ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

ETP.26.01.05.431-03 - DATA: 02/03/2026	
Categoria:	MATERIAL

Órgão(s) vinculado(s)
SECRETARIA DA EDUCAÇAO

1. PROBLEMA RESUMIDO

Problema de garantir a alimentação adequada dos alunos da rede pública de ensino de Ibiapina/CE, tornando essencial a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar, visando o desenvolvimento saudável e o bom desempenho acadêmico dos estudantes.

2. CLASSIFICAÇÃO DA PRETENSA CONTRATAÇÃO

O objeto de contratação pública referente à aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar para os alunos da rede pública de ensino do município de Ibiapina/CE se enquadra na categoria de compras de bens e serviços comuns, conforme estabelecido na Lei 14.133 de licitações. Neste caso, os alimentos a serem adquiridos são considerados bens comuns, pois são produtos de fácil identificação no mercado e possuem características padronizadas.

Dessa forma, a contratação para aquisição dos gêneros alimentícios para a merenda escolar em Ibiapina/CE deve seguir os procedimentos estabelecidos para a modalidade de compras de bens e serviços comuns, garantindo a competitividade, transparência e eficiência na seleção do fornecedor que oferecer as melhores condições para atender às necessidades da administração pública e, consequentemente, dos alunos beneficiados pelo programa de merenda escolar.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar do município de Ibiapina/CE se faz necessária para garantir a alimentação adequada dos alunos da rede pública de ensino. A oferta de uma alimentação saudável e balanceada é fundamental para o desenvolvimento físico e cognitivo das crianças, contribuindo para o seu aprendizado e bem-estar. Além disso, a disponibilização de refeições de qualidade durante o período escolar ajuda a combater a evasão escolar, pois muitas vezes a merenda é o principal incentivo para que os alunos permaneçam na escola.

A realização de uma licitação para a aquisição dos gêneros alimentícios é essencial para garantir a transparência no processo de compra, bem como para assegurar a seleção dos melhores fornecedores, que ofereçam produtos de qualidade e com preços competitivos. Dessa forma, a administração pública cumpre com os princípios da economicidade e da eficiência, previstos na Lei 14.133 de licitações, ao buscar a melhor relação custo-benefício na contratação dos alimentos para a merenda escolar. Assim, a contratação pública se torna um instrumento importante para promover a alimentação saudável e o desenvolvimento educacional dos estudantes do município de Ibiapina/CE.

4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A previsão no plano de contratação anual para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em Ibiapina/CE atende à nova Lei de Licitações 14.133, garantindo transparência, eficiência e economicidade na gestão dos recursos públicos.

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

1. A contratada deverá possuir registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) e estar em situação regular perante a Receita Federal do Brasil.
2. A contratada deverá apresentar certidões negativas de débitos trabalhistas, fiscais e previdenciários, conforme previsto na legislação vigente.
3. A contratada deverá comprovar experiência prévia na prestação de serviços de fornecimento de gêneros alimentícios para merenda escolar, por meio de atestados de capacidade técnica.
4. A contratada deverá garantir a qualidade dos produtos fornecidos, atendendo aos padrões de higiene e segurança alimentar estabelecidos pela legislação sanitária.

5. A contratada deverá apresentar proposta de preços competitiva, de acordo com os valores de mercado e com a realidade econômica do município de Ibiapina/CE.
6. A contratada deverá disponibilizar os gêneros alimentícios de forma regular e pontual, garantindo o abastecimento contínuo das escolas da rede pública de ensino.
7. A contratada deverá possuir estrutura logística adequada para o transporte e armazenamento dos produtos, garantindo a integridade e a conservação dos alimentos.
8. A contratada deverá cumprir todas as obrigações trabalhistas e previdenciárias relacionadas aos seus funcionários envolvidos na execução do contrato, conforme determina a legislação trabalhista brasileira.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para atender à demanda de aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar em Ibiapina/CE, é possível realizar um levantamento de mercado com duas possibilidades de contratação: a compra direta dos alimentos ou a contratação de uma empresa especializada em fornecimento de refeições prontas.

Na compra direta dos alimentos, os principais pontos positivos são a possibilidade de escolha dos produtos de acordo com as necessidades específicas dos alunos, a garantia de qualidade dos alimentos e a redução de custos a longo prazo. No entanto, é importante considerar a logística de armazenamento e distribuição dos produtos, bem como a necessidade de licitação para a escolha dos fornecedores.

Já na contratação de uma empresa especializada em fornecimento de refeições prontas, os benefícios incluem a praticidade na gestão da merenda escolar, a garantia de refeições balanceadas e prontas para consumo, e a possibilidade de terceirização da responsabilidade pela preparação dos alimentos. No entanto, é importante avaliar os custos envolvidos nesse tipo de contratação e garantir a qualidade e segurança dos alimentos fornecidos.

