ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

ETP.26.01.05.CC4-03 - 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 e aprendizado dos estudantes.

2. CLASSIFICAÇÃO DA PRETENSA CONTRATAÇÃO

O objeto de contratação pública em questão se enquadra na categoria de bens e serviços comuns, conforme previsto na Lei 14.133 de licitações. Neste caso, trata-se da aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, um serviço rotineiro e de fácil padronização, que não demanda especificações técnicas complexas ou personalização significativa. Dessa forma, a contratação pode ser realizada de forma simplificada, visando garantir a eficiência e a economia na execução do contrato.

A aquisição dos gêneros alimentícios para a merenda escolar do município de Ibiapina/CE tem como objetivo principal garantir a alimentação adequada e saudável dos alunos da rede pública de ensino. A escolha dos fornecedores deve levar em consideração não apenas o preço, mas também a qualidade dos produtos, a regularidade no fornecimento e o cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar. Assim, a realização de uma licitação transparente e competitiva é fundamental para assegurar a seleção dos melhores fornecedores e a satisfação das necessidades dos estudantes.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar é de extrema importância para garantir a alimentação adequada dos alunos da rede pública de ensino do município de Ibiapina/CE. A oferta de refeições balanceadas e nutritivas contribui diretamente para o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, impactando positivamente em seu desempenho acadêmico e bem-estar geral. Além disso, a disponibilização de alimentos de qualidade também promove hábitos saudáveis e contribui para a formação de uma consciência alimentar positiva desde a infância.

A realização de licitação para a aquisição dos gêneros alimentícios é fundamental para garantir a transparência, a competitividade e a eficiência na contratação, conforme estabelecido na Lei 14.133 de licitações. Dessa forma, o processo licitatório assegura que os recursos públicos sejam aplicados de forma responsável e que os produtos adquiridos atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos para a merenda escolar. Além disso, a realização de uma licitação adequada também possibilita a seleção de fornecedores que ofereçam as melhores condições de preço e prazo de entrega, garantindo assim a continuidade do fornecimento dos alimentos essenciais para os 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 e eficiência na gestão dos recursos públicos.

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

1. A contratada deverá apresentar comprovação de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, conforme estabelecido na legislação vigente.
2. A contratada deverá comprovar experiência prévia na prestação de serviços similares, com a apresentação de atestados de capacidade técnica.
3. A contratada deverá apresentar certidões negativas de débitos junto aos órgãos competentes, como INSS, FGTS, Receita Federal, entre outros.
4. A contratada deverá garantir a qualidade e a procedência dos produtos alimentícios fornecidos, atendendo aos

padrões de higiene e segurança alimentar exigidos pela legislação.
5. A contratada deverá realizar a entrega dos gêneros alimentícios de forma pontual e conforme as especificações estabelecidas no contrato.
6. A contratada deverá disponibilizar um responsável técnico para acompanhar a execução do contrato e garantir o cumprimento das obrigações estabelecidas.
7. A contratada deverá apresentar um plano de trabalho detalhado, contendo as etapas e os prazos para a execução do fornecimento dos alimentos.
8. A contratada deverá garantir a oferta de uma variedade de alimentos saudáveis e equilibrados nutricionalmente, de acordo com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

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 produtos ou a contratação de uma empresa especializada em fornecimento de alimentos.

Na compra direta dos produtos, os principais pontos positivos são a possibilidade de negociar preços mais competitivos com os fornecedores e a flexibilidade na escolha dos produtos a serem adquiridos. No entanto, pode haver dificuldades na garantia da qualidade e na regularidade no fornecimento dos alimentos, além da necessidade de realizar um processo de licitação para a escolha dos fornecedores.

Já na contratação de uma empresa especializada, os benefícios incluem a garantia de qualidade dos produtos, a regularidade no fornecimento e a simplificação do processo de gestão, uma vez que a empresa fica responsável por todo o processo de compra e entrega dos alimentos. Por outro lado, os custos podem ser mais elevados e a escolha dos produtos pode ser limitada pela empresa contratada.

Diante dessas possibilidades, a contratação de uma empresa especializada em fornecimento de alimentos parece ser a melhor opção para atender às necessidades da merenda escolar em Ibiapina/CE. Isso porque a garantia de qualidade e regularidade no fornecimento dos alimentos são fundamentais para garantir uma alimentação saudável e adequada aos alunos da rede pública de ensino.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente contratação pública refere-se à aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, com o objetivo de atender os alunos da rede pública de ensino do município de Ibiapina/CE. Os alimentos a serem adquiridos devem seguir as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo uma alimentação saudável e balanceada aos estudantes.

