

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1.Introdução

Este documento apresenta os estudos técnicos preliminares, onde será avaliada a contratação pretendida, demonstrando os elementos e as informações essenciais que servirão para embasar a elaboração do Termo de Referência, quando for considerada viável, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.Objeto

Constitui objeto do presente estudo técnico a pretensa: Contratação de empresa do ramo pertinente, para o fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2026, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção–PB.

3.Necessidade da contratação

A contratação descrita, que mesmo com o contínuo esforço de sempre buscar a otimização dos processos de trabalho, é essencial: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2026, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção–PB – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

4.Alinhamento aos planos da Administração

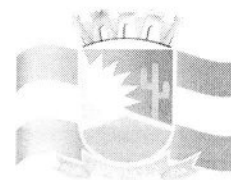
A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos.

5.Requisitos da contratação

As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
ETP 1	AÇUCAR CRISTAL GRANULADO: Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, isento de materiais terrosos e parasitas. A embalagem deverá conter externamente informações nutricionais, dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA. Embalagem 01 Kg.	KG	1500
ETP 2	ALHO NACIONAL DE PRIMEIRA QUALIDADE: O produto não deverá apresentar umidade, problemas com coloração (escura), presença de impurezas, odor desagradável, estar machucado, presença de dentes murchos e perfurados. A granel, peso 1kg.	KG	100
ETP 3	AMIDO DE MILHO: Embalado em papel impermeável, limpo, não violado,	Unid.	600





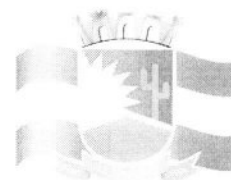
	resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. Resolução CNNPA nº 12/78. Embalagem 500g.		
ETP 4	ARROZ BRANCO: Tipo 1, agulhinha, constituídos de grãos inteiros. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem 01 Kg.	KG	1050
ETP 5	ARROZ PARBOILIZADO: Tipo 1, longo fino, constituídos de grãos inteiros. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem 01 Kg.	KG	1500
ETP 6	AVEIA FLOCOS FINOS: Aveia em flocos finos. Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, submetidas a processos tecnológicos adequados. O produto deve apresentar-se sob a forma de aveia em flocos, enriquecida com vitaminas e sais minerais, isento de sujidades, embalagem própria, contendo procedência e validade, obedecendo à legislação sanitária vigente. Rótulo contendo informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. Embalagem de no mínimo 160g.	Unid.	500
ETP 7	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Salgado de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de no mínimo 350 g.	Unid.	3000
ETP 8	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: Doce, textura crocante, de sabor, cor e odor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de no mínimo 350 g.	Unid.	3000
ETP 9	CAFÉ: Torrado e moído. Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Embalado a vácuo, conter na embalagem dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer norma de qualidade recomendável por ABIC/PQC. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega do produto. EMBASAMENTO LEGAL de acordo com a Legislação vigente/ ANVISA. Embalagem de 250g.	Unid.	600
ETP 10	COLORÍFICO: Constituído de matéria prima de boa qualidade e	Unid.	1120





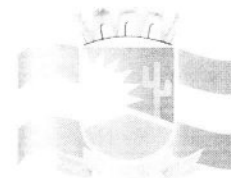
	apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Deverá conter a validade de no mínimo 06 (seis) meses, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. Pacote com 100 g.		
ETP 11	CANELA EM PÓ: Em forma de pó fino, acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, isenta de matéria terrosa ou parasitas. A embalagem deverá conter dados de procedência, data de validade, quantidade do produto, de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 50g.	Pct.	100
ETP 12	CONDIMENTO MISTO: O tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto e no máximo 10 % de sal de acordo com as normas vigentes. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. De acordo com a RDC nº276/2005. Pacote com 100g.	Unid.	500
ETP 13	CURAL: Canjiquinha de milho amarela, fina, livre de impurezas. Data de validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega. Embalagem com no mínimo 400g.	Unid.	900
ETP 14	EXTRATO DE TOMATE: Concentrado, isentos de pele e sementes, acondicionado em embalagem tipo TETRAPACK ou SACHÊ, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 340 g.	Unid.	2020
ETP 15	FARINHA DE MANDIOCA: Crua tipo 1, grupo seca, classe fina, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 01 kg.	KG	700
ETP 16	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS: Em flocos grandes, amarelos, sem sal, acondicionada em embalagem plástica, íntegra, resistente, vedada hermeticamente, com visor transparente que permita a visualização do produto, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e atender a validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de 500 g.	Unid.	4000
ETP 17	FEIJÃO CARIOCA: TIPO 1. Classe: carioquinha. Embalados em sacos plásticos transparentes, não violados, resistentes, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 1kg	KG	600
ETP 18	FEIJÃO MACASSAR: TIPO 1, de primeira qualidade. Embalados em sacos plásticos transparentes, não violados, resistentes, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de	KG	100





fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01kg.		
ETP 19 FERMENTO QUIMICO EM PÓ: Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 100 g.	Unid.	100
ETP 20 LEITE EM PÓ INTEGRAL: Embalado em sacos tipo alumínio, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 200 g.	Unid.	4200
ETP 21 MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: Tipo espaguete, com ovos. Acondicionados em embalagem transparente, não violados, resistentes, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 500g	Unid.	3220
ETP 22 MACARRÃO TIPO PARAFUSO: Tipo parafuso, com ovos. Acondicionados em embalagem transparente, não violados, resistentes, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 03 (seis) meses a partir da data de entrega, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 500g	Unid.	1120
ETP 23 MARGARINA: Com sal, óleo Interesterificado, no mínimo 60% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega, com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem de 250g.	Unid.	1008
ETP 24 MILHO DE PIPOCA: Classe amarelo, tipo 1, grão duro. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.	Unid.	1000
ETP 25 ÓLEO DE SOJA: TIPO 1, 0% de gordura trans, sem colesterol comestível; extrato refinado; limpo. A embalagem deverá conter externamente, informação nutricional, dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso líquido 900 ml.	Unid.	350
ETP 26 PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA: Apresentada em grãos, com	Unid.	280





	aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, em saco plástico transparente; A embalagem deverá conter externamente informação nutricional, dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de no mínimo 400g.		
ETP 27	SAL MOÍDO: Iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente, informação nutricional, dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução RDC nº 130, de 26 de maio de 2003. Embalagem de 01 kg.	KG	210
ETP 28	SORDA: Massa composta por farinha de trigo, mel de rapadura e especiarias. Embalagem contendo rotulagem, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, registro no órgão competente. Acondicionado em embalagem transparente, original de fábrica. Embalagem de 480g.	Unid.	2000
ETP 29	VINAGRE: De álcool, elaborado a base de ácido acético, com acidez mínima de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências, e sem adição de açúcares, devendo estar intacta, bem vedada, de acordo com a rdc nº276/2005. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses. Embalagem 500 ml.	Unid.	600
ETP 30	XERÉM: De milho, amarelo, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem transparente, original de fábrica. Com ausência de sujidade, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem contendo informação nutricional, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.	Unid.	250
ETP 31	IOGURTE: De frutas, composto de leite integral, leite em pó, fermentos lácteos, frutas naturais. Produto próprio para consumo humano. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. Sabores diversos. Embalagem de 1 litro. Submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE).	LITRO	6000
ETP 32	POLPA DE FRUTA- ACEROLA: Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto liquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa e fruta congelada. Seleccionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE). EMBALAGEM em 1 Kg.	KG	500
ETP 33	POLPA DE FRUTA – CAJU: Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto liquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa e fruta	KG	500





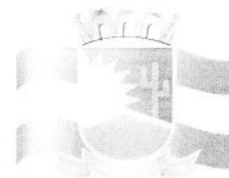
- congelada. Seleccionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE). EMBALAGEM em 1 Kg.
- ETP 34 POLPA DE FRUTA– GOIABA: Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto liquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa e fruta congelada. Seleccionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE). EMBALAGEM em 1 Kg. KG 500
- ETP 35 POLPA DE FRUTA– MANGAS: em conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto liquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa e fruta congelada. Seleccionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE). EMBALAGEM em 1 Kg. KG 500
- ETP 36 CARNE BOVINA C/OSSO (Paleta ou Costela): Congelada, embalada a vácuo, isenta de gordura aparente, limpa. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: característico da peça. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução atual da ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. EMBALAGEM em kg. KG 960
- ETP 37 CARNE BOVINA S/OSSO (Alcatra ou chã de dentro ou coxão mole ou patinho ou lombo): Congelada, embalada a vácuo, isenta de gordura aparente, limpa. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: característico da peça. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução atual da ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. EMBALAGEM em kg. KG 800





ETP 38 CARNE BOVINA MOÍDA 1ª QUALIDADE (alcatra, chã de dentro, coxão mole, patinho, lombo): Congelada, embalada a vácuo, isenta de gordura aparente, limpa. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: característico da peça. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução atual da ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. EMBALAGEM em kg.	KG	1700
ETP 39 CARNE DE CHARQUE (corte dianteiro): Embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. EMBALAGEM em Kg.	KG	840
ETP 40 PEITO DE FRANGO S/ OSSO: Sem pele e sem osso, apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução atual da ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM em Kg.	KG	2000
ETP 41 FÍGADO BOVINO: Inteiro, congelado e de 1ª qualidade, com aspecto brilhante, avermelhado escuro, sabor e cheiro característico, isento de manchas amareladas ou esverdeadas. Acondicionado em embalagem plástica, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis meses) a partir da data de entrega. EMBALAGEM em Kg.	KG	200
ETP 42 OVOS: Produto fresco de ave galinácea, peso médio de 50g, íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas e sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do	Unid.	17000





produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.

