



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

ETP.26.01.05.2DC-03 - DATA: 02/03/2026	
Categoria:	MATERIAL
Órgão(s) vinculado(s)	
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO	

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.

2. CLASSIFICAÇÃO DA PRETENZA 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 comuns, conforme estabelecido pela Lei 14.133 de licitações. Nesse sentido, a aquisição dos alimentos para a merenda escolar é considerada uma contratação comum, pois se trata de um serviço de natureza corriqueira e de baixa complexidade, visando garantir a alimentação adequada dos estudantes durante o período letivo.

Dessa forma, a contratação dos gêneros alimentícios para a merenda escolar em Ibiapina/CE deve seguir os procedimentos estabelecidos pela legislação de licitações, garantindo a transparência, competitividade e eficiência na escolha dos fornecedores. É fundamental que o processo licitatório seja conduzido de forma ética e responsável, visando assegurar a qualidade dos alimentos fornecidos, bem como a melhor relação custo-benefício para a administração pública e para a comunidade escolar.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

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. A oferta de uma alimentação saudável e balanceada contribui diretamente para o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, influenciando positivamente em seu desempenho escolar e bem-estar. Além disso, a merenda escolar é fundamental para combater a evasão escolar, pois muitas vezes é a única refeição completa que os alunos têm acesso ao longo do dia.

A realização de uma licitação para a aquisição dos gêneros alimentícios atende aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência estabelecidos pela Lei 14.133 de licitações. Dessa forma, garante-se a transparência no processo de contratação, a igualdade de oportunidades para os fornecedores interessados e a obtenção dos melhores preços e condições para a administração pública. Além disso, a licitação possibilita a seleção dos produtos de qualidade que atendam às necessidades nutricionais dos alunos, promovendo a saúde e o bem-estar da comunidade escolar.

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

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

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

1. A contratada deverá apresentar certidões negativas de débitos fiscais e trabalhistas, conforme previsto na legislação vigente, comprovando sua regularidade fiscal e trabalhista.
2. A contratada deverá possuir registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), garantindo a qualidade e segurança dos alimentos fornecidos.
3. A contratada deverá apresentar laudos de análise microbiológica e físico-química dos alimentos, realizados por laboratórios credenciados, atestando a qualidade e conformidade dos produtos.
4. A contratada deverá comprovar a capacidade técnica para fornecer os gêneros alimentícios em conformidade com as exigências nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA

RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

5. A contratada deverá garantir a entrega dos produtos de forma regular e pontual, assegurando o abastecimento contínuo da merenda escolar, conforme o cronograma estabelecido pela Secretaria de Educação do município.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para atender às necessidades 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 produtos ou a contratação de uma empresa terceirizada para fornecer os alimentos prontos para consumo.

Na compra direta dos produtos, os pontos positivos incluem a possibilidade de escolher fornecedores locais, garantindo a qualidade dos alimentos e estimulando a economia local. No entanto, pode haver a necessidade de armazenamento adequado dos produtos, o que pode gerar custos adicionais para a prefeitura.

Já na contratação de uma empresa terceirizada, os benefícios incluem a praticidade de receber os alimentos prontos para consumo, sem a necessidade de preparo nas escolas. No entanto, é importante garantir que a empresa contratada cumpra com todas as normas de segurança alimentar e que os alimentos sejam saudáveis e nutritivos para os alunos.

Diante das duas opções, a contratação de uma empresa terceirizada para fornecer os alimentos prontos para consumo parece ser a melhor opção, pois garante praticidade, qualidade e segurança alimentar para os alunos da rede pública de ensino de Ibiapina/CE. Além disso, a empresa terceirizada pode se responsabilizar pelo armazenamento e distribuição dos alimentos, facilitando o processo de fornecimento da merenda escolar.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente contratação pública tem como objetivo a aquisição de gêneros alimentícios para a composição da merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Ibiapina/CE. Esses alimentos devem atender às necessidades nutricionais dos estudantes, garantindo uma alimentação saudável e balanceada durante o período letivo. Dentre os itens a serem adquiridos, destacam-se frutas, verduras, legumes, cereais, proteínas e produtos lácteos, de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Para garantir a qualidade dos alimentos fornecidos, é fundamental que o processo de aquisição seja realizado por meio de licitação pública, conforme determina a Lei 14.133 de licitações e contratos administrativos. Nesse sentido, a seleção dos fornecedores deve ser pautada pela competitividade, transparência e eficiência, visando assegurar a melhor relação custo-benefício para a administração pública e, conseqüentemente, para os beneficiários finais, os alunos das escolas municipais de Ibiapina.

