ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

ETP.26.01.05.0F8-03 - 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, promovendo o desenvolvimento físico e cognitivo, além de contribuir para a redução da evasão escolar e melhorar o desempenho acadêmico.

2. CLASSIFICAÇÃO DA PRETENSA CONTRATAÇÃO

O objeto de contratação pública para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar no município de Ibiapina/CE se enquadra na categoria de compras, de acordo com a Lei 14.133 de licitações. Nesse sentido, a finalidade da contratação é a obtenção de produtos alimentícios para atender às necessidades dos alunos da rede pública de ensino, garantindo a qualidade e a segurança alimentar durante o período escolar.

A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar é uma atividade essencial para o funcionamento adequado das escolas públicas, contribuindo para a promoção da saúde e do bem-estar dos alunos. Portanto, a realização de um processo licitatório para a contratação desses produtos é fundamental para assegurar a transparência, a competitividade e a eficiência na utilização dos recursos públicos, atendendo aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência estabelecidos pela legislação vigente.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar para os alunos da rede pública de ensino do município de Ibiapina/CE se faz necessária para garantir a alimentação adequada e saudável dos estudantes durante o período letivo. A oferta de refeições balanceadas é fundamental para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, contribuindo para o seu desempenho acadêmico e bem-estar geral. Além disso, a disponibilização de alimentos de qualidade também promove a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e garantindo o cumprimento da legislação vigente.

A realização de uma licitação para a aquisição dos gêneros alimentícios é essencial para assegurar a transparência e a competitividade no processo de contratação pública, conforme estabelecido na Lei 14.133 de licitações. Dessa forma, o município de Ibiapina/CE poderá selecionar os fornecedores que ofereçam os melhores produtos, com preços justos e que atendam aos padrões de qualidade exigidos para a alimentação escolar. A contratação por meio de licitação também possibilita a fiscalização e o controle dos recursos públicos, garantindo a correta aplicação dos recursos destinados à merenda escolar e a eficiência na prestação do serviço.

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 está em conformidade com a nova Lei de Licitações 14.133, garantindo transparência e eficiência na gestão dos recursos públicos para atender os alunos da rede pública de ensino.

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

1. A contratada deve possuir registro no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) e estar em situação regular perante a Receita Federal do Brasil.

2. A contratada deve apresentar certidões negativas de débitos relativos a tributos federais, estaduais e municipais, bem como certidões negativas de débitos trabalhistas.

3. A contratada deve comprovar experiência prévia na prestação de serviços similares, comprovando capacidade técnica para fornecer os gêneros alimentícios em conformidade com as normas de segurança alimentar.

4. A contratada deve apresentar atestado de capacidade técnica fornecido por pelo menos um cliente, comprovando a qualidade dos produtos fornecidos e o cumprimento dos prazos estabelecidos.

5. A contratada deve apresentar proposta de preços em conformidade com os valores de mercado, demonstrando transparência e competitividade na contratação.

6. A contratada deve garantir a entrega dos gêneros alimentícios de forma regular e pontual, assegurando a continuidade do fornecimento durante todo o período contratual.

7. A contratada deve cumprir todas as normas de segurança alimentar e higiene, garantindo a qualidade e a procedência dos produtos fornecidos.

8. A contratada deve disponibilizar um canal de comunicação eficiente para atender eventuais demandas e reclamações dos órgãos responsáveis pela fiscalização da merenda escolar.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para atender a demanda de aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar no município de Ibiapina/CE, é necessário realizar um levantamento de mercado que contemple diferentes possibilidades de contratação. Uma das opções seria a compra direta dos alimentos junto a fornecedores locais, o que poderia garantir a qualidade e frescor dos produtos, além de estimular a economia local. No entanto, essa modalidade pode limitar a concorrência e resultar em preços mais elevados.

