

Estudo Técnico Preliminar

Processo administrativo Nº 2025.12.12.001-SEDUC

Unidade responsável
Secretaria de Educação
Prefeitura Municipal de Parambu

Data
22/12/2025
Responsável
Comissão De Planejamento

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS DO ETP

OBJETO: Caracterizar, através do Estudo Técnico Preliminar (ETP), determinada necessidade para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CONFORME LEI 11.947/2009, REGULAMENTADA ATUALMENTE PELA RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 06, DE 8 DE MAIO DE 2020, BEM COMO NA RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 3, DE 4 DE FEVEREIRO DE 2025, DESTINADO A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE), JUNTO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE PARAMBU-CE.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente análise tem por objetivo fornecer informações para subsidiar a aquisição de gêneros alimentícios, conforme lei 11.947/2009, regulamentada atualmente pela resolução CD/FNDE Nº 06, de 8 de maio de 2020, destinado a alimentação escolar do Programa Nacional De Alimentação Escolar (PNAE), junto a secretaria de educação do município de Parambu-Ce, conforme especificações pormenorizadas que constarão em momento oportuno no Termo de Referência.

A aquisição de gêneros alimentícios com os recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) trará muitos benefícios para os alunos matriculados na rede de ensino público de Parambu-CE, com destaque para os benefícios nutricionais dos alimentos. A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado. 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. Os gêneros alimentícios serão destinados para a alimentação dos alunos matriculados na rede Municipal de ensino público de Parambu- CE.

3. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Atendimento as necessidades da população, ao encontro das necessidades da Secretaria de Educação do município de Parambu, não apresentando conflito com os objetivos organizacionais relacionados à gestão das aquisições e contratações.

A contratação em estudo está alinhada com o Plano Plurianual do município de Parambu.

4. ÁREA REQUISITANTE

Área Requisitante	Responsável / Função
-------------------	----------------------

Secretaria Municipal de Educação

Érica Patricia Jacome Gomes
Secretária Municipal de Saúde

Geycy Ravielly Cavaleiro Martins
Nutricionista

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA COMPRA

A presente contratação atenderá aos seguintes requisitos:

A Contratada deverá obedecer integralmente às disposições do Código da vigilância sanitária, das Instruções de Serviço do PNAE — e suas alterações, e das Resoluções da ANVISA e demais normas vigentes;

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda: efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, procedência e prazo de garantia ou validade;

O recebimento provisório ou definitivo do objeto pela área responsável não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou por vícios do produto;

A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues;

A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos;

A contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as requisições expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante;

A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

A Contratada se obriga a entrega dos produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, local e quantidade determinados, de acordo com suas necessidades;

Manter durante toda a execução deste objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação;

A Contratada é obrigada a pagar todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os materiais adquiridos, fornecer nota fiscal correspondente aos produtos comercializados, assim como se responsabilizar pelas despesas operacionais e administrativas, de mão-de-obra dos produtos, transporte até o local da entrega que conforme emissão de ordem de fornecimento dos produtos;

Durante a execução de entrega dos produtos, a Contratada é obrigada a prestar informações sobre o andamento do mesmo, e, caso ocorra imprevistos deverá notificar de imediato a Secretaria Municipal de Educação sobre o fato, assim como as devidas medidas que serão tomadas visando à normalização da entrega dos produtos;

A licitação/contrato deverá ter duração nos termos do calendário letivo anual estabelecido pela secretaria

Municipal de Educação;

A contratada se responsabilizará pela entrega, incluindo o transporte dos veículos, ainda, em caso de impedimento do entendimento, deverá encaminhar, preferencialmente por e-mail para Secretaria Municipal de Educação, justificativa, se for o caso, por escrito, das razões que impossibilitaram o não cumprimento desta obrigação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas;

Após o recebimento, a Contratante terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para manifestação acerca do aceite final dos materiais/produtos;

Em caso de recusa do material, a contratada deverá efetivar sua substituição no prazo de até 24 horas, contados a partir da comunicação da recusa, ficando todos os custos decorrentes da substituição às suas expensas;

Nenhum dos produtos contratados poderá ser substituído por outros diversos, salvo por produtos de qualidade comprovadamente superiores e mediante justificativa por escrito, devidamente fundamentada e aceita pela Secretaria Municipal de Educação;

A presente contratação encontra respaldo institucional conforme previsão de planejamento, contida na Lei de Orçamentária Anual;