Além disso, é imprescindível que os produtos adquiridos atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos pelos órgãos competentes, como a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e o Ministério da Saúde. Dessa forma, é fundamental que os fornecedores cumpram com todas as normas e regulamentações vigentes, garantindo a procedência e a adequação dos alimentos fornecidos para consumo nas escolas.

Por fim, a gestão eficiente e transparente dos recursos públicos destinados à merenda escolar é essencial para assegurar a continuidade e a regularidade do fornecimento dos alimentos aos estudantes. Para tanto, é fundamental que haja um acompanhamento rigoroso de todo o processo de aquisição, desde a elaboração do edital de licitação até a entrega e distribuição dos produtos nas escolas, garantindo a correta aplicação dos recursos e a satisfação das necessidades dos beneficiários finais. Assim, a contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar em Ibiapina/CE deve ser conduzida de forma transparente, eficiente e em conformidade com a legislação vigente, visando sempre o bem-estar e o desenvolvimento saudável dos alunos da rede pública de ensino.

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 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.	QUILOGRAMA	1500

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA**RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

ADOÇANTE DIETÉTICO - 200ML ADOÇANTE DIETÉTICO - Adoçante Líquido Sucralose 200ml. Água, sorbitol, edulcorantes: Sucralose e acesulfame de potássio, conservadores: Benzoato de sódio e ácido benzoico, acidulante ácido cítrico e regulador de acidez citrato de sódio.	UNIDADE	10
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	200
AMIDO DE MILHO - EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA DE 500G AMIDO DE MILHO - produto amiláceo extraído de milho fabricados a partir de matérias primas sãs 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	75
ARROZ AGULHINHA, BRANCO. EMBALAGEM CONTENDO 1KG. - UNIDADE ARROZ AGULHINHA, BRANCO. EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	UNIDADE	700
ARROZ PARBOILIZADO ARROZ PARBOILIZADO - classe longo fino, tipo I, 1. constituído 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	700
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	150
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 mínima 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	150
BATATA INGLESA BATATA INGLESA - de 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, consistência	QUILOGRAMA	150

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA**RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

firme, sem indício de germinação, isenta de sujidade, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.		
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) (rdcnº 263 22/09/05 anvisa/ms). Rotulagem obrigatória (rdc nº 360/359 de 23/12/03, rdc nº 259 de 20/09/02, rdc nº 123 de 13/05/04, rdc nº 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	800
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - LEITE / CHOCOLATE BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - LEITE / CHOCOLATE - Constituído 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 mínimo 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 mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e mantendo neste período, a crocância própria do produto, caso contrário seja rejeitado. Produto deve atender a legislação vigente (RDC nº 263 de 22/09/05 - anvisa e portaria nº.31 de 13/01/98anvisa). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDE nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - anvisa, lei nº10674/03).	PACOTE	800
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	20
CAFE, TORRADO E MOÍDO. CAFE, torrado e moído. Embalagem a vácuo de 250 gramas, de primeira qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Embalagem contendo data de fabricação e prazo de validade.	PACOTE	100
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	QUILOGRAMA	250

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA**RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

(SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deve ser armazenado à 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.		
CARNE BOVINA MOÍDA - MÁXIMO 10% DE GORDURA - MAGRA DE 1º CONGELADA CARNE BOVINA MOÍDA - CARNE BOVINA MOÍDA MAGRA DE 1º 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	1000
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	100
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	50
COLORIFICO EM PÓ COLORIFICO EM PÓ - Pó fino, homogêneo; obtido de frutos maduros de espécie genuínas, grãos são, 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 dados de fabricação do produto.	QUILOGRAMA	50
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 íntegra.	SACHÊ	150
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 líquido 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 sachês, de material atóxico, e resistente, hermeticamente fechados. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	SACHÊ	150
FARINHA DE MANDIOCA- PRODUTO OBTIDO DA MANDIOCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TORRADA E MOIDA NO GRAU MÉDIO FARINHA DE MANDIOCA- Produto obtido da mandioca, de primeira qualidade, torrada e moída no grau médio; de aspecto pó fino ou granulado, sem presença de	QUILOGRAMA	50