Outra alternativa seria a realização de pregões eletrônicos, permitindo a participação de diversos fornecedores e garantindo a transparência do processo. Essa modalidade poderia resultar em preços mais competitivos e maior variedade de produtos disponíveis. Porém, a burocracia e a demora na conclusão do processo licitatório podem ser consideradas como pontos negativos.

Uma terceira opção seria a contratação de uma empresa especializada em fornecimento de alimentos para merenda escolar, por meio de um contrato de prestação de serviços. Essa modalidade poderia garantir a regularidade no fornecimento dos produtos, bem como a padronização e controle de qualidade. No entanto, os custos envolvidos nesse tipo de contratação podem ser mais elevados.

Diante das opções apresentadas, a melhor alternativa para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar no município de Ibiapina/CE seria a realização de pregões eletrônicos. Essa modalidade permite a participação de diversos fornecedores, garantindo a competitividade dos preços, além de assegurar a transparência e agilidade no processo de contratação pública.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O objeto de contratação pública refere-se à aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, com o intuito de atender os alunos da rede pública de ensino do município de Ibiapina/CE. Nesse sentido, a presente licitação tem como objetivo garantir a oferta de uma alimentação saudável e balanceada para os estudantes, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida e desempenho escolar dos mesmos.

Para atender às exigências da Lei 14.133 de licitações públicas do Brasil, é fundamental que o processo de contratação seja transparente, competitivo e eficiente. Dessa forma, a seleção dos fornecedores deve ser realizada de forma criteriosa, levando em consideração a qualidade dos produtos, a capacidade de entrega, o preço e a conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar.

Além disso, é essencial que a gestão dos contratos seja feita de forma eficaz, garantindo o cumprimento dos prazos de entrega, a qualidade dos produtos fornecidos e a correta aplicação dos recursos públicos. Para isso, é importante estabelecer mecanismos de controle e monitoramento, a fim de assegurar a transparência e a legalidade de todo o processo.

Outro ponto relevante a ser considerado é a promoção da sustentabilidade e da inclusão social na contratação dos fornecedores. Dessa forma, é recomendável priorizar empresas locais e/ou que adotem práticas sustentáveis em sua produção, contribuindo para o desenvolvimento econômico e social da região.

Por fim, é fundamental que a administração pública esteja atenta às necessidades e demandas dos alunos e da comunidade escolar, buscando sempre aprimorar o serviço de fornecimento de merenda escolar, garantindo assim o direito à alimentação adequada e saudável para todos os estudantes.

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
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	300
AMIDO DE MILHO - EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA DE 500G AMIDO DE MILHO - produto amiláceo extraído de milho fabricados a partir de matérias primas sâs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço, o amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos embalagem original de fábrica de 500g com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	CAIXA	175
ARROZ AGULHINHA, BRANCO. EMBALAGEM CONTENDO 1KG. - UNIDADE ARROZ AGULHINHA, BRANCO. EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	UNIDADE	2400
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	1500
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	400
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	400
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	QUILOGRAMA	300

conservação em condições adequada para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.		
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 produto Validade Minima de 06 meses após a entrega.	PACOTE	10
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	500
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	1800
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	400
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	350
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	125
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	QUILOGRAMA	125

hermeticamente vedado. Embalagem com 1.000 gramas, conteúdo etiqueta com 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	300
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	300
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	2700
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	1800
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	1500
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,	PACOTE	300

rótulo, data de fabricação e de validade de no minimo 4 meses. Contendo 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	15
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	2250
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	15
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	1250
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	900
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 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	PACOTE	5
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUIDO DE: SÉMOLA DE TRIGO E FARINHA DE TRIGO FORTIFICADAS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO	PACOTE	2400

MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Sem colesterol, sem ovos. Constituido de: sémola de trigo e farinha de trigo fortificadas com ferro e ácido fólico. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos, isenta de sujidades, parasitas. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n° 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04-ANVISA, lei n° 10674/03). Embalagem primária saco plástico de polietileno atóxico contendo 400g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo contendo 5 kg. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.		
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	250
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	400
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	60
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	50