A aquisição tem como objetivo, suprir a necessidade da elaboração da merenda escolar;

A demanda tem como base os alunos matriculados na rede de ensino das escolas públicas municipais de acordo com as matrículas de 2025;

A licitante deverá apresentar, como documento necessário à habilitação:

- Documento, emitido por órgão oficial competente, comprovando que a licitante proponente está regular e apta para o funcionamento perante os Serviços de Vigilância Sanitária.
- Ainda a licitante vencedora deverá ser solicitada a AMOSTRA dos gêneros alimentícios como condições de atestar a qualidade dos produtos;
- O fornecimento dos produtos será de forma PARCELADA.
- Possuir regularidade perante o CNJ (Conselho Nacional de Justiça), com comprovação através de certidão negativa.
- Possuir certidões válidas, conforme o §4º do art. 91 da Lei nº 14.133/2021.
- Atender às solicitações nos prazos estipulados em Contrato.
- Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento do objeto da contratação, tais como impostos, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais e deverá apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pelo Fiscal do Contrato.
- Manter durante toda a vigência do Contrato as condições que ensejaram a sua habilitação na licitação e contratação.
- Cumprir o objeto do Contrato de acordo com as normas que regulamentam o objeto da contratação.

Os dizeres de rotulagem devem estar de acordo com as disposições legais vigentes. Não serão aceitos produtos com irregularidade na rotulagem (ausência de data de fabricação, prazo de validade, validade alterada, rasuras), bem como produtos com validade inferior àquela descrita na rotulagem, os mesmos serão fiscalizados pela Vigilância Sanitária do Município.

Esta contratação possui caráter continuado, sendo que poderá ter prorrogação contratual para além da vigência comum 12 (doze) meses, contados a partir da data da assinatura do contrato caso seja solicitada pela Secretaria de Educação.

6. JUSTIFICATIVA PARA PRÉ-QUALIFICAÇÃO

Para a contratação de empresa, na execução deste objeto, entende-se que a realização do procedimento auxiliar de pré-qualificação, permite uma análise mais detalhada da capacidade técnica e da experiência dos licitantes, comprovando, através da qualificação técnica e financeira da empresa, de forma, que através destes documentos, a administração possa comprovar a expertise na execução de objetos similares, isso é crucial para garantir que a empresa escolhida tenha a aptidão necessária para o fornecimento do objeto, com qualidade e dentro dos prazos estabelecidos.

A pré-qualificação subjetiva pode identificar empresas que trazem soluções inovadoras e eficientes para o fornecimento do objeto, o que pode resultar em economia de tempo e recursos.

Ao avaliar subjetivamente os licitantes, é possível identificar e mitigar riscos associados ao fornecimento do objeto, como problemas financeiros, atrasos ou falhas técnicas, podendo garantir que o presente objeto seja realizado por uma empresa qualificada, com capacidade técnica e experiência comprovada.

Critérios de Pré-Qualificação

- Experiência prévia em fornecimento de produtos similares.
- Condições financeiras qualidade e capacidade operacional.

Fundamentação legal

A pré-qualificação é um procedimento seletivo que antecede a licitação e está previsto na Lei nº 14.133/2021. Está fundamentada nos artigos nos artigos 6, 78 e 80, da referida lei.

Definição: A pré-qualificação é definida no artigo 6º, inciso XLIV, como um "procedimento seletivo prévio à licitação, convocado por meio de edital, destinado à análise das condições de habilitação, total ou parcial, dos interessados ou do objeto".

Procedimento Auxiliar: O artigo 78, inciso II, estabelece a pré-qualificação como um dos procedimentos auxiliares das licitações e contratações públicas.

Objetivos e Regras: O artigo 80 detalha os objetivos e as regras da pré-qualificação.

Considerando a necessidade constante e imprescindível do fornecimento de gereros alimentícios destinados merenda escolar, para atender as necessidades da Secretaria de Educação do município de Parambu, faz-se necessário a formalização do processo para garantir a disponibilidade de empresas do ramo pertinente de forma ágil, eficiente e econômica, em conformidade com as necessidades operacionais.

7.LEVANTAMENTO DE MERCADO

As quantidades dos produtos e tipos de gereros variam de acordo com a demanda do Setor.

A estimativa da quantidade é baseada em consumos anteriores, aplicando-se uma margem de segurança.

