

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS DO ETP

OBJETO: Registro de preços 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.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Secretaria Municipal de Educação do Município de Parambu necessita realizar Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento contínuo da alimentação escolar dos alunos regularmente matriculados na rede pública municipal de ensino, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, programa executado com recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE.

A presente contratação mostra-se indispensável para assegurar o fornecimento regular, seguro e de qualidade de alimentos às unidades escolares, garantindo a oferta de refeições adequadas ao longo do ano letivo, de forma a contribuir para o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a permanência dos estudantes na escola.

Ressalta-se que a inexistência de ata vigente para fornecimento de gêneros alimentícios compromete diretamente a execução das ações de alimentação escolar, podendo ocasionar descontinuidade no atendimento aos alunos e prejuízos ao cumprimento das diretrizes do PNAE. Assim, o Registro de Preços constitui instrumento adequado para assegurar maior agilidade nas contratações, previsibilidade de custos, racionalização dos procedimentos administrativos e atendimento às demandas variáveis das unidades de ensino.

Dessa forma, a contratação pretendida visa garantir a manutenção regular do serviço público essencial de alimentação escolar no Município de Parambu-CE, em conformidade com a legislação específica do PNAE e com as normas administrativas aplicáveis, atendendo ao interesse público e à necessidade permanente da Secretaria Municipal de Educação.

3. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente contratação encontra-se devidamente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) vigente da Secretaria Municipal de Educação do Município de Parambu, estando alinhada ao planejamento das aquisições necessárias para a execução das ações de alimentação escolar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, com recursos oriundos do **Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE.

A inclusão desta demanda no PCA assegura a compatibilidade entre o planejamento institucional e a execução das despesas, garantindo a previsibilidade orçamentária e a regularidade do fornecimento de gêneros alimentícios destinados às unidades escolares da rede municipal de ensino.

4. ÁREA REQUISITANTE

Área Requisitante	Responsável / Função
Secretaria Municipal de Educação	Érica Patrícia Jácome Gomes Secretaria Municipal de Educação Geycy Ravielly Cavaleiro Martins Nutricionista RT PNAE

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;

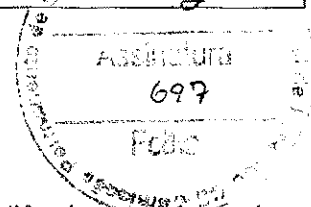
A contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as requisições expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante;

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 2026.

A licitante deverá apresentar, como documento necessário à habilitação:

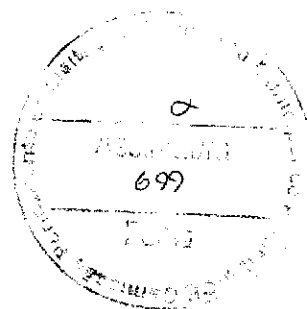
- Documento, emitido por órgão oficial competente, comprovando que a licitante proponente está regular e apta para o funcionamento perante os Serviços de Vigilância Sanitária.
- Ainda a licitante vencedora deverá ser solicitada a AMOSTRA dos gêneros alimentícios como condições de atestar a qualidade dos produtos:

1. AMOSTRAS correspondentes a todos os lotes (amostras de cada produto), com exceção para os itens referente o "LOTE 08 - HORTIFRUTI"

1.1. FICHA TECNICA das amostras correspondente aos LOTES 01, 02, 03, 05, 06 e 7 (ficha de cada produto).

1.2. LAUDO MICROBIOLÓGICO dos seguintes produtos:

- feijão



- vinagre
- sardinha
- pão francês
- pão de hot-dog
- Leite em pó integral
- Leite sem lactose
- Leite de soja
- polpas de frutas
- Lombo suíno
- Coxa e sobrecoxa
- Peito de frango
- Ovos

1.3. LAUDO FÍSICO-QUÍMICO dos seguintes produtos:

- Leite em pó integral
- Leite sem lactose
- Leite de soja
- Polpas de frutas
- Lombo suíno
- Coxa e sobrecoxa
- Peito de frango

1.4. PESQUISA DE SALMONELLA, COLIFORMES, BOLORES, LEVEDURAS E PH das amostras correspondente ao LOTES 06 POLPAS DE FRUTAS, (pesquisa de cada produto).

- 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.

6.LEVANTAMENTO DE MERCADO

A Secretaria Municipal de Educação realizou levantamento das quantidades baseado – se, no numero de matriculas, contratos anteriores e visando ao atendimento de uma demanda de oferta na merenda escolar, o qual beneficiará aproximadamente cerca 5.200 (cinco mil e quinhentos) alunos da educação básica, ensino fundamental e infantil, EJA e Atividades complementares no ano letivo de 2026.

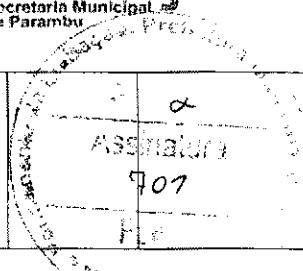
A referida contratação se faz necessário, uma vez que a Secretaria Municipal de Educação proporciona aos alunos da creche, Pré-escola, alunos de 1º ao 9º ano do ensino fundamental, e programas Eja, Educação complementar, proporciona uma merenda escolar, saudável de qualidade, visando dar condições e melhorias, incentivando os mesmos, a frequentarem as escolas, evitando assim a evasão escolar.