8.2. ITENS, QUANTITATIVOS E VALORES ESTIMADOS

Descrição	Unid.	Quant	Valor Unit. R$	Valor total R$
ALHO - GRAÚDO, DE 1ª QUALIDADE, SEM RÉSTIA	QUILOGRAMA	300	33,00	9.900,00
AMIDO DE MILHO - EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA DE 500G	CAIXA	175	11,00	1.925,00
ARROZ AGULHINHA, BRANCO. EMBALAGEM CONTENDO 1KG. - UNIDADE	UNIDADE	2400	8,00	19.200,00
ARROZ PARBOILIZADO	QUILOGRAMA	1500	7,36	11.040,00
AVEIA EM FARELO	UNIDADE	400	20,00	8.000,00
AVEIA EM FLOCOS FINOS - CONTENDO APROXIMADAMENTE 170G	PACOTE	400	6,87	2.748,00

BATATA INGLESA	QUILOGRAMA	300	9,82	2.946,00
BEBIDA VEGETAL EM PO DE ARROZ	PACOTE	10	24,86	248,60
CARNE BOVINA MAGRA - MÚSCULO	QUILOGRAMA	500	46,73	23.365,00
CARNE BOVINA MOÍDA - MÁXIMO 10% DE GORDURA - MAGRA DE 1° CONGELADA	QUILOGRAMA	1800	38,74	69.732,00
CARNE BOVINA TIPO ISCA.	QUILOGRAMA	400	42,90	17.160,00
CEBOLA BRANCA	QUILOGRAMA	350	8,06	2.821,00
COCO RALADO	PACOTE	125	5,28	660,00
COLORIFICO EM PÓ	QUILOGRAMA	125	2,40	300,00
DUETO	SACHÊ	300	3,62	1.086,00
EXTRATO DE TOMATE- CONCENTRADO, À BASE DE TOMATE, COM COR E ODOR PRÓPRIOS	SACHÊ	300	6,62	1.986,00
FARINHA DE MILHO FLOCADA	PACOTE	2700	3,19	8.613,00
FRANGO - PEITO	QUILOGRAMA	1800	22,75	40.950,00
FRANGO-COXA E SOBRECOXA	QUILOGRAMA	1500	17,85	26.775,00
GOMA PRONTA PARA TAPIOCA	PACOTE	300	8,07	2.421,00
LEITE DE SOJA INTEGRAL	UNIDADE	15	28,50	427,50
LEITE EM PO INTEGRAL	PACOTE	2250	40,50	91.125,00
LEITE SEM LACTOSE	UNIDADE	15	24,34	365,10
MAÇÃ IN NATURA	QUILOGRAMA	1250	11,03	13.787,50
MACARRÃO PARAFUSO	PACOTE	900	7,53	6.777,00
MACARRÃO SEM GLUTEN - EMBALAGEM 500 GRAMAS	PACOTE	5	7,77	38,85
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUIDO DE: SÉMOLA DE TRIGO E FARINHA DE TRIGO FORTIFICADAS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO	PACOTE	2400	5,76	13.824,00
MILHO DE PIPOCA - CLASSE AMARELA TIPO I, GRUPO DURO, ISENTA DE MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS	PACOTE	250	5,84	1.460,00
ÓLEO DE SOJA	GARRAFA	400	11,89	4.756,00
OVOS DE GALINHA	CAIXA	60	24,74	1.484,40
VINAGRE ACETICO	GARRAFA	50	2,87	143,50

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$ 386.065,45 (trezentos e oitenta e seis mil sessenta e cinco reais e quarenta e cinco 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 fracionada em lotes, garantindo assim a regularidade no fornecimento dos alimentos e a diversidade na alimentação das crianças. Dessa forma, é possível assegurar a qualidade e a variedade dos produtos, atendendo às necessidades nutricionais dos estudantes de forma eficiente e organizada.