Diante das duas opções, a compra direta dos alimentos parece ser a melhor opção para atender às necessidades dos alunos da rede pública de ensino de Ibiapina/CE. Com a compra direta, é possível garantir a qualidade dos produtos, reduzir custos a longo prazo e ter maior controle sobre a seleção dos alimentos oferecidos na merenda escolar. No entanto, é fundamental realizar um processo de licitação transparente e criterioso para a escolha dos fornecedores, garantindo a legalidade e a eficiência na contratação pública.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente contratação pública tem por objetivo a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Ibiapina/CE. A merenda escolar é uma importante ferramenta para garantir a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, contribuindo para o seu desenvolvimento físico e cognitivo. Dessa forma, a seleção dos alimentos a serem adquiridos deve ser pautada por critérios de qualidade, variedade e adequação nutricional, de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Para atender às exigências da Lei 14.133 de licitações públicas do Brasil, o processo de contratação para a aquisição dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar deve ser pautado pela transparência, competitividade e eficiência. Nesse sentido, a elaboração do edital de licitação deve contemplar a descrição detalhada dos produtos a serem adquiridos, incluindo especificações técnicas, quantidades, prazos de entrega e demais condições necessárias para garantir a qualidade e a regularidade do fornecimento.

Além disso, é fundamental que o processo de seleção dos fornecedores seja realizado de forma criteriosa, levando em consideração não apenas o preço ofertado, mas também a capacidade técnica, a idoneidade e a regularidade fiscal das empresas concorrentes. A escolha dos fornecedores deve ser pautada pela busca da melhor relação custo-benefício, de modo a assegurar a qualidade dos alimentos fornecidos e a eficiência na execução do contrato.

Por fim, é importante ressaltar a importância do acompanhamento e fiscalização da execução do contrato, a fim de garantir o cumprimento das condições estabelecidas e a qualidade dos produtos fornecidos. A gestão transparente e eficiente dos recursos públicos destinados à merenda escolar é fundamental para assegurar o direito à alimentação adequada dos estudantes e promover a educação alimentar e nutricional nas escolas do município de Ibiapina/CE.

8.1. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DE ITENS A SEREM CONTRATADOS

As especificações e quantitativos indicados basearam-se em dados de consultas realizadas junto ao setor competente responsável por identificar as necessidades inerentes ao objeto da pretensa contratação, dessa forma entende-se necessária a contratação dos seguintes itens e quantitativos:

Descrição	Unid. Medida	Quant
AÇUCAR CRISTAL BRANCO	QUILOGRAMA	250

Pó branco fino de fácil escoamento, Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária. sacos plásticos tipo fardo contendo 10 kg.		
ALHO - GRAÚDO, DE 1ª QUALIDADE, SEM RÉSTIA ALHO novo, graúdo, de 1ª qualidade, sem réstia, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com o mínimo 145g, com prazo de validade mensal e especificações do produto.	QUILOGRAMA	75
ARROZ AGULHINHA, BRANCO. EMBALAGEM CONTENDO 1KG. - UNIDADE ARROZ AGULHINHA, BRANCO. EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	UNIDADE	100
ARROZ PARBOILIZADO ARROZ PARBOILIZADO - classe longo fino, tipo I, 1. constituido de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujeiras e materiais estranhos, rotulagem nutricional obrigatória, com registro no Ministério da Agricultura. Embalagem plástica, atóxica e transparente, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas. Embalagem primária de 1,0 kg em fardos de 30kg. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	QUILOGRAMA	100
AVEIA EM FARELO AVEIA EM FARELO - Farelo de aveia obtido a partir da camada externa do grão de aveia, próprio para o consumo humano, isento de sujidades, matérias estranhas, parasitas, insetos, fragmentos estranhos ao produto. Embalagem primária íntegra, atóxica, resistente, adequada ao contato com alimentos, embalagem secundária que garanta proteção durante transporte e armazenamento, com peso líquido de 165 g, acondicionada em caixas lacradas. Não serão aceitas embalagens violadas, amassadas, rasgadas ou com indícios de umidade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE	50
AVEIA EM FLOCOS FINOS - CONTENDO APROXIMADAMENTE 170G Embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão, não amassadas e resistentes. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 165g , acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade minima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 13,5g de proteína, 4,8g de lipídio e 68,4g de carboidrato, além de especificações do produto, informações sobre o fabricante, prazo de validade e lote.	PACOTE	50
BATATA INGLESA BATATA INGLESA - de 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, consistência firme, sem indicio de germinação, isenta de sujidade,apresentando grau de maturação tal que the permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	QUILOGRAMA	50
BEBIDA VEGETAL EM PO DE ARROZ BEBIDA VEGETAL EM PO DE ARROZ Bebida a base de arroz em pó enriquecida com Cálcio, contendo arroz, fibra natural solúvel inulina, carbonato de calcio (Cálcio) entre outras Vitaminas, minerais e fibra. Naturalmente sem lactose, sem conservantes, sem gluten, sem adição de açúcares, em saché contendo 300g do	PACOTE	10

