A realização do certame em ambiente eletrônico possibilita maior participação de

fornecedores, inclusive de diferentes localidades, favorecendo a ampla concorrência e a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Pública, assegurando, assim, maior eficiência na aquisição dos gêneros alimentícios destinados ao atendimento da merenda escolar da rede municipal de ensino

3.11. A opção pela modalidade Pregão Eletrônico, com Registro de Preços, atende aos princípios da legalidade e eficiência, preconizados pela legislação vigente. A estruturação do processo licitatório considera a simplicidade, a publicidade, a economicidade e a competitividade como preceitos fundamentais na busca por uma contratação pública eficiente e alinhada aos interesses da Administração.

3.12. Será adotado o Sistema de Registro de Preços, haja vista a conveniência do fornecimento do objeto com previsão de serem de forma parcelada conforme a necessidade, visando minimizar os riscos de desabastecimento e reduzir os custos e gerar economia nas contratações. Sendo assim, a Administração tem a discricionariedade de agir conforme suas necessidades, podendo flexibilizar suas despesas, com a devida adequação aos recursos disponíveis. A opção pelo Registro de Preços permite estabelecer preços unitários competitivos para os itens licitados, conferindo flexibilidade na gestão dos recursos públicos.

3.13. A divisão por item na composição do Registro de Preços proporciona uma maior precisão na identificação e avaliação dos produtos ou serviços, permitindo uma escolha mais direcionada às necessidades específicas da Administração. A utilização do critério de menor preço, alinhado ao princípio da economicidade, assegura a obtenção do melhor custo-benefício, sem prescindir da qualidade necessária ao atendimento das demandas institucionais.

3.14. Tendo assim, uma redução da burocracia para a Administração Pública contratar, ou seja, uma vez implantado o SRP, será realizada uma única licitação, que poderá subsidiar uma pluralidade de contratações.

3.15. Considerando a complexidade logística envolvida no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar do Município de Borba/AM, especialmente quanto à necessidade de garantia da capacidade operacional, regularidade fiscal, qualificação técnica e condições mínimas de execução contratual, a Administração opta pela

inversão das fases procedimentais, com análise da habilitação antecedendo as fases de apresentação de propostas e lances, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.16. A medida visa assegurar maior segurança na contratação, evitar participação de empresas sem capacidade mínima de fornecimento, reduzir riscos de desabastecimento da rede escolar e conferir maior eficiência ao certame, considerando as peculiaridades logísticas da região amazônica e a essencialidade do fornecimento da alimentação escolar.

4. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

4.1. A contratação em análise está alinhada ao planejamento da Administração, visto que tem como objetivo a garantia da promoção do desenvolvimento biopsicossocial, aprendizado, segurança alimentar, redução da evasão escolar e combate à fome, com foco na saúde dos estudantes da rede de ensino de Borba-AM. Por isso, pressupõe-se o alinhamento do futuro contrato com as prioridades e objetivos da gestão, bem como a existência dos recursos orçamentários necessários ao pagamento das despesas decorrentes. Entretanto, apesar de a contratação estar entre as propostas, diretrizes e ações do Governo Municipal o presente Estudo Técnico Preliminar não contempla o inciso II, § 1º, do artigo 18, da Lei nº 14.133/2021.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS

5.1. O objeto deste estudo compreende o Registro de preços para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados a merenda escolar dos alunos da educação básica (educação infantil, ensino fundamental), do Município de Borba/Am, respeitando o detalhamento a seguir:

Item	Especificação	Unidade	Quantidade
01	Cacau em pó 100% puro, tipo alcalino (ou natural, dependendo da necessidade). Composição: 100% cacau, sem adição de açúcar, farinhas, glúten ou conservantes artificiais. Aspectos Físicos: Pó fino, cor marrom característica, sabor amargo intenso, odor característico, sem grumos ou umidade excessiva. Embalagem: Acondicionado em embalagem primária atóxica (polietileno ou aluminizada), resistente, selada, contendo de 500g. Rotulagem: Identificação clara, contendo marca, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação	Pct	21.600

