

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO - ETP

OBJETO

Este ETP, elaborado a partir da necessidade apresentada no Documento de Formalização de Demanda – DFD, servirá como embasamento técnico para a elaboração do Termo de Referência - TR, quando identificada a contratação da melhor solução para a carência especificada.

O estudo seguirá às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

01- DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia tem por objetivo promover uma educação de excelência a todos os estudantes matriculados na rede municipal de ensino. Isso inclui fornecer uma alimentação balanceada, nutricionalmente adequada, com alimentos de qualidade.

De acordo com o FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas na Resolução nº04 de 2026. Ainda, de acordo com a resolução, O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Sendo diretrizes da Alimentação escolar (art. 5º), entre outras:

I – O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

III – A universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;

V– O apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;

VI– O direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre

idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

A contratação de empresa especializada para fornecer insumos de gêneros alimentícios, se faz necessária para atender a todos os alunos matriculados na rede municipal de ensino de acordo com a legislação vigente, sendo necessária a aquisição de gêneros alimentícios variados e seguros, em quantidades suficientes para suprir a demanda durante todo o ano letivo.

Salienta-se que os alunos recebem alimentação escolar de acordo com o seu período de permanência na unidade escolar, sendo servida de uma até cinco refeições ao dia, sendo um aspecto determinante da saúde e bem-estar geral.

Desse modo, se faz necessário abertura de processo licitatório para contratação de empresa para fornecer gêneros alimentícios pelos motivos acima mencionados.

02-PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1 A presente contratação está prevista no Plano de Contratação Anual (PCA) do Município de Içara.

2.2 O mesmo alinha-se com a programação orçamentária para o exercício, respeitando as ações estabelecidas no Plano Plurianual (PPA) e os parâmetros definidos na Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) e está submetido ao regime jurídico instituído pela Lei Federal nº 14.133/2021 de Licitações e Contratos Administrativos.

03-REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 Iniciar o fornecimento dos bens, imediatamente, após a assinatura da ata de registro de preços e, por conseguinte, o recebimento da requisição de fornecimento e Nota de Empenho emitida pelo setor competente.

3.2 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

3.3 O estabelecimento deverá se adequar às resoluções vigentes que norteiam e estabelecem regras para acondicionamento, armazenamento e transporte de alimentos como, por exemplo, a Resolução – RDC ANVISA nº 216/04 e demais normas da Vigilância Sanitária.

3.4 Estrutura física adequada para armazenamento dos alimentos, como iluminação adequada, ventilação, limpeza, organização, pisos laváveis e antiderrapantes, janelas que evitem a incidência direta de luz solar nos alimentos entre outros requisitos fundamentais para a conservação apropriada dos alimentos.

3.5 EMBALAGEM PRIMÁRIA & SECUNDÁRIA

3.5.1 As embalagens primárias (que está em contato direto com alimento) e secundárias (que está acondicionada na embalagem primária) devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte.

3.5.2 É responsabilidade do fornecedor a utilização de embalagens adequadas à natureza e tipo de alimento.

3.5.3 Na inspeção, as embalagens primárias e secundárias que apresentem defeitos que comprometam a qualidade e conservação do alimento será considerado defeituoso, devendo ser substituído.

3.5.4 A embalagem primária deve conter rótulo, aposto ou impresso na própria embalagem, ou em alças presas à mesma. Nenhuma etiqueta poderá apresentar alguma informação diferente das que são impressas no rótulo do alimento.

3.6 RÓTULO: O rótulo deve conter obrigatoriamente as seguintes informações:

3.6.1 Nome completo do alimento e tipo.

3.6.2 Marca.

3.6.3 Ingredientes.

3.6.4 Data de fabricação e data de validade.

3.6.5 Nome e endereço do fabricante ou embalador.

3.6.6 Peso ou volume líquido, ou peso líquido drenado com respectivas unidades de medida.

3.6.7 Declaração da presença de glúten na formulação, quando for o caso;

3.6.8 Número do registro em órgão competente e sigla.

3.6.9 SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor).

3.6.10 Informação Nutricional da porção do alimento em grama ou mililitro, e o correspondente em medida caseira (xícara, colher).

3.6.11 Valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

3.6.12 Critérios para Armazenamento

3.7 As informações do rótulo serão para fins de inspeção da contratante, orientação quanto sua utilização e contra-indicação a alérgicos a algum componente, por exemplo.

3.8 O rótulo da embalagem secundária deve apresentar informações mínimas como nome completo do alimento e tipo, marca, peso ou volume bruto das respectivas unidades e número de unidades contidas.

3.9 Atentar para o veículo de transporte, que deverá ser rigorosamente apropriado ao item que está sendo entregue para que não acarrete danos aos produtos, respeitando um controle de temperatura adequado que mantenha o aspecto característico do mesmo.