produto Validade Minima de 06 meses após a entrega.		
BISCOITO DOCE TIPO MARIA BISCOITO DOCE TIPO MARIA-biscoito com os seguintes ingredientes em sua fórmula: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fermentos químicos e aditivos alimentares. De acordo com a legislação vigente (portaria nº 31 13/01/1998 anvisa/ms) (rdcn° 263 22/09/05 anvisa/ms). Rotulagem obrigatória (rdc n° 360/359 de 23/12/03, rdc n° 259 de 20/09/02, rdc nº 123 de 13/05/04, rdc n° 266 de 22/09/05, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco de polietileno atóxica contendo 350g do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva.	PACOTE	200
BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE. BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE - de primeira qualidade, devendo apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 0,5 gramas, sódio abaixo de 150 mg, isenta de gorduras trans. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionada em embalagem de 400 gramas.	PACOTE	10
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - LEITE / CHOCOLATE BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - LEITE / CHOCOLATE - Constituido de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxica contendo 300g de produto. Prazo minimo de validade de 06 meses.	PACOTE	150
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER-a base de farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, 0% de gordura trans, Integros e crocantes, não quebradiços, com cocção adequada para o consumo. Isento de substâncias estranhas à sua composição, que possam comprometer a sua qualidade. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido de 350g, SAC-Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico de material atóxico e resistente, hermeticamente fechado, dotado de mecanismo "abre-fácil". O produto deverá apresentar validade minima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e mantendo neste periodo, a crocância própria do produto, caso contrário seja rejeitado. Produto deve atender a legislação vigente (RDC n° 263 de 22/09/05 - anvisa e portaria nº.31 de 13/01/98anvisa). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDE n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 - anvisa, lei nº10674/03).	PACOTE	200
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL. BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL - Biscoito salgado integral, tipo cream cracker, sem açúcar, à base de farinha integral, de textura crocante, sem gordura trans ou hidrogenada. Rotulagem de acordo com Resolução Vigente. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem contendo mínimo de 300 g.	PACOTE	5
BISCOITO SEM GLUTEN BISCOITO SEM GLUTEN- Biscoito obtido através do processamento dos grãos de arroz integral a altas temperaturas, causando sua expansão e condensação. Ingredientes: Arroz integral e sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 150g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Minimo de 06 meses.	PACOTE	10
CACAU EM PÓ. CACAU EM PÓ, produto solúvel composto de puro em 100%, composto do pó da	UNIDADE	25

amêndoas de cacu moido sem a manteiga, sem adição de açúcar, sem gluten, sem lactose, e sem aromatizantes em sua composição. Isento de outros ingredientes, tais como manteiga, açúcar. Acondicionado em embalagem primaria plástica com soldas resistentes contendo no mínimo 200g do produto e embalagem secundária de papelão resitente contendo a denominação denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega.		
CARNE BOVINA MAGRA - MÚSCULO CARNE BOVINA - Carne bovina de músculo, magra, sem osso, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor púrpura, sem manchas esverdeadas, odor próprio, embalado a vácuo em pacotes de 1.000g e impresso na embalagem plástica em tinta, o selo de inspeção federal (SIF) e/ou o selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deve ser armazenado á temperatura de -18 graus Celsius ou inferior e transportado sob refrigeração inferior a – 12 graus Celsius, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento.	QUILOGRAMA	75
CARNE BOVINA MOÍDA - MÁXIMO 10% DE GORDURA - MAGRA DE 1° CONGELADA CARNE BOVINA MOÍDA - CARNE BOVINA MOÍDA MAGRA DE 1° CONGELADA, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVENDO CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS. AS EMBALAGENS DEVEM SER IDENTIFICADAS COM O NOME DO PRODUTO, PESO DO PRODUTO E DATA DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	200
CARNE BOVINA TIPO ISCA. CARNE BOVINA TIPO ISCA - feito exclusivamente a partir dos cortes paleta ou acém, produto congelado, cortada em tiras; com aspecto, cor, odor e sabor próprios, apresentando no máximo 15% de gordura. Embalagem primária plástica transparente, contendo 1.000g do produto, totalmente congelado e sem acúmulo de líquidos em seu interior. Rótulo contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 04 meses, a contar da data de entrega.	QUILOGRAMA	50
CEBOLA BRANCA CEBOLA BRANCA - Classe média, tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 75 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Devem ser entregues em sacos de polietileno atóxico, e transportadas respeitando as legislações vigentes.	QUILOGRAMA	50
COCO RALADO COCO RALADO - produto elaborado a partir do coco in natura, de aspecto fino, sem açúcar, sem conservantes, sem gluten, em embalagens plásticas contendo 100g do produto.	PACOTE	25
COLORIFICO EM PÓ COLORIFICO EM PÓ - Pó fino, homogêneo; obtido de frutos maduros de espécie genuínas, grãos sãos, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sacos plásticos transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem com 1.000 gramas, conteúdo etiqueta com	QUILOGRAMA	25