	e validade, conforme legislação vigente. Validade: Mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Qualidade: Produto próprio para consumo humano, de acordo com normas da ANVISA/MAPA.		
02	Arroz Branco, tipo agulha, tipo 1, classe longo fino, subgrupo polido, beneficiado, grãos inteiros, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Devem estar de acordo com a Legislação Sanitária vigente no país ANVISA/MS. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico, acondicionados em fardos de até 30kg. Apresentar data de fabricação, validade e nº de lote. Apresentando validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	Pct	45000
03	Aveia em flocos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, livre de impurezas e microrganismo. Produto envolto em papel impermeável e acondicionado em caixa de papelão ou recipiente de folha de flandres íntegros, ou saco de polietileno resistente, hermeticamente fechados de até 200 gramas. Constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Apresentando validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	Und	12000
04	Açúcar, tipo cristal, cor branco, puro e natural, isento de sujidades ou umidade. Embalados em sacos plásticos de 1 kg, intactas, acondicionados em pacotes de até 30kg, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses, a contar da data de entrega.	Kg	45000
05	Biscoito doce tipo maisena, leite, maria. Especificação: Obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Peso líquido de 400 gramas (embalagem master com 20 und.). Prazo de validade de no mínimo 06 meses, a contar da data de entrega.	Und	60000

06	Biscoito salgado tipo Cream Cracker, livre de gordura trans. O produto deve apresentar-se com características organolépticas próprias, devendo ser acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, de até 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes (embalagem master com 20 und.). Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.	Und	60000
07	Café em pó, torrado e moído, tipo superior (100% arábica ou blend com no máximo 20% Conilon/Robusta), ponto de torra média, embalagem a vácuo (500g), com selo de pureza ABIC e validade superior a 10 meses.	Pct	30000
08	Carne bovina moída, congelada, obtida de massas musculares, com no máximo 3% de água, 8% de gordura, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em pacotes de até 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação (validade, peso, procedência, nº registro no SIF ou SIE). Mantido sob congelamento a -10 C a 25° C. Devem estar de acordo com a legislação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	Kg	20000
09	Charque bovino, ponta de agulha de 1ª qualidade, curada, seca, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g, acondicionado em caixa de papelão lacrada de 10kg. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE), municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação, peso, procedência, nº de lote. Com validade não inferior a 06 meses a contar da data de entrega no DAE. Não será aceito Jerked Beef, pois contém nitrato/nitrito de sódio.	Kg	20000
10	CARNE BOVINA SEM OSSO TIPO ACÉM OU AGULHA, limpa, aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, consistência firme, não deve estar pegajosa, não deve apresentar intervenções ou contrapesos (excesso de gordura). Embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados do produto, número de registro do Ministério da	Kg	20000

	Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Devem ser apresentadas em embalagens primárias plásticas de até 3 Kg acondicionadas em caixas de papelão		
11	FRANGO INTEIRO CONGELADO, contendo pescoço, pés, moela, fígado, carne e miúdos com aspecto próprio, não amolecidos e nem pegajosos, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve conter na embalagem identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade, deve conter SIE, SIM ou SIF, não conter glúten, devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento. VALIDADE: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores a data da entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Individual, a vácuo, em sacos plásticos de polietileno, liso, atóxico, com rótulo interno, com peso mínimo de 2kg, mantida sob congelamento de -12°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão com capacidade de até 20 kg.	kg	60000
12	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1, isento de impurezas como matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos, que prejudiquem sua aparência e qualidade, com tolerância máxima permitida de 0,5% de grãos não aproveitáveis, rendimento mínimo aceitável: 2,5. Embalagem: saco de polietileno atóxico com validade não inferior a 180 dias da data de fabricação e ter sido fabricado a no máximo 30 dias da entrega no depósito.	Kg	24000
13	Farinha Láctea Tradicional. Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, açúcar, mix de vitaminas e minerais, sal e aromatizantes. sachê de 210g, resistente, vedado, contendo marca, ingredientes, valor nutricional, lote e validade. Acondicionadas em embalagem final de até 5kg e com data de fabricação de 1 mês e prazo de validade mínimo de 6 meses.	pct	24000
14	Farinha Branca: Farinha de mandioca fina, branca, isenta de sujidades, embaladas em saco transparente e sem mofo. Acondicionadas em embalagem final de até 30kg e com data de fabricação de 1 mês e prazo de validade mínimo de 6 meses.	kg	18000