Para atender às exigências da Lei 14.133 de licitações públicas do Brasil, o processo de contratação seguirá os trâmites legais estabelecidos, com a realização de um procedimento licitatório que assegure a competitividade, a transparência e a igualdade de condições entre os potenciais fornecedores. Serão observados os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, isonomia, probidade administrativa, entre outros, a fim de garantir a seleção da proposta mais vantajosa para a administração pública.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos devem atender às necessidades nutricionais dos alunos, contemplando uma variedade de produtos que contribuam para uma alimentação saudável e equilibrada. Dentre os itens a serem adquiridos, destacam-se alimentos in natura, como frutas, legumes e verduras, além de produtos industrializados, como cereais, laticínios, carnes, entre outros. A qualidade dos alimentos fornecidos deve ser atestada por órgãos competentes, garantindo a segurança alimentar dos estudantes.

A contratação dos gêneros alimentícios para a merenda escolar é de suma importância para o desenvolvimento e aprendizado dos alunos, uma vez que a alimentação adequada está diretamente relacionada ao desempenho escolar e à saúde das crianças e adolescentes. Portanto, a seleção dos fornecedores e dos produtos a serem adquiridos deve ser criteriosa, visando garantir a qualidade e a procedência dos alimentos, bem como a eficiência e a economicidade na utilização dos recursos públicos.

Por fim, a aquisição dos gêneros alimentícios para a merenda escolar deve ser realizada de forma transparente e responsável, assegurando a correta aplicação dos recursos públicos e o cumprimento das normas legais vigentes. A administração pública deve zelar pela qualidade da alimentação oferecida aos alunos, promovendo a educação alimentar e contribuindo para a formação de hábitos saudáveis entre a comunidade escolar.

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	2250
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	175
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	1800
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	1700
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	300
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	300

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	200
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
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	1800
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	1200
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	1800
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	PACOTE	10

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.		
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 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.	UNIDADE	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 (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	375
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	1500
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	300
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	250

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	100
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 dados de fabricação do produto.	QUILOGRAMA	100
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	250
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	250
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	2000
FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO. FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor proprio, com fermento. Embalagem deve conter 1kg do produto, contendo dados de identificação e informações nutrucionais, acondiciondas em fardos de 10kg.	QUILOGRAMA	50
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	1500

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	1200
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 informação nutricional e ingredientes: fécula de mandioca e água.	PACOTE	250
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	1800
LEITE SEM LACTOSE LEITE SEM LACTOSE- Leite em pâ 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	1800

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	800
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	700
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, 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	1700
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	100
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	300
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	50
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	PACOTE	20

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.		
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, embalados em pacotes de 400g.	PACOTE	125
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	1000
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	300
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.	GARRAFA	80

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.		

8.2. ITENS, QUANTITATIVOS E VALORES ESTIMADOS

Descrição	Unid. Medida	Quant	Valor Unit. R$	Valor total R$
AÇUCAR CRISTAL BRANCO	QUILOGRAMA	2250	6,84	15.390,00
ALHO - GRAÚDO, DE 1ª QUALIDADE, SEM RÉSTIA	QUILOGRAMA	175	33,00	5.775,00
AMIDO DE MILHO - EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA DE 500G	CAIXA	75	11,57	867,75
ARROZ AGULHINHA, BRANCO. EMBALAGEM CONTENDO 1KG. - UNIDADE	UNIDADE	1800	8,04	14.472,00
ARROZ PARBOILIZADO	QUILOGRAMA	1700	7,36	12.512,00
AVEIA EM FARELO	UNIDADE	300	20,00	6.000,00
AVEIA EM FLOCOS FINOS - CONTENDO APROXIMADAMENTE 170G	PACOTE	300	6,87	2.061,00
BATATA INGLESA	QUILOGRAMA	200	9,82	1.964,00
BEBIDA VEGETAL EM PO DE ARROZ	PACOTE	10	24,86	248,60
BISCOITO DOCE TIPO MARIA	PACOTE	1800	7,74	13.932,00
BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE.	PACOTE	10	11,95	119,50
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - LEITE / CHOCOLATE	PACOTE	1200	7,15	8.580,00
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	PACOTE	1800	7,52	13.536,00
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL.	PACOTE	10	8,55	85,50
BISCOITO SEM GLUTEN	PACOTE	10	7,17	71,70
CACAU EM PÓ.	UNIDADE	100	35,00	3.500,00
CARNE BOVINA MAGRA - MÚSCULO	QUILOGRAMA	375	46,73	17.523,75
CARNE BOVINA MOÍDA - MÁXIMO 10% DE GORDURA - MAGRA DE 1° CONGELADA	QUILOGRAMA	1500	38,74	58.110,00
CARNE BOVINA TIPO ISCA.	QUILOGRAMA	300	45,00	13.500,00
CEBOLA BRANCA	QUILOGRAMA	250	8,06	2.015,00
COCO RALADO	PACOTE	100	5,28	528,00
COLORIFICO EM PÓ	QUILOGRAMA	100	2,40	240,00
DUETO	SACHÊ	250	3,62	905,00
EXTRATO DE TOMATE- CONCENTRADO, À BASE DE	SACHÊ	250	6,62	1.655,00