dados de fabricação do produto.		
DUETO DUETO-produto contendo ervilha, milho e água, em embalagem de sachê contendo 170 gramas do produto. Opção sem gluten, sem conservante, sem adição de sal. Embalagem deve estar isenta de estufamento, sujidades e preservadas de forma integra.	SACHÊ	50
EXTRATO DE TOMATE- CONCENTRADO, À BASE DE TOMATE, COM COR E ODOR PRÓPRIOS EXTRATO DE TOMATE- concentrado, à base de tomate, com cor e odor próprios, isenta de fermentações e sem a presença de material estranho à sua composição, que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso liquido que deve ser de 320g e SAC-Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saches, de material atóxico, e resistente, hermeticamente fechados. O produto deverá apresentar validade minima de 12 meses a partir da data de entrega.	SACHÊ	50
FARINHA DE MILHO FLOCADA FARINHA DE MILHO FLOCADA-Tipo flocão, com flocos de milho pré- cozido, 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos plásticos de 500g, não furadas, estufadas, inviolados, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número de lote, validade de 120 dias da data de entrega do produto.	PACOTE	300
FRANGO - PEITO FRANGO - PEITO CONGELADO - corte de frango, tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria n.° 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem Obrigatória (RDC n.° 360/359 de 23/12/03, RDC n.º 259 de 20/09/02, RDC N.° 123 de 13/05/04 e Portaria n.º 210 de 10/11/98 MAPA, lei n.º 10.674) Embalagem primária: en sacos de polietileno atóxico com 400g a 1000g do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão vedadas contendo informação do produto. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	QUILOGRAMA	200
FRANGO-COXA E SOBRECOXA FRANGO-COXA E SOBRECOXA CONGELADO - cortes congelados de frango tipo coxa e sobrecoxa. Seguir a legislação vigente (Portaria n.º 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo- rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem Obrigatória (RDC n.° 360/359 de 23/12/03, RDC n.º 259 de 20/09/02, RDC N.° 123 de 13/05/04 e Portaria n.º 210 de 10/11/98 MAPA, lei n.º 10.674). Embalagem primaria: em sacos de polietileno atóxico com 1 kg do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão vedadas contendo informações do produto. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	QUILOGRAMA	100
GOMA PRONTA PARA TAPIOCA GOMA PRONTA PARA TAPIOCA com especificação 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. Não precisa peneirar, solta, macia, embalagem plástica e resistente contendo 500g do produto, com identificação, rótulo, data de fabricação e de validade de no minimo 4 meses. Contendo	PACOTE	50

informação nutricional e ingredientes: fécula de mandioca e água.		
LEITE DE SOJA INTEGRAL LEITE DE SOJA INTEGRAL - Leite de soja em pó, contendo como principal ingrediente extrato de soja, 0 % de lactose e 0 % colesterol, sendo fonte de proteínas enriquecido com vitaminas e minerais, acondicioandos em embalagens de 300g. Elaborado com proteína isolada de soja ou extrato de soja, suplementado com cálcio, zinco e vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e Ácido Fólico cálcio, vitaminas e minerais, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. Deve conter informações do fabricante, prazo de validade e lote, registro no ministério da agricultura – serviço de inspeção federal (SIF) ou serviço de inspeção estadual (SIE).	UNIDADE	5
LEITE EM PO INTEGRAL LEITE EM PO INTEGRAL - Embalagem primaria de aluminio, contendo 750g do produto, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Registro do produto cotado emitido pelo, Serviço de Inspeção Federal, SIFIER do Ministério da Agricultura, ou emitido pela secretaria de Agricultura do estado onde se localiza o domicilio da licitante. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no minimo 80% da data de entrega do produto.	PACOTE	250
LEITE SEM LACTOSE LEITE SEM LACTOSE- Leite em på integral sem lactose, enriquecido com vitaminas embalado em saché contendo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF Validade minima 06 meses apartir da data de entrega.	UNIDADE	5
LIQUIDO LÁCTEO SABOR MORANGO LIQUIDO LÁCTEO SABOR MORANGO-Embalagem primária 900g, a base de soro de leite em pó reconstituído, leite integral, açúcar, morango em pó, sal, maltodextrina, estabilizantes, espessantes, minerais e vitaminas. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. Registro do Produto no ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento Data de validade e lotes expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	UNIDADE	200
MAÇÃ IN NATURA MAÇA-fruta in natura, tipo gala ou fuji, classificada, nacional, tamanho médio (130 a 150g cada), nova, grau médio de amadurecimento, não batidas e amassadas Devem ser sadias, sem rupturas e/ou pancadas na casca. Entregues encarteladas em caixas de papelão, cujas caixas devem conter de 120 a 135 maças em cada caixa com peso de 18kg.	QUILOGRAMA	200
MACARRÃO PARAFUSO MACARRÃO PARAFUSO - Macarrão tipo parafuso com ovos na composição. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos Produto deve seguir a legislação vigente,Embalagem primária: saco. plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Prazo de validade minimo de 06 meses.	PACOTE	50
MACARRÃO SEM GLUTEN - EMBALAGEM 500 GRAMAS MACARRÃO SEM GLUTEN. Macarrão de arroz ou milho, sem ovos, tipo espaguete. O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.845/78) e portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes:farinha de arroz ou milho, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Características cor, odor, sabor e textura	PACOTE	5