A estimativa de preço é baseada no Plano de Contratação Anual PCA:

- a) PCA 2025 Classe: Alimentos especiais dietéticos e preparados alimentícios.
- b) Valor total estimado: 1.000.000,00.
- c) Descrição: 981507-15/2026

8. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO DA CONTRATAÇÃO

LOTE 01 - CERAIS			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE
1	Arroz Branco - longo, fino, Tipo 1, polido, grãos inteiros, apresentar rendimento igual ou superior a 2,7 por kg. Embalagem Primária em pacotes de 1 Kg, inviolados, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Embalagem secundária em fardos de 30 kg. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento ou o consumo humano. Registro no órgão competente. Rotulagem de acordo com RDC nº 259, de 20/09/2002. Validade mínima de 6 meses da data de entrega do produto. Entrega: de acordo com a ordem de fornecimento.	KG	5.400
2	Arroz Parboilizado - longo fino, tipo 01, embalagem primaria plástica resistente, atóxico, transparente, com peso líquido de 1kg, contendo: identificação do produto, nome e endereço do empregador, número de registro do produto no órgão competente e procedência, data de embalagem e prazo de validade, em fardos lacrados de 30kg (especificações impressas na própria embalagem). Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Entrega: de acordo com a ordem de fornecimento.	KG	32.750
3	Arroz Integral - características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	30
4	Feijão - (pode ser: carioca, branco, mulatinho, corda) - tipo 1, embalado em pacote plástico resistente, atóxico, transparente, com identificação do produto; nome, endereço e registro do empregador, data de embalagem e prazo de validade e peso líquido de 1kg (especificações impressas na própria embalagem), em fardos lacrados de 30kg. Grãos secos e limpos, sendo permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo à portaria 161 de 24/07/1987-ma. Isento de gorgulho e substâncias estranhas. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Entrega: de acordo com a ordem de fornecimento, acompanhado de certificado de classificação, do lote entregue no almoxarifado, emitido pelo órgão oficial de acordo com a Lei nº 6.305 de 15/12/1975 e decreto-lei nº 82.110 de 14/08/1978.	KG	3.650
5	Flocão de milho - sem sal, enriquecida com ferro e ácido fólico, em embalagem plástica, com identificação do produto e fabricante, data de embalagem, prazo de validade e peso líquido de 500g , acondicionados em fardos lacrados com 30 pacotes (especificações impressas na própria embalagem) de 1ª qualidade, livre de gorduras trans, textura crocante e sem sabor amargo residual (especificações impressas na própria embalagem). Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Prazo mínimo de validade de 6 meses, tendo no máximo 2 meses de fabricação na ocasião da entrega. Entrega: de acordo com a ordem de fornecimento.	PCT	46.450
6	Açúcar - cristal superior, embalagem primaria plástica resistente, atóxico, transparente; nome, endereço e registro do empregador, data de embalagem e prazo de validade e peso líquido de 1kg (especificações impressas na própria embalagem), em fardos lacrados de 30kg. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Prazo mínimo de validade de 06 meses. Entrega: de acordo com a ordem de fornecimento.	KG	2.100
LOTE 02 - TEMPEROS, ENLATADOS E ADOÇANTES			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE
1	Sal refinado - embalagem primária em pacote plástico transparente com identificação do produto e do fabricante, registro no órgão competente, data de embalagem e prazo de validade e peso líquido de 01 kg, acondicionados em fardos lacrados com 30 kg. Isento de impurezas. Especificações impressas na própria embalagem. Entrega: de acordo com a ordem de fornecimento.	KG	4.800
2	Colorífico em pó sem cominho - à base de urucum, em pacotes plásticos de 100g com identificação do produto e fabricante, data de embalagem e prazo de validade, acondicionados em fardos lacrados de 1 kg. Especificações impressas na própria	PCT	16.050

	embalagem. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Entrega: de acordo com a ordem de fornecimento.		
3	Óleo de Soja - refinado tipo 1. Embalagem primária em garrafas pet de 900 ml com identificação do produto, fabricante, data de embalagem e prazo de validade, acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas contendo 20 unidades. Isento de odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Registro no Ministério da Saúde e validade mínima de 3 meses da data de entrega do produto. Entrega: de acordo com a ordem de fornecimento.	UNID	11.200
4	Vinagre - ácido acético obtido mediante fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio geral. Embalagem plástica, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares . De acordo com a RDC nº 276/2005. Embalagem de 500 ml. Validade de 6 meses da data de entrega do produto. Acondicionado em caixa com 12 unidades, lacrados e intactos. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas ou qualquer outro tipo de impureza. Entrega: de acordo com a ordem de fornecimento.	UNID	200
5	Sardinha - em óleo, embalagem com peso líquido de 125g, com ômega 3, devidamente inspecionada pelo Ministério de Agricultura.	UNID	12.000
6	Adoçante dietético natural, líquido - 100% stévia , sem adição de açúcar, não contendo qualquer componente artificial como sucralose, sacarina, ciclamato, aspartame entre outros . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade de 3 anos a partir da data de entrega. De acordo com a portaria 38 de 13/01/98 da ANVISA e NTA 83 (Decreto 12.486/78. Peso líquido em tubo 90 ml , em gotas.	UND	5
7	Tempero Chimichurri - desidratado, sem pimenta, acondicionado em sacos de polietileno; embalagem de 100g, com data de fabricação e validade.	PCT	4.000