15	LEITE EM PÓ INTEGRAL, em pó em aspecto uniforme, sem grumos, cor branca amarelada, não conter substâncias macro e microscopicamente visíveis, deve conter características sensoriais preservadas, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL EM PORÇÃO DE 26g: Valor energético 128Kcal, Carboidratos 10g, Proteínas 6,8g, Gorduras totais 6,8g, Gorduras saturadas 4,0g, Gorduras trans 0g, Fibra alimentar 0g, Sódio 104mg, Cálcio 250mg. ALÉRGICOS: CONTÉM LACTOSE E NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Fardos de até 20kg, EMBALAGEM PRIMÁRIA: Metalizada de 400g	Pct	52800
16	MACARRÃO ESPAGUETE, Tipo 1, composto de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante de urucum. Informação Nutricional: Gorduras saturadas 0%, Gorduras trans 0%, Sódio 0%, Colesterol 0%, CONTÉM GLÚTEN. Deve estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem ser entregues em fardos transparentes de até 10kg e EMBALAGEM PRIMÁRIA: Plástica, apropriada, de até 500g. VALIDADE: com data de fabricação inferior a 30 dias da entrega e com prazo de validade mínima de 180 dias.	Und	40000
17	MASSA DE SÊMOLA, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante de urucum. Informação Nutricional: Gorduras saturadas 0%, Gorduras trans 0%, Sódio 0%, Colesterol 0%, CONTÉM GLÚTEN. Deve estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem ser entregues em fardos transparentes de até 10kg e EMBALAGEM PRIMÁRIA: Plástica, apropriada, de até 500g. VALIDADE: com data de fabricação inferior a 30 dias da entrega e com prazo de validade mínima de 180 dias.	Und	40000
18	MILHO BRANCO PARA MINGAU DE MILHO, tipo 1, cor branca e despelculado, devem ser entregues em fardos de até 10kg e EMBALAGEM PRIMÁRIA: Plástica, apropriada, de até 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e	Pct	14000

	validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deve ter registro do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.		
19	ÓLEO DE SOJA, refinado, 100% natural, deve ser oleoso, transparente, isento de turvação, substâncias em suspensão ou depósito, cor própria, ausência de cor ou odor não característico. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas de papelão contendo até 20 unidades. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pets de 900ml. VALIDADE: com data de fabricação inferior a 30 dias da entrega e com prazo de validade mínima de 180 dias.	Und	6000
20	OVO, classe A, branco ou de cor, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data ou prazo de validade e o carimbo de inspeção do SIF/DIPOA (Sistema de Inspeção Federal) ou SIE (Sistema de Inspeção Estadual) ou SIM (Sistema de Inspeção Municipal). Embalagem de polietileno ou papelão com 30 unidades.	Cartela	9600
21	CONCENTRADO LÍQUIDO PARA SUCO: Suco concentrado líquido sabor a definir, de fruta natural, embalagem tipo pet de 500 ml, acondicionado em caixa com 12 unidades. O produto não fermentado, não alcoólico, pasteurizado, homogeneizado, sem necessidade de refrigeração e sem adição de açúcar. Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega no DAE.	Und	12000
22	PÃO TIPO FRANCÊS - pão fresco, macio, com peso unitário aproximado de 50g, deve conter basicamente em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento, água e sal, apresentando sabor, odor e textura característicos, isentos de sujidades e bolores. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos e legislação vigente. Não devem ser embalados quentes. Embalagem plástica transparente, atóxica, resistente de forma que o produto seja entregue íntegro, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade. Deverão ser transportados em caixas do tipo monobloco própria para alimentos com tampa, de uso exclusivo para este produto, devendo estar limpas e higienizadas e ser transportados	Und	200000

	em veículos apropriados. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos e legislação vigente.		
23	ALHO EM PASTA : Alho processado; branco; embalado em balde de plástico, com validade mínima de 12 meses; pesando 200G; acondicionado para transporte em caixa de papelão reforçado; apresentação puro, em pasta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; qualidade pastoso e intacto; livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução anvs nº23, de 15/03/2000, port.259/02 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA	Und	3000
24	Sal iodado, embalagem 1kg, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Fardo c/30kg	Kg	4500
25	Vinagre de álcool, incolor, acidez mínima de 4%, obtido através da fermentação acética. Embalagem PET de 500ml, com tampa de rosca, rotulagem conforme exigências da ANVISA, validade mínima de 12 meses na entrega.	Und	3000
26	Tempero completo. Composição: Mistura à base de sal refinado, alho, cebola e especiarias (salsa, coentro, orégano, manjerição - sem pimenta). Acondicionamento: Embalagem plástica, PET ou pote atóxico, resistente, vedado, com 500g. Qualidade: Produto de primeira qualidade, sem adição de corantes artificiais, livre de sujidades, mofo ou parasitas. Rotulagem: Embalagem com informações obrigatórias (ingredientes, lote, validade, tabela nutricional) conforme Decreto nº 73.267/1973 (ANVISA).	Und	3600
27	Condimento tempero misto, contendo pimenta do reino preta e cominho, em pó, sem glúten, acondicionados em embalagens plástica primária de 100g, de polietileno transparente, resistentes, limpos e vedados hermeticamente, cujos fardos possuam até 8kg, contendo impressos: informações nutricionais, marca e prazo de validade.	Und	24000
28	Colorau em pó. Ingredientes: Urucum e farinha de milho (ou fubá), puro, livre de impurezas, corante natural, odor	Und	24000