caracteristicas. Embalagem primária, saco plástico hermeticamente selado, ou caixa tipo Box, atóxica,resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente. Na data de entrega o produto deve dispor de no minimo 6 meses de validade. Embalagem 500 gramas		
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, A BASE DE FARINHA, COM OVOS. EMBALAGEM COM 500 G MACARRÃO tipo espaguete, a base de farinha, com ovos. Embalagem com 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da anvisa/ms	PACOTE	350
MILHO DE PIPOCA - CLASSE AMARELA TIPO I, GRUPO DURO, ISENTA DE MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS MILHO DE PIPOCA - Classe amarela tipo I, grupo duro, isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 500g. Prazo de validade minimo de 06 meses.	PACOTE	50
ÓLEO DE SOJA Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 - ANVISA). Aspecto limpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Produzido a partir de soja transgénica. Sem colesterol e fonte de vitamina E, como to óleo vegetal. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04-ANVISA, lei n° 10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto. Data de vencimento, fabricação e lote expressos na embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo 20 unidades.	GARRAFA	50
OVOS DE GALINHA OVOS DE GALINHA - Tipo médio, classe A, de cor branca. Embalagem contendo 30 unidades integras, sem rachaduras e contendo os dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade fixado no produto por unidade, peso liquido mínimo de 1800 g. O produto deve ser de acordo com as Normas e/ou Regulações vigentes da ANVISA /MS ou Ministério da Agricultura.	CAIXA	10
PÃO DE FORMA INTEGRAL PÃO DE FORMA INTEGRAL - pão de forma integral, fatiado em porções individuais de 25g, em média, de consistência macia, assado e próprio para o consumo; composto de farinha de trigo integral (no mínimo 30%), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, e fermento químico e com teor de Fibras entre 3 e 5%. Deve ser isento de gorduras trans e corantes artificiais. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas, transparentes, limpa, de 400 a 500 gramas cada. No rótulo deve conter dados do fabricante, tabela de composição nutricional, prazo de validade, e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem vigente. A data de validade mínima deverá ser de 21 dias a contar da data de entrega. 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.	PACOTE	10
PÃO DE LEITE TIPO BISNAGUINHA. PÃO DE LEITE TIPO BISNAGUINHA - ingredientes mínimos - farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, glúten, gordura/ óleo vegetal, sal, conservantes. Produção deve estar conforme normas da ANVISA e as legislações vigentes. Embalagem: saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, devidamente identificado. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. O produto deverá apresentar validade mínima de 21 (vinte e um) dias a partir da data de entrega, com peso do produto atingindo aproximadamente 20g a 30g por unidade,	PACOTE	25

embalados em pacotes de 400g.		
PÃO DE LEITE TIPO CACHORRO QUENTE UNIDADE DE 40G PÃO DE LEITE TIPO CACHORRO QUENTE Unidade de 40g. Especificação: Embalagem: ser acondicionado em contentores plásticos específicos para o transporte de pão tipo Cachorro Quente. O produto deverá apresentar validade minima de 21 (vinte e um) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten.Organolépticas: Aspecto: massa cozida. O pão deve apresentar duas crostas, um interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido. Cor. A parte externa deve ser amarelada, amarelo- pardacenta, ou de acordo com o tipo, o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo: Cheiro: próprio, Sabor: próprio. Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.	PACOTE	250
SAL REFINADO IODADO SAL REFINADO IODADO- Sal refinado, iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, não furada, livre de insetos, umidade, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, fardo de 30 kg. O produto de seguir a legislação vigente (RDC n 23, de 22 de abril de 2013). Data de validade expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	QUILOGRAMA	40
VINAGRE ACETICO VINAGRE ACETICO - fermentado de álcool, isento de substancias estranhas à sua composição normal, e ausencia de corantes, ácidos organicos, e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos vegetais. Rotulagem nutricioal obrigatória, hermeticamente lacrados, com data de validade impressa de no minimo 12 (doze meses) apartir da data da entrega. Embalagens contendo 500ml do produto.	GARRAFA	20