LOTE 03 - MASSAS E BISCOITOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE
1	Macarrão Espaguete Longo Fino - embalagem primária em pacotes de 400g , inviolados. Produto característico, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento ou o consumo humano. Devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. Registro no Ministério da Saúde e Validade mínima de 6 meses da data de entrega do produto.	PCT	18.000
2	Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker - embalagem dupla sendo a primária de 350g , com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA. Com validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	PCT	14.700
3	Biscoito Tipo Cream Cracker Salgado Integral - Não devem estar mal assados ou com características organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, atóxico, resistente, lacrado, contendo 350g . Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	50
4	Bolacha Maisena ou Maria sem lactose - Pacote 400 gramas , com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 3 meses após a entrega.	PCT	50
5	Aveia em flocos finos - integral, rica em fibras, isenta de sujidades, parasitas e larvas, embalagem primária em saco atóxico lacrado, acondicionados em caixa de papelão lacradas e intactas de 165g. Apresentando identificação do produto, data de validade e peso líquido. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	CX	5.450

LOTE 04 - PAES

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE
------	---------------	-----	------------

1	Pão francês – pesando 50g, de 1º qualidade, com apenas 4 ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal e água. Sendo aproximadamente 50g cada unidade de pão. Validade mínima de 24 horas. Entrega a sacolas plásticas limpas e lacradas. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	UND	74.400
2	Pão do tipo cachorro quente – pacote de 400g com 10 unidades de aproximadamente 40g cada. Com prazo de validade de 30 dias no momento da entrega. Ingredientes: Farinha de trigo, fermento biológico, ovos, sal e água. Isentos de gorduras trans, aditivos permitidos pela legislação exceto corantes naturais. Embalados em saco polietileno atóxico e resistente, constando o peso (400g) e respectiva quantidade (10 unidades), bem como a fabricação e validade do produto. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência quinzenal no depósito central do município, conforme solicitação do departamento responsável.	PACOTE	15.000

LOTE 05 – LEITES

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE
1	Leite em pó integral – Contendo como único ingrediente: leite em pó . Embalagem primária em sacos de alumínio gasificado de 1 Kg , hermeticamente fechados por solda. E fardos de 10 a 20 Kg. Registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo SIF/SIE. Produto puro sem qualquer adição de açúcar, podendo conter adição de vitaminas. Teor mínimo de proteína total de 25g/100g. Conforme IN. nº 11 de 09/09/1999 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento SIF /DIPOA ou SIE. Validade mínima de 06 meses da data de recebimento. Entrega: de acordo com a ordem de fornecimento.	KG	10.300
2	Leite em pó sem Lactose - leite em pó de origem animal para dietas com restrição de lactose, enriquecido com vitaminas. Teor mínimo de proteínas de 18g/100g do produto. Embalagem em lata de 380g , íntegro, resistente, hermeticamente fechada, em perfeito estado de conservação. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. Validade mínima de 06 meses da data de entrega da amostra e do produto.	LATA	60
3	Leite de Soja - leite de soja em pó, sem adição de lactose, sem glúten, em lata de 300g e inviolado. Composição mínima: proteína isolada ou extrato de soja, óleo vegetal, açúcar, maltodextrina, vitaminas e minerais: cálcio, magnésio, ácido ascórbico(vitamina C), zinco, ferro, vitamina B2 (riboflavina), vitamina A, vitamina B3 (niacina), vitamina B6 (piridoxina), vitamina B1 (tiamina), vitamina B9 (ácido fólico), vitamina D e vitamina B12. Na embalagem deve conter a data de validade do produto mínima de 6 meses a partir da data de entrega da amostra e do produto.	LATA	60