ETP 43 PÃO FRANCÊS: Peso 50g. Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	Unid.	7500
ETP 44 PÃO DOCE: Peso de 50g. Cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Validade mínima de 24 horas após entrega.	Unid.	7500
ETP 45 BOLO DE TRIGO: Ingredientes: farinha de trigo, ovos, açúcar, margarina, leite e fermento químico. Cada bolo deverá pesar em média 1 kg (equivalente a 15 pedaços). O bolo deverá ser fabricado no dia da entrega e distribuído em todas as escolas municipais conforme cronograma de entrega fornecido previamente pela Coordenadoria de Alimentação Escolar. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, serão rejeitados produtos queimados, secos ou com formação de mofo. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos mesmos. Cada forma deverá estar etiquetada com o peso, data de validade.	KG	5000
ETP 46 ALIMENTO SEM LACTOSE: Composto lácteo isento de lactose, fortificado, rico em cálcio, ferro, zinco, vitaminas A, D, C e E, essenciais para a nutrição. Lata de no mínimo 380g.	Unid.	280
ETP 47 FÓRMULA EM PÓ DE SOJA: Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja adicionada com ferro e adicionada com L-metionina. Lata de 800 g.	Unid.	1000
ETP 48 FÓRMULA EM PÓ DO TIPO 1: Fórmula infantil de partida, para lactantes de 0--6 meses, em pó, com predominância protéica da proteína do soro do leite, contendo LcPufas (DHA e ARA). Enriquecida com vitaminas, minerais e outros elementos. Isenta de Glúten. Lata com 800 g.	Unid.	100
ETP 49 FÓRMULA EM PÓ DO TIPO 2: Fórmula infantil de segmento em pó, para crianças a partir do 6º mês de vida. Adicionada de prebióticos e/ou probióticos. Contendo ácidos graxos oliinsaturados de cadeia longa--LcPUFAs, DHA E ARA. Lata de 800g.	Unid.	100
ETP 50 FÓRMULA EM PÓ SEM LACTOSE: Fórmula infantil isenta de lactose, contendo vitaminas, minerais e oligoelementos necessário ao bom desenvolvimento e crescimento. Contendo nucleotídeos e LcPUFAs, DHA e ARA. Lata de no mínimo 380 g.	Unid.	1000
ETP 51 SUPLEMENTO NUTRICIONAL SEM SABOR: Alimento para nutrição oral ou enteral para crianças, em pó, nutricionalmente completo e rico em vitaminas e minerais, que permita preparo de diluições de 1.0 a 1.5 kcal. No máximo 20 % de sacarose. Sem sabor. Lata de 400 g.	Unid.	600





O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias.

A vigência da presente contratação será determinada: até o final do exercício financeiro de 2026, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de fornecimento contínuo. Portanto, no caso de prorrogação, o quantitativo originalmente contratado é renovado para cada novo período de vigência, respeitados o limite e requisitos estabelecidos na legislação pertinente. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

A contratação do fornecimento, objeto deste estudo preliminar, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Municipal nº 05, de 12 de Janeiro de 2024; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

Uma vez autorizada, a contratação pretendida deverá possuir previsão e adequação orçamentária e financeira com o orçamento vigente, necessariamente demonstrada, e compatibilidade com as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

6. Relação entre a demanda pretendida e o dimensionamento do fornecimento

O adequado equilíbrio entre a demanda requerida e a dimensão da correspondente contratação é fundamental para o seu planejamento e execução, notadamente com o intuito de reduzir ou, até mesmo, de se evitar aditivos contratuais desnecessários ou, ainda, a necessidade da realização de novo certame, com conseqüente perda de economia de escala.

O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo delineado e utilização prováveis, foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a seqüência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

7. Levantamento de mercado

Diversas empresas do ramo pertinente podem executar o objeto deste estudo preliminar. Foram analisadas contratações similares feitas por outras entidades, por meio de consulta aos respectivos sistemas de gestão dos órgãos fiscalizadores, com o intuito de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração e as identificadas, quando possível e consideradas viáveis, foram incorporadas na contratação em análise.