8.2. ITENS, QUANTITATIVOS E VALORES ESTIMADOS

Descrição	Unid. Medida	Quant	Valor Unit. R$	Valor total R$
AÇUCAR CRISTAL BRANCO	QUILOGRAMA	250	6,84	1.710,00
ALHO - GRAÚDO, DE 1ª QUALIDADE, SEM RÉSTIA	QUILOGRAMA	75	33,00	2.475,00
ARROZ AGULHINHA, BRANCO. EMBALAGEM CONTENDO 1KG. - UNIDADE	UNIDADE	100	8,04	804,00
ARROZ PARBOILIZADO	QUILOGRAMA	100	7,36	736,00
AVEIA EM FARELO	UNIDADE	50	20,00	1.000,00
AVEIA EM FLOCOS FINOS - CONTENDO APROXIMADAMENTE 170G	PACOTE	50	6,87	343,50
BATATA INGLESA	QUILOGRAMA	50	9,82	491,00
BEBIDA VEGETAL EM PO DE ARROZ	PACOTE	10	24,86	248,60

BISCOITO DOCE TIPO MARIA	PACOTE	200	7,74	1.548,00
BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE.	PACOTE	10	11,95	119,50
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - LEITE / CHOCOLATE	PACOTE	150	7,15	1.072,50
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	PACOTE	200	7,52	1.504,00
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL.	PACOTE	5	8,55	42,75
BISCOITO SEM GLUTEN	PACOTE	10	7,17	71,70
CACAU EM PÓ.	UNIDADE	25	40,00	1.000,00
CARNE BOVINA MAGRA - MÚSCULO	QUILOGRAMA	75	46,73	3.504,75
CARNE BOVINA MOÍDA - MÁXIMO 10% DE GORDURA - MAGRA DE 1° CONGELADA	QUILOGRAMA	200	38,74	7.748,00
CARNE BOVINA TIPO ISCA.	QUILOGRAMA	50	48,00	2.400,00
CEBOLA BRANCA	QUILOGRAMA	50	8,06	403,00
COCO RALADO	PACOTE	25	5,28	132,00
COLORIFICO EM PÓ	QUILOGRAMA	25	2,40	60,00
DUETO	SACHÊ	50	3,62	181,00
EXTRATO DE TOMATE- CONCENTRADO, À BASE DE TOMATE, COM COR E ODOR PRÓPRIOS	SACHÊ	50	6,62	331,00
FARINHA DE MILHO FLOCADA	PACOTE	300	3,19	957,00
FRANGO - PEITO	QUILOGRAMA	200	22,75	4.550,00
FRANGO-COXA E SOBRECOXA	QUILOGRAMA	100	17,85	1.785,00
GOMA PRONTA PARA TAPIOCA	PACOTE	50	8,07	403,50
LEITE DE SOJA INTEGRAL	UNIDADE	5	28,50	142,50
LEITE EM PO INTEGRAL	PACOTE	250	40,50	10.125,00
LEITE SEM LACTOSE	UNIDADE	5	24,34	121,70
LIQUIDO LÁCTEO SABOR MORANGO	UNIDADE	200	7,40	1.480,00
MAÇÃ IN NATURA	QUILOGRAMA	200	11,03	2.206,00
MACARRÃO PARAFUSO	PACOTE	50	7,53	376,50
MACARRÃO SEM GLUTEN - EMBALAGEM 500 GRAMAS	PACOTE	5	7,77	38,85
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, A BASE DE FARINHA, COM OVOS. EMBALAGEM COM 500 G	PACOTE	350	5,76	2.016,00
MILHO DE PIPOCA - CLASSE AMARELA TIPO I, GRUPO DURO, ISENTA DE MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS	PACOTE	50	5,84	292,00

ÓLEO DE SOJA	GARRAFA	50	11,89	594,50
OVOS DE GALINHA	CAIXA	10	24,74	247,40
PÃO DE FORMA INTEGRAL	PACOTE	10	10,00	100,00
PÃO DE LEITE TIPO BISNAGUINHA.	PACOTE	25	10,00	250,00
PÃO DE LEITE TIPO CACHORRO QUENTE UNIDADE DE 40G	PACOTE	250	9,85	2.462,50
SAL REFINADO IODADO	QUILOGRAMA	40	1,40	56,00
VINAGRE ACETICO	GARRAFA	20	2,87	57,40

Considerando o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, a estimativa de valores foi elaborada com base em pesquisa simplificada de mercado, realizada com a finalidade de obter parâmetros referenciais para a projeção preliminar do custo da contratação. Ressalta-se que o levantamento realizado não se confunde com a pesquisa formal prevista no art. 23 do referido dispositivo legal, sendo utilizado exclusivamente para subsidiar a estimativa inicial de valores, de modo a avaliar a viabilidade e a razoabilidade da solução proposta.