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA**RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

terra, insetos, fungos, parasitas e objetos estranhos, não fermentadas, Embalagem de polietileno contendo 1kg do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade.		
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	1500
FEIJÃO PRETO FEIJÃO PRETO, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico, pacote contendo 01kg, com identificação do produto e prazo de validade.	QUILOGRAMA	100
FRANGO - PEITO FRANGO - PEITO CONGELADO - corte de frango, tipo peito de frango. 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.º 360/359 de 23/12/03, RDC n.º 259 de 20/09/02, RDC N.º 123 de 13/05/04 e Portaria n.º 210 de 10/11/98 MAPA, lei n.º 10.674) Embalagem primária: em 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	800
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.º 360/359 de 23/12/03, RDC n.º 259 de 20/09/02, RDC N.º 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	1200
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, SIFER 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	700
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	PACOTE	350

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA**RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

contendo 500g do produto. Prazo de validade mínimo de 06 meses.		
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUIDO DE: SÉMOLA DE TRIGO E FARINHA DE TRIGO FORTIFICADAS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Sem colesterol, sem ovos. Constituído 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 nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04-ANVISA, lei nº 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.	PACOTE	2000
ÓLEO DE SOJA Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 - ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Produzido a partir de soja transgênica. Sem colesterol e fonte de vitamina E, como o óleo vegetal. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04-ANVISA, lei nº 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	200
OVOS DE GALINHA OVOS DE GALINHA - Tipo médio, classe A, de cor branca. Embalagem contendo 30 unidades íntegras, sem rachaduras e contendo os dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade fixado no produto por unidade, peso líquido 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	80
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 higiênicas-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos e legislação vigente.	PACOTE	20
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 mínima 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	PACOTE	500



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA

RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

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.		
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	280
SARDINHA EM CONSERVA SARDINHA EM CONSERVA - Sardinha em conserva no próprio suco e em óleo comestível. Embalada à vácuo em lata com tampa abre fácil, intacta, sem amassados, estufamentos e sujidades com peso líquido de 125g. Produto deve seguir a legislação vigente e apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	LATA	1000
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 nutricional 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\$
AÇUCAR CRISTAL BRANCO	QUILOGRAMA	1500	11,60	17.400,00
ADOÇANTE DIETÉTICO - 200ML	UNIDADE	10	11,60	116,00
ALHO - GRAÚDO, DE 1ª QUALIDADE, SEM RÉSTIA	QUILOGRAMA	200	33,00	6.600,00
AMIDO DE MILHO - EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA DE 500G	CAIXA	75	11,57	867,75
ARROZ AGULHINHA, BRANCO. EMBALAGEM CONTENDO 1KG. - UNIDADE	UNIDADE	700	8,04	5.628,00
ARROZ PARBOILIZADO	QUILOGRAMA	700	7,36	5.152,00
AVEIA EM FARELO	UNIDADE	150	20,00	3.000,00
AVEIA EM FLOCOS FINOS - CONTENDO APROXIMADAMENTE 170G	PACOTE	150	6,87	1.030,50
BATATA INGLESA	QUILOGRAMA	150	9,82	1.473,00
BISCOITO DOCE TIPO MARIA	PACOTE	800	7,74	6.192,00
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - LEITE / CHOCOLATE	PACOTE	150	7,15	1.072,50

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA**RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	PACOTE	800	7,52	6.016,00
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL.	PACOTE	20	8,55	171,00
CAFE, TORRADO E MOÍDO.	PACOTE	100	11,87	1.187,00
CARNE BOVINA MAGRA - MÚSCULO	QUILOGRAMA	250	46,73	11.682,50
CARNE BOVINA MOÍDA - MÁXIMO 10% DE GORDURA - MAGRA DE 1º CONGELADA	QUILOGRAMA	1000	74,00	74.000,00
CEBOLA BRANCA	QUILOGRAMA	100	8,06	806,00
COCO RALADO	PACOTE	50	5,28	264,00
COLORIFICO EM PÓ	QUILOGRAMA	50	2,40	120,00
DUETO	SACHÊ	150	3,62	543,00
EXTRATO DE TOMATE- CONCENTRADO, À BASE DE TOMATE, COM COR E ODOR PRÓPRIOS	SACHÊ	150	6,62	993,00
FARINHA DE MANDIOCA- PRODUTO OBTIDO DA MANDIOCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TORRADA E MOIDA NO GRAU MÉDIO	QUILOGRAMA	50	9,50	475,00
FARINHA DE MILHO FLOCADA	PACOTE	1500	3,19	4.785,00
FEIJÃO PRETO	QUILOGRAMA	100	10,83	1.083,00
FRANGO - PEITO	QUILOGRAMA	800	22,75	18.200,00
FRANGO-COXA E SOBRECOXA	QUILOGRAMA	1200	17,85	21.420,00
LEITE EM PO INTEGRAL	PACOTE	700	40,50	28.350,00
MACARRÃO PARAFUSO	PACOTE	350	7,53	2.635,50
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUIDO DE: SÉMOLA DE TRIGO E FARINHA DE TRIGO FORTIFICADAS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO	PACOTE	2000	5,76	11.520,00
ÓLEO DE SOJA	GARRAFA	200	11,89	2.378,00
OVOS DE GALINHA	CAIXA	80	24,74	1.979,20
PÃO DE FORMA INTEGRAL	PACOTE	20	10,00	200,00
PÃO DE LEITE TIPO CACHORRO QUENTE UNIDADE DE 40G	PACOTE	500	9,85	4.925,00
SAL REFINADO IODADO	QUILOGRAMA	280	1,40	392,00
SARDINHA EM CONSERVA	LATA	1000	5,83	5.830,00
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