Constatou-se, inclusive, que para a realização de despesas semelhantes ao objeto do presente estudo técnico, diversas entidades públicas efetivam a contratação de forma análoga à que se pretende adotar pela Administração, cumprindo as regras e exigências legais e normativas.

8. Justificativa da escolha do tipo de solução a contratar

A solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional, é a pretensa: Aquisição Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2026, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção-PB. Salienta-se que a vigência da contratação será determinada: até o final do exercício financeiro de 2026, considerada da data de assinatura do





respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de serviço contínuo.

Destaca-se que a Administração vislumbrou uma maior vantagem econômica em razão da contratação plurianual, após a avaliação das circunstâncias pertinentes, inclusive quanto aos potenciais benefícios e os riscos previsíveis, considerando: a inconveniência da suspensão das atividades cujo desempenho deve ocorrer de modo contínuo; a ampliação do risco de insucesso, haja vista que a multiplicação de contratações, cada qual pactuada por prazo mais curto e com contratados diversos, elevaria a iminência de fracasso; o ônus da renovação constante de procedimentos, pela necessidade de realização de certames permanentemente em decorrência de eventual contratação firmada por um período abreviado, o que acabaria por multiplicar-se os custos e as despesas administrativas; e os ganhos de escala econômica, uma vez que a contratação por prazo mais longo propicia previsível redução de dispêndios em vista da ampliação do prazo de execução do contrato, por um único e mesmo contratado. Entende-se, portanto, que a extensão do prazo de vigência do contrato permite, usualmente, a redução dos custos do contratado, o que se refletirá em preços mais vantajosos para a Administração.

Nesse mesmo diapasão, sopesadas as possibilidades previstas no Art. 44, da Lei 14.133/21, quando houver, observados os aspectos da demanda requerida, e após considerados os custos e os benefícios de cada opção prevista no referido diploma legal, indica-se como a alternativa mais vantajosa para a Administração, a contratação do objeto detalhado no presente instrumento, da forma como se apresenta.

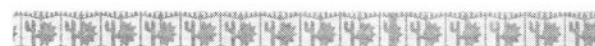
9. Estimativas preliminares dos preços

Nos termos da norma vigente o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto. Informamos que, relativamente ao procedimento em tela, existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser contratado, conforme consulta prévia efetuada ao setor responsável.

Salienta-se que a Administração optou por preservar o sigilo da estimativa do valor da contratação até a conclusão da licitação. Nesse caso o orçamento estimado da contratação terá caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, sendo que o sigilo não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo, nos termos do Art. 24, da Lei 14.133/21.

A justificativa para a opção do orçamento estimado sigiloso, observadas os aspectos e características da contratação, é fundamentada no entendimento da Administração no sentido de que, atribuindo-se o caráter sigiloso do valor estimado, aumenta a dinâmica da competitividade no certame, com potencial fomento à disputa e, conseqüentemente, ampliando a probabilidade da obtenção de melhores ofertas, e sem qualquer prejuízo para os interessados, pela indispensável divulgação do detalhamento dos quantitativos e demais informações necessárias para a devida elaboração de suas propostas.

A estimativa preliminar do valor da pretensa contratação, acompanhada do respectivo preço unitário referencial e com a indicação dos elementos que lhe dão suporte, constará de anexo classificado a este Estudo Técnico Preliminar - ETP, em decorrência da opção administrativa pelo orçamento estimado sigiloso, conforme as disposições do Art. 18, § 1º, da Lei 14.133/21.





10. Descrição da solução como um todo

Conforme os elementos apresentados, a solução é: Contratação de empresa do ramo pertinente, para o fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2026, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção-PB. Entende-se que o fornecimento poderá ser realizado na forma parcelada.

11. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

De acordo com a legislação vigente, é obrigatório o parcelamento quando o objeto da contratação tiver natureza divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto a ser licitado. Compras, obras ou serviços efetuados pela Administração serão divididos em tantos itens, parcelas e etapas que se comprovem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se a licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado, sem prejuízo da economia de escala. A norma ainda permite cotação de quantidade inferior à demandada no certame, com vistas a ampliação da competitividade, podendo o ato convocatório fixar quantitativo mínimo. Nesse sentido, o competente processo licitatório a ser deflagrado para efetivação da presente contratação será dividido em itens, conforme as características e especificações constantes da tabela acima destacada, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

Considerados os aspectos e as características da solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, acima detalhada e, ainda, as particularidades e a dinâmica das atividades a serem desenvolvidas, entende-se que sobre o objeto da presente contratação não deve incidir outra possibilidade de parcelamento, quer seja no modo formal, não permitindo cotação de quantidade inferior à demandada no ato convocatório, para evitar a ocorrência inviável, no contexto operacional, de mais de um certame ou adjudicatário por item e o conseqüente prejuízo da economia de escala; quer seja na forma material, não sendo admitida a participação de consórcio. No entanto, poderá ocorrer a autorização para a realização de subcontratação.