TOMATE, COM COR E ODOR PRÓPRIOS				
FARINHA DE MILHO FLOCADA	PACOTE	2000	3,19	6.380,00
FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO.	QUILOGRAMA	50	7,78	389,00
FRANGO - PEITO	QUILOGRAMA	1500	22,75	34.125,00
FRANGO-COXA E SOBRECOXA	QUILOGRAMA	1200	17,85	21.420,00
GOMA PRONTA PARA TAPIOCA	PACOTE	250	8,07	2.017,50
LEITE DE SOJA INTEGRAL	UNIDADE	5	28,50	142,50
LEITE EM PO INTEGRAL	PACOTE	1800	40,50	72.900,00
LEITE SEM LACTOSE	UNIDADE	5	24,34	121,70
LIQUIDO LÁCTEO SABOR MORANGO	UNIDADE	1800	7,40	13.320,00
MAÇÃ IN NATURA	QUILOGRAMA	800	11,03	8.824,00
MACARRÃO PARAFUSO	PACOTE	700	7,53	5.271,00
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	1700	5,76	9.792,00
MILHO DE PIPOCA - CLASSE AMARELA TIPO I, GRUPO DURO, ISENTA DE MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS	PACOTE	100	5,84	584,00
ÓLEO DE SOJA	GARRAFA	300	11,89	3.567,00
OVOS DE GALINHA	CAIXA	50	24,74	1.237,00
PÃO DE FORMA INTEGRAL	PACOTE	20	12,50	250,00
PÃO DE LEITE TIPO BISNAGUINHA.	PACOTE	125	10,00	1.250,00
PÃO DE LEITE TIPO CACHORRO QUENTE UNIDADE DE 40G	PACOTE	1000	9,85	9.850,00
SAL REFINADO IODADO	QUILOGRAMA	300	1,40	420,00
SARDINHA EM CONSERVA	LATA	1000	5,83	5.830,00
VINAGRE ACETICO	GARRAFA	80	2,87	229,60

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$ 391.550,95 (trezentos e noventa e um mil quinhentos e cinqüenta reais e noventa 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 realizada de forma fracionada em lotes. Essa modalidade de entrega permite uma maior flexibilidade na gestão dos recursos públicos, garantindo a qualidade e a variedade dos alimentos oferecidos aos estudantes de forma mais eficiente e econômica.

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 visa garantir a transparência, a legalidade e a eficiência na contratação dos gêneros alimentícios para a merenda escolar no município de Ibiapina/CE.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de fornecedores de gêneros alimentícios para a merenda escolar em Ibiapina/CE tem como principal objetivo garantir a qualidade e a variedade dos alimentos oferecidos aos alunos da rede pública de ensino. Com a realização de licitações conforme a Lei 14.133, busca-se assegurar a transparência, a competitividade e a eficiência na escolha dos fornecedores, promovendo assim uma gestão pública mais eficaz e responsável.

Além disso, a contratação desses fornecedores por meio de licitações contribui para o controle dos gastos públicos, evitando possíveis desvios e garantindo que os recursos destinados à merenda escolar sejam utilizados de forma adequada e em conformidade com as normas vigentes. Dessa forma, a administração municipal de Ibiapina demonstra seu compromisso com a alimentação saudável e a nutrição adequada dos estudantes, promovendo assim o desenvolvimento e o bem-estar dos alunos.

Por fim, a realização de licitações para a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar também contribui para a promoção da agricultura familiar e o estímulo à economia local, uma vez que muitos dos produtos adquiridos podem ser fornecidos por pequenos produtores da região. Assim, a contratação pública se torna uma ferramenta importante não apenas para garantir a alimentação dos estudantes, mas também para fortalecer a economia e a sustentabilidade do município de Ibiapina.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar pode gerar impactos ambientais significativos, principalmente relacionados ao transporte, embalagens e desperdício de alimentos. O transporte dos alimentos até as escolas pode resultar em emissões de gases de efeito estufa, contribuindo para as mudanças climáticas. Além disso, as embalagens utilizadas para armazenar os alimentos podem gerar resíduos sólidos que muitas vezes não são adequadamente descartados, poluindo o meio ambiente.

Outro impacto ambiental gerado por essa contratação é o desperdício de alimentos, que ocorre muitas vezes devido à má gestão dos estoques nas escolas ou à falta de conscientização dos alunos sobre a importância de evitar o desperdício. O desperdício de alimentos não apenas contribui para a degradação do meio ambiente, mas também representa uma perda de recursos naturais e financeiros.