Portanto, a estimativa preliminar para o atendimento da pretensa demanda é de **R$ 56.188,15 (cinqüenta e seis mil cento e oitenta e oito reais e quinze centavos)**.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar para os alunos da rede pública de ensino do município de Ibiapina/CE pode ser entregue de forma fracionada em lotes, garantindo assim a regularidade no fornecimento dos alimentos e evitando possíveis interrupções no atendimento às escolas. Dessa forma, a gestão dos recursos públicos é otimizada, garantindo a qualidade da alimentação oferecida aos estudantes.

10. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) foi elaborado com base em dados objetivos, diagnóstico de necessidades reais do órgão, e análise criteriosa das alternativas disponíveis para atendimento à demanda identificada. A solução proposta encontra-se alinhada ao planejamento estratégico da instituição, notadamente no que se refere às aquisições de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, para atender os alunos da rede pública de ensino do município de Ibiapina/CE, atendendo aos princípios da economicidade, eficiência e eficácia previstos na Lei nº 14.133/2021.

Todos os requisitos técnicos, quantitativos e qualitativos definidos estão em consonância com a realidade orçamentária, a capacidade operacional do órgão e as exigências legais aplicáveis. A justificativa da contratação, a escolha da solução mais adequada e a avaliação de riscos foram conduzidas de maneira integrada, garantindo coerência entre o problema identificado, os objetivos pretendidos e os meios adotados para sua superação.

Dessa forma, considera-se que este ETP apresenta alinhamento pleno entre a necessidade da contratação, os resultados esperados, os requisitos técnicos propostos, os riscos avaliados e as diretrizes da administração pública, servindo como base sólida e consistente para as etapas subsequentes do processo de contratação. Este documento atende aos requisitos legais e normativos vigentes, garantindo transparência, legalidade e eficiência na contratação pública.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar em Ibiapina/CE tem como objetivo garantir a alimentação adequada e saudável dos alunos da rede pública de ensino. Com a realização dessa licitação, busca-se assegurar a qualidade dos alimentos oferecidos, promovendo a nutrição e o desenvolvimento das crianças e adolescentes, contribuindo para o seu aprendizado e bem-estar.

Além disso, a contratação pública visa garantir a transparência e a legalidade no processo de aquisição dos alimentos, seguindo as diretrizes estabelecidas pela Lei 14.133 de licitações. Dessa forma, é fundamental que o processo licitatório seja conduzido de forma ética e responsável, assegurando a seleção dos fornecedores mais adequados e a obtenção dos melhores preços e condições para a compra dos alimentos.

Por fim, a contratação dos gêneros alimentícios para a merenda escolar em Ibiapina/CE também tem como objetivo

fomentar a economia local, incentivando a participação de fornecedores da região e promovendo o desenvolvimento sustentável da comunidade. Assim, a realização dessa licitação contribui não apenas para a alimentação dos alunos, mas também para o fortalecimento da economia e o bem-estar da população do município.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar em Ibiapina/CE pode gerar impactos ambientais significativos. O transporte desses alimentos até as escolas pode resultar em emissões de gases de efeito estufa, contribuindo para o aquecimento global. Além disso, o uso de embalagens plásticas e descartáveis pode gerar resíduos que poluem o meio ambiente, especialmente se não forem descartados corretamente.

Outro impacto ambiental a ser considerado é a produção dos alimentos em si. O uso intensivo de agrotóxicos na agricultura pode contaminar o solo e os recursos hídricos, prejudicando a biodiversidade e a saúde dos ecossistemas locais. Além disso, a produção em larga escala pode levar ao desmatamento de áreas naturais para dar lugar a plantações, resultando na perda de habitats e na redução da biodiversidade.

Uma possível solução para minimizar esses impactos ambientais seria priorizar a compra de alimentos orgânicos e de produtores locais, reduzindo a necessidade de transporte e incentivando práticas agrícolas mais sustentáveis. Além disso, a utilização de embalagens biodegradáveis e a implementação de programas de reciclagem nas escolas poderiam contribuir para a redução do impacto ambiental gerado pela merenda escolar. É fundamental que a gestão pública esteja atenta a essas questões e busque alternativas mais sustentáveis para garantir uma alimentação saudável para os alunos sem prejudicar o meio ambiente.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

O objeto em questão é correlato e interdependente.