LOTE 06 – POLPAS DE FRUTAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE
1	Polpa de Fruta de Goiaba: Produto não fermentado, não alcoólico, não deve conter glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, a embalagem primária deverá ser de 200g , embaladas em pacotes de 1 kg (contendo 5 polpas no pacote) , rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. . O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência quinzenal no depósito central do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	4.000
2	Polpa de Fruta de acerola: Produto não fermentado, não alcoólico, não deve conter glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, a embalagem primária deverá ser de 200g , embaladas em pacotes de 1 kg (contendo 5 polpas no pacote) , rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. . O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência quinzenal no depósito central do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	4.000
3	Polpa de Fruta de manga: Produto não fermentado, não alcoólico, não deve conter glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, a embalagem primária deverá ser de 200g , embaladas em pacotes de 1 kg (contendo 5 polpas no pacote) , rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. O	KG	4.000

	produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência quinzenal no depósito central do município, conforme solicitação do departamento responsável.		
LOTE 07 – AVES, CARNE SUÍNA E OVOS			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE
1	Lombo Suíno: Carne suína de primeira qualidade, magra, proveniente de animais sadios e abatidos em condições higiênico-sanitárias adequadas. Cortado em cubos de 30 a 40g. Isento de peles, ossos, cartilagens, tendões, aponeuroses, coágulos, hematomas, gordura excessiva e qualquer tipo de contaminante. Cor rosa pálido a vermelho claro, odor e sabor característicos e suaves, isentos de odores e sabores anormais (ranço, podridão, etc.). Firme e consistente. Congelado (temperatura de no máximo -18°C). Embalado a vácuo ou em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, próprio para contato com alimentos, peso líquido por embalagem de 1 kg. O produto deve ser proveniente de estabelecimento devidamente registrado e inspecionado pelo órgão competente (Serviço de Inspeção Federal - SIF, Estadual - SIE, com carimbo visível nas embalagens. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência quinzenal no depósito central do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	8.750
2	Coxa e sobrecoxa de frango (congelado) - congelada com adição de água de no máximo de 5%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Com registro em órgão competente e acondicionadas em sacos plásticos contendo até 1,2kg . No recebimento não deve apresentar sinais de descongelamento. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentando Selo de Inspeção Federal (SIF) ou o Selo de Inspeção Estadual (SIE). O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência quinzenal no depósito central do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	23.000
3	Peito de Frango (congelado) - congelado, acondicionados em sacos plásticos contendo até 1,2kg , apresentando Selo de Inspeção Federal (SIF) ou o Selo de Inspeção Estadual (SIE). Validade de 06 meses da data de entrega, que deverá ser entregue em caminhão refrigerado e bem higienizado, conservando temperatura inferior a -12°C no ato de entrega, conforme pedido feito pelo núcleo de alimentação escolar. Entrega: de acordo com a ordem de fornecimento. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência quinzenal no depósito central do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	10.500
4	Ovos – ovos de galinha “tipo grande”, marrom , casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalados: em caixas de papelão, com 30 unidades, com registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo de 30 dias a contar a partir da data de entrega. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência quinzenal no depósito central do município, conforme solicitação do departamento responsável.	UNID	114.800
LOTE 08 – HORTIFRUTIS			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE
1	Manga – Palmer de 1ª qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos maduros, cor própria, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	8.740
2	Goiaba - de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	1.000

3	Banana Prata ou Pacovan - em pencas, de primeira qualidade, tamanho médio, coloração uniforme, sem partes escuras, com polpa firme e intacta, sem amassaduras ou furadas, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em pencas íntegras. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	4.810
4	Laranja Pera - Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	11.740
5	Tangerina - Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	8.740
6	Cebola Branca - de 1ª qualidade, não brotada, com casca protetora, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	5.850
7	Repolho verde - de 1ª qualidade, verde, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas. Com gramatura de no mínimo 1 Kg por unidade. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	2.200
8	Cenoura - de 1ª qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terrosos aderida à superfície externa apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	5.300
9	Batata Inglesa - de 1ª qualidade, sem partes escuras ou esverdeadas, sem furos, livre de sujidades e brotos. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	5.500
10	Alho In Natura - cor esbranquiçada envolvida por casca em forma de palha, odor característico. Não podendo apresentar dentes ou cabeças estragados, acondicionado em embalagens plásticas de 500g . O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	PCT	5.420
11	Melancia - fresca, frutos com 70 a 80% de maturação climatizada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, transportadas e caixas	KG	11.740

	plásticas, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.		
12	Tomate - Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência isentas de sujidades, parasitas, sem lesões de origem físico-mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formado, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	3.850
13	Beterraba - Coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	4.400

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E / OU INTERDEPENDENTES

Para esta solução, não existem contratações correlatadas e/ou interdependentes que guardem relação/afinidade com o objeto a ser contratado.