Uma possível solução para minimizar os impactos ambientais gerados pela aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar é priorizar a compra de alimentos produzidos localmente, reduzindo assim a pegada de carbono associada ao transporte. Além disso, é importante investir em programas de conscientização sobre a importância da redução do desperdício de alimentos, incentivando práticas sustentáveis de consumo e descarte. A implementação de medidas de gestão de resíduos sólidos também é fundamental para garantir o descarte adequado das embalagens utilizadas.

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. Essa conexão ressalta a importância de considerar todos os elementos envolvidos para compreender plenamente o contexto em questão.

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 um termo de referência detalhado, contendo as especificações dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, quantidades necessárias, prazos de entrega e critérios de qualidade.

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 para a administração pública.

4. Capacitar os servidores responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato, fornecendo informações sobre as obrigações do fornecedor, os direitos e deveres da administração pública, e os procedimentos para acompanhamento e controle da execução do contrato.

5. Estabelecer mecanismos de controle e monitoramento da execução do contrato, como visitas técnicas às instalações do fornecedor, análise de relatórios de entrega e qualidade dos produtos, e avaliação do cumprimento dos prazos estabelecidos.

6. Realizar reuniões periódicas com o fornecedor para avaliar o andamento do contrato, discutir eventuais problemas ou ajustes necessários, e garantir a continuidade do fornecimento dos gêneros alimentícios.

7. Manter um canal de comunicação aberto com a comunidade escolar, para receber feedbacks sobre a qualidade da merenda escolar, identificar possíveis melhorias e garantir a satisfação dos alunos.

8. Garantir a transparência e a legalidade de todo o processo de contratação, desde a seleção do fornecedor até a execução do contrato, assegurando o uso adequado dos recursos públicos e a qualidade da merenda escolar fornecida aos alunos.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

A contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar do município de Ibiapina/CE é uma ação fundamental para garantir a alimentação adequada dos alunos da rede pública de ensino. A Lei 14.133 de licitações estabelece as normas gerais para licitações e contratos da administração pública, visando garantir a eficiência, transparência e economicidade nos processos de contratação.

Neste contexto, a contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar deve seguir os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, probidade administrativa, igualdade, competitividade, sustentabilidade, entre outros. É fundamental que o processo licitatório seja realizado de forma transparente, garantindo a participação de todos os interessados e a escolha da proposta mais vantajosa para a administração pública.

Além disso, a Lei 14.133 estabelece a necessidade de planejamento prévio da contratação, com a definição clara dos objetivos, requisitos e critérios de seleção dos fornecedores. No caso da aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar, é importante considerar a qualidade dos produtos, a variedade de alimentos, a quantidade necessária para atender a demanda dos alunos, bem como a regularidade no fornecimento.

Outro aspecto relevante é a sustentabilidade, que deve ser considerada na contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar. É importante priorizar produtos orgânicos, de agricultura familiar, produzidos de forma sustentável e com menor impacto ambiental. Além disso, a contratação deve incentivar a economia local, promovendo o desenvolvimento da região e a geração de emprego e renda.

Dessa forma, a contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar do município de Ibiapina/CE é viável dentro do contexto da Lei 14.133 de licitações, desde que seja realizada de forma transparente, planejada, sustentável e em conformidade com os princípios e normas estabelecidos. A garantia de uma alimentação saudável e de qualidade para os alunos da rede pública de ensino é essencial para o seu desenvolvimento e aprendizado, contribuindo para a formação de cidadãos mais conscientes e saudáveis.

16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Após analisar o 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 e é essencial para o seu desenvolvimento físico e cognitivo. Portanto, garantir a oferta de alimentos de qualidade e adequados às necessidades nutricionais dos estudantes é uma medida fundamental para promover a educação e o bem-estar dos alunos.

Além disso, a contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar também contribui para o desenvolvimento da economia local, uma vez que incentiva a produção e comercialização de alimentos regionais. Dessa forma, a contratação pública não apenas atende à necessidade dos alunos, mas também promove o desenvolvimento sustentável da região, gerando empregos e fortalecendo a economia local.

Portanto, diante da importância da alimentação escolar para o desenvolvimento dos alunos e do impacto positivo que a contratação de gêneros alimentícios pode ter na economia local, é possível afirmar que a contratação é adequada e essencial para o atendimento da necessidade a que se destina. É fundamental que a gestão pública assegure a qualidade e a regularidade no fornecimento dos alimentos, garantindo assim o direito à alimentação adequada e saudável para os estudantes da rede pública de ensino 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

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA
https://transparencia.acontratacao.com.br/pmibiapina/etp
CHAVE: cc4e451057c2501f3da5d61279ec4146