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA

RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

modo a avaliar a viabilidade e a razoabilidade da solução proposta.

Portanto, a estimativa preliminar para o atendimento da pretensa demanda é de **R\$ 248.630,45 (duzentos e quarenta e oito mil seiscentos e trinta 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 de Ibiapina/CE pode ser realizada de forma fracionada em lotes, visando garantir a qualidade e a diversidade dos alimentos oferecidos. Dessa forma, é possível garantir a regularidade no fornecimento dos produtos, atendendo às necessidades nutricionais dos estudantes de maneira eficiente e satisfatória.

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 está em conformidade com a legislação vigente e contribuirá para a transparência, eficiência e legalidade do processo de aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar no município de Ibiapina/CE.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação pública para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em Ibiapina/CE tem como principal objetivo garantir a oferta de uma alimentação saudável e balanceada aos alunos da rede pública de ensino. Com a realização desse processo licitatório, busca-se assegurar a qualidade dos produtos adquiridos, bem como a regularidade no fornecimento, de forma a atender às necessidades nutricionais dos estudantes.

Além disso, a contratação desse objeto visa promover a inclusão social e o combate à desigualdade, uma vez que a merenda escolar é uma importante ferramenta para garantir a permanência e o bom desempenho dos alunos na escola. Ao fornecer refeições adequadas, contribui-se para a melhoria da qualidade de vida e para o desenvolvimento educacional das crianças e adolescentes, promovendo assim a igualdade de oportunidades no acesso à educação.

Por fim, a realização de uma licitação transparente e eficiente para aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar em Ibiapina/CE está em conformidade com a Lei 14.133 de licitações, que estabelece princípios como a competitividade, a economicidade e a transparência nos processos de contratação pública. Dessa forma, busca-se garantir a legalidade e a eficiência na aplicação dos recursos públicos, promovendo o bem-estar e o desenvolvimento dos estudantes da rede municipal de ensino.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar no município de Ibiapina/CE pode gerar impactos ambientais significativos. Um dos principais impactos está relacionado ao transporte dos alimentos, que pode resultar em emissões de gases de efeito estufa. Além disso, a produção em larga escala de alimentos pode levar ao desmatamento e à degradação do solo.

Outro impacto ambiental gerado pela aquisição de gêneros alimentícios é o desperdício de alimentos. Muitas vezes, os alimentos comprados em grande quantidade para atender a demanda da merenda escolar acabam sendo descartados devido à má gestão ou armazenamento inadequado.

Além disso, a produção de alimentos em larga escala pode resultar no uso excessivo de agrotóxicos e fertilizantes, que podem contaminar o solo e os recursos hídricos da região. Isso pode causar danos à saúde humana e ao meio ambiente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA

RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

Uma possível solução para minimizar os impactos ambientais gerados pela aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar é priorizar a compra de alimentos orgânicos e de produtores locais. Além disso, é importante investir em práticas de gestão de resíduos e em programas de conscientização sobre o desperdício de alimentos. Dessa forma, é possível garantir uma alimentação saudável para os alunos, ao mesmo tempo em que se reduz o impacto ambiental da aquisição de alimentos para a merenda escolar.

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, mostrando que eles estão diretamente ligados e influenciam um ao outro. Isso ressalta a importância de considerar essas relações ao analisar ou estudar determinado objeto, pois suas características e comportamentos podem ser afetados por fatores externos.