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 A 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 reflete o compromisso com a transparência, a legalidade e a eficiência na gestão dos recursos públicos, visando sempre o interesse coletivo e a qualidade na prestação de serviços à comunidade escolar.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação pública para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar no município de Ibiapina/CE tem como principal objetivo garantir a alimentação adequada e saudável dos alunos da rede pública de ensino. Com a realização dessa contratação, espera-se promover a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, contribuindo para o seu desenvolvimento físico e cognitivo.

Além disso, a contratação desses gêneros alimentícios por meio de licitação pública visa garantir a transparência e a legalidade no processo de aquisição, assegurando que os recursos públicos sejam utilizados de forma eficiente e em conformidade com a legislação vigente. Dessa forma, a escolha dos fornecedores será feita de maneira justa e competitiva, visando a obtenção dos melhores produtos pelo menor preço possível.

Por fim, a contratação desses alimentos para a merenda escolar também tem como objetivo fomentar a economia local, beneficiando os produtores da região e fortalecendo a agricultura familiar. Ao priorizar a compra de alimentos produzidos no município ou em sua proximidade, a administração pública contribui para o desenvolvimento sustentável da comunidade e para a geração de emprego e renda no campo.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar pode gerar impactos ambientais significativos, principalmente relacionados ao transporte dos alimentos, uso de embalagens e desperdício de alimentos. O transporte de alimentos em grandes quantidades pode resultar em emissões de gases de efeito estufa, contribuindo para as mudanças climáticas. Além disso, o uso de embalagens plásticas e descartáveis pode gerar resíduos que poluem o meio ambiente.

Outro impacto ambiental gerado pela aquisição de gêneros alimentícios é o desperdício de alimentos, que ocorre muitas vezes devido a problemas de armazenamento, distribuição e manuseio dos alimentos. O desperdício de alimentos contribui para o aumento da produção de resíduos orgânicos nos aterros sanitários, gerando impactos negativos para o meio ambiente.

Uma solução para minimizar os impactos ambientais gerados pela aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar é a adoção de práticas sustentáveis, como a compra de alimentos produzidos localmente, orgânicos e

sazonais, reduzindo assim a pegada de carbono do transporte dos alimentos. Além disso, a redução do uso de embalagens descartáveis e a implementação de programas de conscientização sobre o desperdício de alimentos podem contribuir para a mitigação dos impactos ambientais.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

O objeto em questão é correlato e interdependente.

Essa frase destaca a relação de interdependência e correlação entre dois ou mais objetos, indicando que eles estão diretamente ligados e influenciam um ao outro. Essa compreensão é importante para reconhecer a complexidade e a interconexão existente em diversos contextos, sejam eles sociais, econômicos, ambientais, entre outros.

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

1. Realizar um levantamento das necessidades nutricionais dos alunos da rede pública de ensino do município de Ibiapina/CE, a fim de definir os gêneros alimentícios a serem adquiridos para a merenda escolar.

2. Elaborar um termo de referência detalhado, contendo as especificações técnicas dos produtos a serem adquiridos, quantidades necessárias, prazos de entrega, entre outras informações relevantes para a contratação.

3. Realizar pesquisa de mercado para identificar fornecedores que atendam aos requisitos estabelecidos no termo de referência, garantindo a competitividade e a qualidade dos produtos a serem adquiridos.

4. Realizar o processo licitatório, seguindo as normas estabelecidas pela legislação vigente, a fim de selecionar o fornecedor que ofereça a proposta mais vantajosa para a administração pública.

5. Capacitar os servidores responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato, fornecendo informações sobre os procedimentos a serem adotados, os direitos e deveres das partes, bem como os mecanismos de controle e acompanhamento da execução do contrato.

6. Realizar a assinatura do contrato com o fornecedor selecionado, estabelecendo as obrigações de ambas as partes, os prazos de entrega, os critérios de qualidade dos produtos, entre outros aspectos relevantes para a execução do objeto contratado.