	característico. Aspecto: Pó seco, fino, sem grumos, sem mofo ou sujidades. Embalagem: Pacotes 100g de polietileno transparente, resistentes, limpos e vedados hermeticamente, cujos fardos possuam até 8kg. Rotulagem: Com informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Exigências: Conformidade com a legislação sanitária vigente (ANVISA).		
29	Creme de Leite UHT. Descrição: Creme de leite homogeneizado, obtido a partir da nata do leite de vaca, com teor de gordura mínimo de 17% (m/m). Ingredientes: Creme de leite, estabilizantes (ex: citrato de sódio, fosfato dissódico). Aspectos físicos: Líquido viscoso, cor branca a levemente amarelada, sabor e odor característicos, isento de substâncias estranhas. Embalagem: Cartonada (tipo Tetra Pak), contendo 200g, asséptica, vedada, atóxica, com informações nutricionais, fabricante, data de fabricação e validade. Qualidade: Produto inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Validade: Mínimo de 6 meses de validade no momento da entrega.	Und	8100
30	Leite Condensado Integral Tradicional. Ingredientes: Leite integral, açúcar e lactose (sem amido, gordura vegetal ou espessantes adicionados). Aspectos Sensoriais: Cor, sabor e odor característicos do produto, livre de grumos ou separação de fases. Embalagem: Embalagem primária de 395g, íntegra, com informações nutricionais, validade, lote e registro no órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Validade: Mínimo de 6 a 12 meses a contar da data de entrega. Conformidade: Produto deve atender às normas técnicas da ANVISA e/ou Ministério da Agricultura (MAPA).	Und	8100
31	Seleto de Legumes em Conserva (mistura de legumes). Composição: Composta por cenoura em cubos, batata em cubos e ervilhas em grão. Ingredientes: água, sal, cenoura, batata, ervilha e aditivos permitidos (ex: estabilizante). Não conter corantes artificiais ou conservantes nocivos. Aspectos Físicos: Legumes cozidos, cortados em cubos pequenos e uniformes, textura firme (não desmanchando), coloração própria de cada legume, sem presença de pedaços de casca, partes fibrosas ou defeitos. Líquido de Cobertura: Translucido, límpido, sem turbidez excessiva, acondicionando os ingredientes. Embalagem: Acondicionado em lata de aço	Und	7200

	com verniz interno sanitário ou sachê (pouch) reforçado, atóxico, com sistema de abertura fácil (easy open) ou convencional. Peso drenado mínimo de 170g. Rotulagem: Em conformidade com as normas da ANVISA, contendo ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade, lote, e identificação do fabricante. Validade: Mínima de 12 meses a contar da data de entrega.		
32	Extrato de tomate de primeira qualidade, concentrado, obtido pela polpa de frutos maduros (<i>Lycopersicum esculentum</i> L.), com no mínimo 6% de sólidos solúveis. Deve possuir sabor e cor avermelhada característicos, isento de matérias estranhas, sujidades ou parasitas. Ingredientes: tomate, sal e/ou açúcar. Não deve conter corantes artificiais ou amidos. Aparência e Odor: Pasta homogênea, cor vermelha intensa, odor característico de tomate. Microbiologia: Produto de acordo com as normas da ANVISA, livre de contaminação. Embalagem: Lata com revestimento interno epóxi, hermeticamente fechada, ou sachê de 520g, com rótulo contendo informações nutricionais, ingredientes e data de validade. Validade: Mínima de 12 meses na entrega.	Und	3600

6. MEMORIA DE CALCULO DOS QUANTITATIVOS

6.1 Os quantitativos estimados para a presente contratação foram definidos com base na demanda da rede municipal de ensino do Município de Borba/AM, considerando o número de alunos matriculados, o calendário letivo anual, o consumo médio per capita dos gêneros alimentícios e as diretrizes nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Para fins de estimativa da demanda, considerou-se:

- Quantidade estimada de alunos atendidos pela rede municipal: 7.494 alunos;
- Atendimento das unidades escolares da zona urbana e rural;
- Oferta de alimentação escolar durante o período letivo anual;
- Cardápios elaborados conforme orientação nutricional do PNAE/FNDE;
- Histórico de consumo de exercícios anteriores;
- Necessidade de manutenção do abastecimento contínuo das escolas municipais;
 - Margem técnica de segurança destinada a evitar desabastecimento decorrente de aumento de

demanda, perdas operacionais e dificuldades logísticas próprias da região amazônica.

Os quantitativos previstos foram estimados de forma a assegurar o fornecimento regular da alimentação escolar aos alunos da educação infantil e ensino fundamental, observando critérios de economicidade, eficiência administrativa e continuidade do serviço público essencial.

A estimativa também considera as peculiaridades logísticas do Município de Borba/AM, especialmente quanto ao abastecimento das unidades escolares localizadas em áreas de difícil acesso, com transporte predominantemente fluvial, exigindo planejamento antecipado para armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1. O levantamento de mercado é uma etapa essencial para garantir que o processo licitatório para o Registro de preços para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados a merenda escolar dos alunos da educação básica (educação infantil, ensino fundamental), do Município de Borba/Am com eficiência, qualidade e custo-benefício.

7.2. Para a realização deste levantamento, foram consideradas as opções disponíveis no mercado, além de aspectos técnicos, econômicos e jurídicos que assegurem a conformidade com a legislação vigente.

7.2.1. **Qualidade dos Materiais:** Foram analisadas as características dos materiais utilizados pelos fornecedores, como resistência, durabilidade e segurança. Os fornecedores que atendem aos padrões exigidos pela Secretária Municipal de Educação foram priorizados;

7.2.2. **Capacidade de Entrega:** Levantou-se a capacidade de entrega dos fornecedores dentro dos prazos estipulados, considerando as quantidades e estimativas necessárias para atendimento do Objeto. Também foi verificado o atendimento a possíveis demandas adicionais, levando em consideração a localização do município.

7.2.3. **Preço Médio do Mercado:** Foi realizado um levantamento dos preços praticados pelos principais fornecedores de materiais escolares, incluindo fornecedores locais e

regionais, a fim de identificar os valores médios para os itens necessários, garantindo que a contratação seja realizada pelo preço mais competitivo e justo.

7.2.4. Conformidade com Normas e Regulamentações: Verificou-se que todos os fornecedores estivessem em conformidade com as exigências legais para, incluindo normas de segurança.

7.3. Para o Registro de preços para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados a merenda escolar dos alunos da educação básica (educação infantil, ensino fundamental), do Município de Borba/Am, o levantamento de mercado foi realizado, também, com base em soluções técnicas apresentadas no mercado nacional.

7.4. Adicionalmente, foi realizada pesquisa em editais de licitações de outros municípios do Estado do Amazonas relacionados à contratação de empresa especializada para fornecimento de de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados a merenda escolar dos alunos da educação básica (educação infantil, ensino fundamental), com o intuito de observar as melhores práticas, valores e especificações adotadas por outras administrações municipais, garantindo que a licitação da Prefeitura de Borba esteja alinhada às resolutividades e custos adequados.

7.5. O levantamento de mercado realizado demonstra que existem fornecedores capacitados e qualificados para atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Borba no Registro de preços para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados a merenda escolar dos alunos da educação básica (educação infantil, ensino fundamental), do Município de Borba/Am.

7.6. Este levantamento proporciona a base necessária para a definição de critérios para a licitação, garantindo a escolha do fornecedor que ofereça as melhores condições para a Prefeitura Municipal de Borba, assegurando a resolutividade da necessidade e a eficácia do processo licitatório.

8. ESTIMATIVA DO PREÇO OU PREÇOS REFERENCIAIS DA CONTRATAÇÃO

8.1. O Presente Estudo Técnico Preliminar apresenta a estimativa de preço da contratação compatível com os valores levantados por meio de cotação de preços. Assim, estima-se conforme segue:

Item	Descrição / especificação	Valor total
	Registro de preços para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados a merenda escolar dos alunos da educação básica (educação infantil, ensino fundamental), do Município de Borba/Am.	R\$ 11.664.275,00
TOTAL		R\$ 11.664.275,00

8.2. A citada cotação de preços referenciais está anexada neste documento de forma a embasar o conhecimento de valores estimados da eventual contratação, conduzindo assim a uma contratação eficiente.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

9.1. Diante das alternativas apresentadas pelo mercado, entende-se que a melhor solução para a satisfação do interesse público é o Registro de preços para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados a merenda escolar dos alunos da educação básica (educação infantil, ensino fundamental), do Município de Borba/Am por meio da modalidade pregão, na sua forma eletrônica.