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 fornecimento.
2. Elaborar um termo de referência detalhado, contendo as especificações dos alimentos a serem adquiridos, quantidades necessárias, prazos de entrega e demais condições para garantir a qualidade e a segurança alimentar dos alunos.
3. Realizar um processo licitatório transparente e competitivo, seguindo as normas da Lei de Licitações e Contratos (Lei nº 8.666/93), para selecionar o fornecedor que ofereça a melhor proposta em termos de qualidade e preço.
4. Capacitar os servidores responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato, fornecendo informações sobre os procedimentos a serem adotados, os direitos e deveres das partes envolvidas, e os mecanismos de controle e acompanhamento da execução do contrato.
5. Estabelecer um cronograma de entregas e monitorar o cumprimento dos prazos estabelecidos, garantindo que os alimentos sejam fornecidos de forma regular e dentro das especificações contratadas.
6. Realizar visitas técnicas às instalações dos fornecedores para verificar as condições de armazenamento e manipulação dos alimentos, assegurando a qualidade e a segurança dos produtos fornecidos.
7. Manter um canal de comunicação aberto com o fornecedor, para esclarecer dúvidas, resolver eventuais problemas e garantir o bom andamento do contrato.
8. Realizar avaliações periódicas da execução do contrato, com base em critérios de desempenho previamente estabelecidos, visando garantir a qualidade da merenda escolar e a eficiência na gestão dos recursos públicos.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

A contratação 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 sobre licitações e contratos administrativos.

A referida lei prevê que as contratações públicas devem ser realizadas de forma transparente, competitiva e eficiente, visando garantir a melhor utilização dos recursos públicos. No caso da aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar, a realização de um processo licitatório é fundamental para assegurar a seleção do fornecedor que ofereça produtos de qualidade, com preços justos e que atendam às necessidades nutricionais dos alunos.

Além disso, a Lei 14.133 estabelece a obrigatoriedade de realizar a licitação na modalidade de pregão eletrônico para aquisições de bens e serviços comuns, como é o caso dos gêneros alimentícios. Dessa forma, a utilização do pregão eletrônico como modalidade de licitação para a contratação dos alimentos da merenda escolar garante maior agilidade, transparência e competitividade no processo de seleção do fornecedor.

Outro ponto importante a ser considerado é a necessidade de observar os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, probidade administrativa, igualdade, entre outros, durante todo o processo de contratação. É fundamental garantir que a escolha do fornecedor seja feita de forma imparcial e que os critérios de seleção sejam objetivos e claros, visando sempre o interesse público e a qualidade da alimentação oferecida aos alunos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA

RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

Portanto, a contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar do município de Ibiapina/CE, atendendo aos preceitos da Lei 14.133 de licitações, é viável e necessária para garantir a alimentação adequada e saudável dos estudantes, respeitando os princípios da administração pública e buscando a melhor utilização dos recursos públicos.

16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Diante do objeto de contratação pública para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar no município de Ibiapina/CE, é possível concluir que a contratação atende de forma adequada a necessidade a que se destina. A alimentação adequada é fundamental para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, contribuindo para o seu desempenho escolar e bem-estar. Portanto, a garantia de uma merenda de qualidade é essencial para promover a igualdade de oportunidades educacionais e o combate à desigualdade social.

Além disso, a contratação de fornecedores de gêneros alimentícios para a merenda escolar também contribui para o fortalecimento da economia local, uma vez que incentiva a produção e comercialização de alimentos regionais. Dessa forma, a contratação pública não apenas atende a necessidade dos alunos, mas também fomenta o desenvolvimento econômico da região, gerando empregos e movimentando a cadeia produtiva local.

Portanto, diante dos benefícios proporcionados pela contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar, é possível afirmar que a medida é adequada e essencial para garantir a qualidade da educação oferecida aos alunos da rede pública de ensino do município de Ibiapina/CE. A alimentação saudável e balanceada é um direito fundamental de toda criança e adolescente, e a contratação pública se mostra como um instrumento eficaz para assegurar esse direito.

Ibiapina-CE, 2 de Março de 2026.

Paulo Henrique Rodrigues da Silva
Agente Requisitante

Francisco Cleano Lima Melo
Secretário (a) da Educação

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA

<https://transparencia.acontratacao.com.br/pmibiapina/etp>

CHAVE: 2dc78e6026928309d3d26dc6dbd0276e