04-ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

4.1 O respectivo quantitativo a ser registrado será conforme as especificações de quantidades e características descritas na tabela abaixo:

ITEM	ALIMENTO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	(Exclusivo ME e EPP) Filé de tilápia congelado	Kg	500
2	(Ampla Concorrência) Filé de tilápia congelado	Kg	1500
3	(Exclusivo ME e EPP) Pão de cachorro quente	Kg	3850
4	(Exclusivo ME e EPP) Pão de cachorro quente integral	Kg	3150
5	(Exclusivo ME e EPP) Pão francês	Kg	4300
6	(Exclusivo ME e EPP) Pão tipo mini-hambúrguer	Kg	1500

4.2 O Município irá utilizar somente o que for necessário para atender sua demanda, não tendo a Administração a obrigatoriedade do consumo no todo.

05- LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1 O levantamento de mercado possibilitou uma análise sobre as possíveis formas de contratar o objeto supracitado neste ETP, buscando encontrar soluções de contratação que proporcione a Administração Pública o melhor custo benefício, possibilitando ao órgão impedir a celebração de contratos com preços superiores. Segue abaixo as duas possíveis soluções:

5.1.1 Aquisição de Insumos de gêneros alimentícios através do **Sistema de Registro de Preços**, permitindo que a Administração adquira o item de maneira proporcional à demanda, respeitando os limites orçamentários.

5.1.2 Aquisição de Insumos de gêneros alimentícios por meio da **Modalidade de Contrato**, solução que necessita que se faça estoque e um consumo de 75% (setenta e cinco por cento) do contrato, independente da demanda.

5.2 Portanto, a escolha mais vantajosa é a modalidade de **Registro de Preços**, que evita o acúmulo desnecessário no estoque, evita a perda de materiais vencidos e o fornecimento acontece de acordo com as demandas, sem a necessidade do consumo parcial ou total.

06- ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

6.1 A estimativa de valor realizada por meio desse ETP, de que trata o art. 18, § 1º, inciso VI, será, via de regra, uma análise das alternativas possíveis dos preços praticados no mercado por servir unicamente à análise da autoridade competente quanto à viabilidade econômica da contratação.

6.2 O valor estimado da contratação é de **R\$ 392.692,50 (trezentos e noventa e dois mil, seiscentos e noventa e dois reais e cinquenta centavos)**.

07- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1 A solução proposta é a **Contratação de empresa especializada em gêneros alimentícios**, objetivando o fornecimento da alimentação escolar a todos os estudantes da rede municipal de ensino, conforme justificado no Item quinto deste documento.

7.2 A especificação completa da solução será pormenorizada no Termo de Referência.

7.3 A prestação do serviço será de acordo com a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia, respeitando os limites orçamentários, durante a vigência do respectivo contrato.

7.4 A solução proposta atende de forma satisfatória a demanda dos órgãos da Administração, de maneira que a execução dos serviços seja realizada de forma mais eficiente e assertiva.

08- JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

8.1 A presente contratação será organizada em itens unitários, com o objetivo de incentivar uma maior concorrência e potencialmente reduzir o preço final de cada item, garantindo, assim, a

ampla participação.

09- DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1 Pretende-se com o presente processo licitatório, assegurar aos alunos da rede municipal de ensino o direito à alimentação de qualidade, em quantidades suficientes para suprir toda a demanda durante o ano letivo.

9.2 Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

9.3 A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

9.4 E por fim, a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município de Içara.

10- PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

10.1 Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

11- CONTRATAÇÕES CORRELATAS/ INTERDEPENDENTES

11.1 Como contratação correlata tem-se a Chamada Pública nº5/2025, que se trata de uma dispensa de licitação para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar para compor a alimentação escolar e o Pregão Eletrônico nº09/2026, com validade até 18/03/2027, no qual os itens pão francês e pão de mini hambúrguer ficaram desertos.

11.2 Contratações interdependentes: não há.

12- IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1 A contratada deve possibilitar a implementação de sustentabilidade na gestão dos suprimentos, devendo providenciar o descarte correto no fim da vida útil do objeto.

12.2 Os produtos devem ser armazenados de forma sustentável, mantendo condições especiais de temperatura, para impedir a degradação acelerada da vida útil do(s) objeto(s) antes mesmo do seu consumo, evitando desperdícios.

12.3 Otimizar o transporte dos objetos e/ou funcionários para reduzir a emissão de poluentes derivados da distribuição.

12.4 Adoção de medidas que promovam a incorporação da sustentabilidade no mindset da empresa, e medidas que facilitem aplicação prática de parâmetros de sustentabilidade no fornecimento dos produtos.

13- VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

13.1 Após avaliar as necessidades do município de Içara e as opções disponíveis no mercado, além de realizar análises comparativas, a administração de Içara declara a viabilidade da contratação. Essa decisão reflete o compromisso em promover eficiência operacional, sustentabilidade econômica e um atendimento de qualidade às demandas da cidade.

14- APROVAÇÃO E ASSINATURA

O presente Estudo Técnico Preliminar foi aprovado e assinado pelo Integrante Técnico e Autoridade Competente do município de Içara, conforme listagem abaixo:

Içara, 11 de maio de 2026

INTEGRANTE TÉCNICO

Rúbia Cunha
Nutricionista CRN10-0749
Içara, 11 de maio de 2026

INTEGRANTE REQUISITANTE: SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Nerilda Vandir Felisberto
Secretária Municipal De Educação, Ciência E Tecnologia
Içara, 11 de maio de 2026