7. Monitorar a execução do contrato, verificando o cumprimento das obrigações assumidas pelo fornecedor, a qualidade dos produtos fornecidos, os prazos de entrega, entre outros aspectos relevantes para garantir a efetividade da contratação.

8. Realizar a avaliação do contrato, verificando se os objetivos estabelecidos foram alcançados, se houve eficiência na execução do contrato, se houve cumprimento das obrigações por parte do fornecedor, entre outros aspectos relevantes para a melhoria contínua da gestão contratual.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

A contratação de aquisições de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar para atender os alunos da rede pública de ensino do município de Ibiapina/CE é de extrema importância para garantir a alimentação adequada e saudável dos estudantes. Além disso, a realização desse tipo de contratação está em conformidade com a Lei 14.133 de licitações, que estabelece as normas gerais para licitações e contratos da administração pública.

A viabilidade da contratação desse objeto atende aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, probidade administrativa, igualdade, entre outros, previstos na referida lei. A realização de uma licitação para aquisição dos gêneros alimentícios garante a seleção da proposta mais vantajosa para a administração pública, assegurando a transparência e a competitividade no processo de contratação.

Além disso, a contratação de fornecedores de gêneros alimentícios por meio de licitação possibilita a obtenção de preços mais competitivos e a garantia da qualidade dos produtos adquiridos, contribuindo para a eficiência na gestão dos recursos públicos. A seleção de fornecedores qualificados e idôneos também é fundamental para assegurar a regularidade e a legalidade do processo de contratação.

A Lei 14.133 de licitações estabelece os procedimentos e critérios a serem observados na realização de licitações, garantindo a isonomia entre os participantes, a transparência nos atos administrativos e a eficiência na contratação de bens e serviços pela administração pública. Dessa forma, a contratação de aquisições de gêneros alimentícios para a merenda escolar está em conformidade com as diretrizes estabelecidas pela legislação vigente.

Portanto, a contratação desse objeto atende aos interesses públicos, garantindo a oferta de uma alimentação

adequada e saudável aos alunos da rede pública de ensino do município de Ibiapina/CE, ao mesmo tempo em que cumpre as exigências legais e promove a eficiência na gestão dos recursos públicos. É fundamental que a administração pública atue de forma transparente e responsável na realização desse tipo de contratação, visando sempre o interesse coletivo e o bem-estar da comunidade escolar.

16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Diante do objeto de contratação pública para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar no município de Ibiapina/CE, é possível concluir que a contratação é adequada para atender a necessidade a que se destina. A alimentação escolar é um direito fundamental dos alunos da rede pública de ensino, contribuindo para o seu desenvolvimento físico, mental e social. Portanto, a aquisição dos alimentos necessários para a merenda escolar é uma medida essencial para garantir a qualidade da educação oferecida nas escolas municipais.

Além disso, a contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar também contribui para o desenvolvimento econômico local, uma vez que incentiva a produção e comercialização de alimentos pelos agricultores da região. Dessa forma, a contratação pública não apenas atende à necessidade dos alunos, mas também promove a geração de renda e o fortalecimento da economia do município de Ibiapina/CE. Portanto, é possível afirmar que a contratação é adequada e benéfica para todas as partes envolvidas.

Em suma, a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar no município de Ibiapina/CE é uma medida necessária e adequada para atender à demanda dos alunos da rede pública de ensino. Além de garantir a alimentação adequada dos estudantes, a contratação também contribui para o desenvolvimento econômico local. Portanto, é fundamental que a gestão pública mantenha o compromisso de fornecer uma merenda escolar de qualidade, garantindo assim o direito à alimentação e o bem-estar dos alunos.

Ibiapina-CE, 2 de Março de 2026.

Paulo Henrique Rodrigues da Silva
Agente Requisitante

Francisco Cleano Lima Melo
Secretário (a) da Educação