10. DEMONSTRAÇÃO DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Não existem contratações a serem realizadas juntamente com o objeto principal, para sua completa prestação.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

As comunicações entre o órgão e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);

Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e às medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

12. DA VEDAÇÃO DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS NA FORMA DE CONSÓRCIO

Durante o 'Levantamento de Mercado e Demonstração da Vantajosidade', verificou-se que o setor dispõe de empresas individuais com capacidade técnica e econômica para atender integralmente as demandas do objeto, sem a necessidade de formação de consórcios. A participação de consórcios poderia aumentar a complexidade da gestão contratual e requerer acréscimos nos requisitos de habilitação econômico-financeira, conforme art. 15, que prevê um acréscimo de 10% a 30% para consórcios, exceto para microempresas, sem que isso traga vantagens tangíveis em termos de execução ou custo-benefício.

Quando comparada a um único fornecedor, a contratação de consórcios poderia comprometer a eficiência e a segurança jurídica do processo.

Consequentemente, a vedação à participação de consórcios se apresenta como a opção mais adequada, garantindo que o processo licitatório atenda aos princípios de eficiência e economicidade, previstos no art. 5º, e à execução eficiente dos serviços conforme os 'Resultados Pretendidos'. Essa conclusão é fundamentada no ETP, levando em conta as diretrizes legais dos arts. 5º, 15 e 18, §1º, inciso I, e assegurando que a contratação alcance o interesse público de forma otimizada.

13. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:

A aquisição visa atender as demandas existentes da Secretaria Municipal de Educação. O descritivo dos itens encontra-se no item 08, bem como a especificação detalhada no Termo de Referência.

Os gêneros alimentícios devem conter no rótulo a data de validade, peso ou volume, composição, origem, dados do importador (caso seja importado) e instruções de uso.

A data de validade dos produtos devem estar em conformidade com a legislação relativa ao tema.

Os gêneros alimentícios e materiais não devem apresentar embalagens violadas, ou seja, abertas, amassadas, enferrujadas, estufadas ou com vazamentos.

Os gêneros alimentícios e materiais deverão estar livres de umidade, poeira, calor intenso, ou qualquer outro fator que possam causar dano ou contaminação aos consumidores.

Por se tratar de aquisição de bem comum, sem complexidade, não aplicam manutenções ou assistência técnica.

14. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

Referente a aquisição do presente no processo, por se tratar de objeto divisível, será julgada por grupos de itens, com a sua execução parcelada, conforme a demanda da Secretaria Municipal de Educação, solicitadas via autorização de fornecimento. Essa forma de adjudicação por grupos de itens visa ao atendimento dos princípios da economicidade e competitividade.

15. DEMONSTRATIVOS DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS OU FINANCEIROS DISPONÍVEIS

O objeto desta aquisição é de grande importância, pois trata-se de aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar da rede pública de ensino, para atender a Secretaria Municipal de Educação.

Os resultados pretendidos são as melhorias na 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.

16. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL:

Não será necessária a adoção de providências pela administração previamente à celebração do contrato, nem mesmo a capacitação de servidores. Também não há necessidade de treinamento para a equipe de fiscalização e gestão contratual e nem de adequação do ambiente da organização, uma vez que se trata de entregas de Gereros alimenticios destinados merenda escolar, itens que já são recebidos a vários anos pela administração.

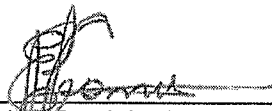
17. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

É necessário o desenvolvimento tanto quanto o resguardo do meio ambiente. Assim, o estímulo à inovação e à descoberta de alternativas mais eficientes, nos aspectos pecuniários e ambiental, é o Norte pelo qual deve seguir o gestor público moderno, em face do alto consumo de bens e serviços proporcionados pela Administração Pública. Com efeito, inovação e sustentabilidade devem caminhar juntas, tarefa que competirá ao servidor público durante a construção do ETP.

18.DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Esta equipe de planejamento declara VIÁVEL esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

Parambu – CE, 22 de dezembro de 2025.



Nome: Érica Patrícia Jacome Gomes
Cargo/Função: Secretária Municipal de Educação