9.2. Isso porque, com a aquisição de merenda escolar restará garantida a promoção do desenvolvimento biopsicossocial, aprendizado, segurança alimentar, redução da evasão escolar e combate à fome, com foco na saúde dos estudantes da rede de ensino de Borba-AM. E, por isso, a modalidade de licitação supramencionada se aplica como melhor procedimento a ser executado.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO

10.1. Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do Art. 40º da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada haja vista, a comprovação técnica e economicamente viável, bem como cumprindo com o intuito de propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

11. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

11.1. A contratação pretendida está no planejamento do Município, visto que tem como objetivo a promoção do desenvolvimento biopsicossocial, aprendizado, segurança alimentar, redução da evasão escolar e combate à fome, com foco na saúde dos estudantes da rede de ensino de Borba-AM e automaticamente também uma melhoria de vida da população e resolução de problemas locais. Logo, pressupõe-se o alinhamento do futuro contrato com as prioridades e objetivos da gestão, bem como a existência dos recursos orçamentários

necessários ao pagamento das despesas decorrentes.

12. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

12.1. O Registro de preços para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados a merenda escolar dos alunos da educação básica (educação infantil, ensino fundamental), do Município de Borba/Am visa promover o desenvolvimento biopsicossocial, aprendizado, segurança alimentar, redução da evasão escolar e combate à fome, com foco na saúde dos estudantes da rede de ensino municipal.

13. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

13.1. Todas as providências prévias necessárias para a instrução deste processo de contratação, conforme exigências legais, foram devidamente cumpridas e documentadas nos autos, não havendo outras etapas adicionais a serem observadas antes da celebração do contrato.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

14.1. Não haverá contratações correlatas adquiridas para a completa prestação do objeto principal.

15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

15.1. O termo Impacto ambiental refere-se a qualquer alteração no meio ambiente causada por atividades humanas ou fenômenos naturais. Essas alterações podem ser tanto positivas, como a restauração de ecossistemas, quanto negativas, como a poluição. O impacto ambiental pode afetar a saúde humana, as atividades sociais e econômicas, e a qualidade dos recursos naturais.

15.2. Com a contratação pretendida, visa-se criar impactos ambientais positivos que tragam benefícios a população borbense como um todo. Outrossim, em contraponto, cita-se os impactos ambientais causados por resíduos sólidos, advindos de descartes incorreto, por isso, estes deverão ser descartados ou armazenados da forma correta. No entanto, as respectivas medidas mitigadoras serão discorridas em documento posterior que comporá o presente processo.

16. JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

16.1. Com base nas razões apresentadas, conclui-se, portanto, ser adequada e viável a solução escolhida frente ao atendimento das necessidades de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados a merenda escolar dos alunos da educação básica (educação infantil, ensino fundamental), do Município de Borba/Am, com a viabilidade da contratação baseada nas informações constantes desse estudo técnico preliminar, demonstrando a capacidade de a solução priorizada alcançar, da melhor forma possível, os interesses público e institucional, e ainda, que a contratação é viável e necessária, nos termos aqui propostos.

16.2. Portanto, a contratação é viável e necessária, levando-se em consideração os pontos explanados, conforme Estudo Técnico Preliminar apresentado. Além disso, também foi constatado que há recursos financeiros previstos no Orçamento do Exercício.

16.3. DOS ANEXOS

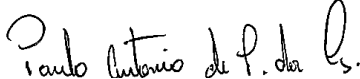
16.3.1. Anexo I: Cotação de Preços

17. DA CONCLUSÃO

Diante o exposto, o Estudo Técnico Preliminar, de sigla ETP, está de acordo com o inciso XX do art. 6º da Lei nº 14.133/2021, sendo definido como o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação.

Borba/Am, 20 de janeiro de 2026.

De acordo com a confecção e elaboração do ETP.



Paulo Antônio de Paula da Cruz
Secretário Municipal de Educação
Decreto Nº 0005/2025, de 01 de janeiro de 2025