Essa frase expressa a ideia de que o objeto em análise está relacionado e dependente de outros elementos ou variáveis. Isso significa que suas características, funcionamento ou impacto estão intrinsecamente ligados a outros fatores, o que ressalta a importância de considerar o contexto e as relações que envolvem esse objeto.

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

1. Realizar um estudo de mercado para identificar os fornecedores que atendam às necessidades da merenda escolar, levando em consideração a qualidade dos produtos, preços competitivos e capacidade de entrega.

2. Elaborar o edital de licitação, definindo os critérios de seleção dos fornecedores, como documentação necessária, prazos de entrega e especificações dos produtos.

3. Realizar o processo licitatório, garantindo a transparência e a igualdade de condições para todos os participantes.

4. Capacitar os servidores responsáveis pela fiscalização do contrato, orientando-os sobre as cláusulas contratuais, os procedimentos de recebimento dos produtos e a verificação da qualidade dos alimentos.

5. Estabelecer um sistema de gestão contratual eficiente, com indicadores de desempenho e mecanismos de controle para garantir o cumprimento das obrigações por parte dos fornecedores.

6. Realizar visitas periódicas às escolas para verificar a adequação dos produtos fornecidos, a satisfação dos alunos e a conformidade com as normas sanitárias.

7. Promover a interação entre a Administração, os fornecedores e a comunidade escolar, buscando aprimorar constantemente a qualidade da merenda escolar e a eficiência na gestão dos contratos.

8. Monitorar os resultados obtidos, avaliando o impacto das ações adotadas e promovendo ajustes necessários para garantir a melhoria contínua do serviço prestado aos alunos da rede pública de ensino de Ibiapina/CE.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

A contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar do município de Ibiapina/CE é de extrema importância para garantir a alimentação adequada dos alunos da rede pública de ensino. Além de promover a segurança alimentar e nutricional, a merenda escolar contribui para o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, impactando diretamente em seu desempenho escolar.

A Lei 14.133/2021, que institui o novo marco legal das licitações e contratos públicos, estabelece princípios como a eficiência, a transparência, a competitividade, a sustentabilidade, a isonomia, a impessoalidade e a probidade

administrativa. Dessa forma, a contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar deve ser realizada de forma transparente, competitiva e sustentável, visando garantir a qualidade dos alimentos fornecidos aos alunos.

Para atender aos requisitos da Lei 14.133/2021, o processo de contratação pública para aquisição de gêneros alimentícios deve ser pautado pela elaboração de um edital claro e objetivo, que estabeleça critérios técnicos para a seleção dos fornecedores, como a qualidade dos produtos, a capacidade de entrega, a regularidade fiscal e trabalhista, entre outros.

Além disso, é fundamental garantir a participação de fornecedores de pequeno porte e agricultores familiares, conforme previsto na legislação, visando fomentar a economia local e promover a inclusão social. A contratação de produtos da agricultura familiar também contribui para a promoção da segurança alimentar e o desenvolvimento sustentável da região.

Portanto, a contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar do município de Ibiapina/CE é viável dentro dos parâmetros da Lei 14.133/2021, desde que seja realizada de forma transparente, competitiva e sustentável, garantindo a qualidade dos alimentos fornecidos aos alunos e promovendo o desenvolvimento local. A alimentação escolar é um direito fundamental dos estudantes e deve ser assegurada com responsabilidade e compromisso por parte da administração pública.

16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Após análise detalhada do objeto de contratação pública referente à aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Ibiapina/CE, concluímos que a contratação é adequada e atende plenamente à necessidade a que se destina. A alimentação escolar é um direito fundamental dos estudantes e desempenha um papel crucial no desenvolvimento físico, mental e cognitivo das crianças, contribuindo para o seu desempenho acadêmico e bem-estar geral.

A garantia de uma alimentação saudável e balanceada nas escolas é essencial para promover a igualdade de oportunidades educacionais e combater a desigualdade social. Portanto, a contratação dos gêneros alimentícios para a merenda escolar é uma medida que visa garantir o acesso dos alunos a uma alimentação de qualidade, contribuindo para a melhoria da aprendizagem e para a promoção da saúde e do desenvolvimento integral dos estudantes.

Diante disso, consideramos que a contratação pública para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar é fundamental e está alinhada com os princípios da administração pública, garantindo o cumprimento do direito à alimentação adequada e saudável dos alunos da rede pública de ensino do município de Ibiapina/CE.

Ibiapina-CE, 2 de Março de 2026.

Paulo Henrique Rodrigues da Silva
Agente Requisitante

Francisco Cleano Lima Melo
Secretário (a) da Educação