Os quantitativos dos itens acima citados na solução acima foram estimados, a partir de cardápio anual de lanches elaborado, relativamente aos itens que o compõem, em razão das porções individuais, das repetições de oferta previstas durante os 200 (duzentos) dias letivos do exercício, e do número de alunos regularmente matriculados da rede municipal de ensino (correspondente à educação básica), a quem se destina o PNAE no âmbito do Município de Parambu.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Assinatura
700
F. 100

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;	KG	2.100



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 à ordem de fornecimento.

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 embalagem. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Entrega: de acordo com a ordem de fornecimento.	PCT	16.050
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: bicabornato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, 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 1ª 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 gaseificado 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 , integro, resistente, hermeticamente fechada, em perfeito	LATA	60

	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.		
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 produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência quinzenal no depósito central do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	4.000

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 integras. 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 mediato e imediato. O produto	KG	11.740

	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.		Assinatura 705 F.O.
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 desenvolvidos, 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 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.	KG	11.740
12	Tomate - Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho,	KG	3.850

	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.		
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

8. 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.

9. DEMONSTRAÇÃO DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

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

10. 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 as 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.

11. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios para provimento da merenda escolar obrigatória para atender a necessidade da rede de ensino municipal de Parambu-CE, no ano letivo de 2026. Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

Pretende-se com este Estudo Técnico Preliminar, compor processo licitatório para REGISTRO DE PREÇOS, obter um mecanismo ágil e seguro para realização de futuras contratações. A solução 1, proposta é a contratação de empresas especializadas do ramo pertinente para o fornecimento de materiais de consumo - Gêneros Alimentícios, para dar continuidade ao fornecimento de gêneros alimentícios para preparo da merenda escolar, para os alunos da rede municipal de ensino, visando cumprimento de sua missão institucional.

Nesse sentido, após analisar-se aqui a descrição da necessidade, requisitos técnicos inerentes à demanda e à contratação, a análises das soluções disponíveis no mercado para atendimento à demanda, e suas perspectivas positivas e negativas, depreende-se que a solução mais acessível e viável de ser operacionalizada nas escolas da rede de ensino fundamental que conta com uma estrutura física e recursos humanos para armazenagem de gêneros alimentícios e manuseio/preparo de refeições.

12. 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.

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

Como resultado, espera-se assegurar o fornecimento contínuo e regular da alimentação escolar, com redução de custos operacionais, maior eficiência administrativa, uso racional dos recursos públicos e melhoria da gestão dos insumos alimentícios, contribuindo para a efetividade das ações do PNAE no âmbito da rede municipal de ensino.

14. 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 gêneros alimentícios, merenda escolar, itens que já são recebidos a vários anos pela administração.

15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Os principais impactos ambientais potenciais associados à execução da contratação são:

Geração de resíduos sólidos (embalagens).

Impactos decorrentes da logística e transporte.

Risco de desperdício de alimentos.



Como medidas mitigadoras, a Administração deverá adotar, sempre que possível:

- priorização de entregas parceladas, conforme a real demanda das unidades escolares, reduzindo perdas e desperdícios de alimentos;
- incentivo à utilização de embalagens adequadas, íntegras e, quando disponível no mercado, com menor impacto ambiental;
- orientação às unidades escolares quanto à correta segregação e destinação dos resíduos gerados, observando as práticas de coleta seletiva existentes no município;
- planejamento logístico das entregas, de modo a reduzir deslocamentos desnecessários e, consequentemente, a emissão de poluentes.

Dessa forma, conclui-se que os impactos ambientais associados à contratação são controláveis e compatíveis com a natureza do objeto, podendo ser adequadamente mitigados mediante a adoção de procedimentos de gestão, planejamento e fiscalização durante a execução da Ata de Registro de Preços.

16. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

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

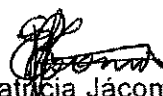
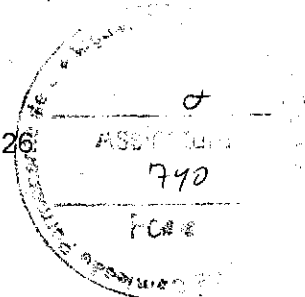
O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado com o objetivo de contratar empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios para alimentação escolar dos educandos da rede de ensino do Município de Parambu-CE.

É explícito em lei que a alimentação além de ser um direito humano também é um direito social assegurado pela Constituição Federal de 1988. Ademais, nas unidades escolares temos ainda que considerar o Estatuto da Criança e Adolescente - ECA e Lei de Diretrizes e Bases da educação Nacional - LBD. O FNDE em 2009 criou o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE como

programa suplementar dando suporte aos estados e municípios para que possam atender seus educandos não só didaticamente, mas também, lhes fornecendo uma alimentação saudável e adequada a sua idade, favorecendo seu desenvolvimento físico e intelectual.

Este ETP está de acordo com a legislação vigente; diante de todas as descrições mencionadas nesse documento, sobre o direito a receber alimentação escolar gratuita e de boa qualidade, que assegure a integridade física, moral e intelectual do educando; neste sentido, opinamos pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, dentro dos moldes estabelecidos no presente estudo.

Parambu – CE, 23 de fevereiro de 2026



Érica Patrícia Jácome Gomes
Secretaria Municipal de Educação



Geycy Ravielly Cavaleiro Martins
Nutricionista RT PNAE