As regulares dimensão e complexidade do objeto desta contratação bem como as circunstâncias concretas do mercado correspondente, não requerem a associação entre proponentes, haja vista a existência de inúmeras empresas aptas a preencherem as condições específicas exigidas no presente certame. Nesse contexto, entende-se que a formação de consórcios acarretaria risco da dominação de mercado, através de pactos para eliminar a competição, reduzindo o universo da disputa, podendo retratar na composição entre eventuais interessados, que em vez de estabelecerem disputa entre si, formalizariam acordo, na figura do consórcio, para suprimir a concorrência no processo, prejudicando, em última análise, a obtenção de proposta mais vantajosa.

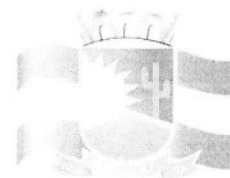
12. Resultados pretendidos

A Administração almeja com a contratação da pretensa solução, em termos de economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, os seguintes resultados:

Em termos de economicidade, a efetivação da melhor contratação viável, especialmente quanto ao melhor custo benefício, relativamente a: Aquisição Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2026, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção-PB.

Com relação à eficácia, o atendimento de todas as demandas logísticas e funcionais, no suporte às atividades finalísticas da Administração, inerentes aos correspondentes serviços prestados de interesse público. Quanto à eficiência, assegurar a continuidade da prestação regular de tais serviços, com demanda notadamente crescente, e do uso racional dos recursos financeiros disponíveis.





Relativo ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, com a contratação em comento, da forma como se apresenta - consideradas as especificações, prazos, quantitativos e demais exigências devidamente definidas -, espera-se o regular cumprimento, por parte do interessado que venha a ser contratado, de todas as obrigações e compromissos assumidos, pois, desse modo, não haverá a necessidade de extinção contratual ou outras sanções em decorrência de inexecução do instrumento de ajuste pactuado, permitindo ao contratante, em vez de envidar esforços para a realização de novo certame destinado a contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos, materiais e financeiros para outras atividades fins da Administração.

Entende-se que a correta execução do objeto da contratação em tela, cuja regularidade será fiscalizada pela Administração, não atenta quanto ao meio ambiente e, principalmente, não acarretará impactos ambientais negativos.

13. Providências para adequação do ambiente da Administração

Verificou-se não haver a necessidade iminente de providências no sentido de adequações físicas no ambiente da Administração em decorrência da execução do objeto da contratação.

14. Análise de risco

Não foram identificados riscos substanciais a fora os comuns a toda contratação semelhante, tais como: a inexecução total ou parcial do ajuste pactuado; o não cumprimento de obrigações, especificações, projetos e prazos; bem como a ocorrência de caso fortuito ou de força maior.

Entende-se que as ações, de iniciativa da Administração, necessárias para reduzir a ocorrência dos riscos identificados, já estão previstas nos normativos aos quais a contratação do presente fornecimento deverá estar devidamente fundamentada, representadas pelas sanções administrativas a serem definidas, observando-se os aspectos e características do seu objeto.

15. Requisitos específicos para a contratação

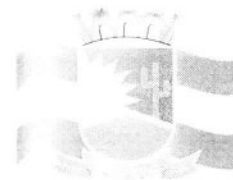
Observado o disposto na legislação pertinente, os aspectos e as características da despesa, bem como abordadas todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, entende-se que o certame a ser deflagrado deverá ainda contemplar requisitos específicos, compreendidos: o critério de julgamento definido de menor preço; a impossibilidade de participação da pessoa física; o caráter sigiloso do orçamento estimado da contratação e a não permissão da participação de sociedades cooperativas.

Outros requisitos considerados determinantes - exigência de: qualificação técnico-operacional.

Consideradas as características e propriedades do objeto desta contratação, entende-se pela impossibilidade de participação da pessoa física, quer pelos próprios atributos do objeto, quer pelos requisitos exigidos para habilitação dos interessados; haja vista que para a sua devida execução, poderão ser demandados recursos financeiros ou uma estrutura de equipamentos e instalações, ou até a pluralidade de profissionais, incompatíveis para uma pessoa física. Portanto, conclui-se que a capacidade de uma pessoa física de garantir a execução da contratação, observadas ainda a dinâmica do mercado e a legislação pertinente, é bem menor que a de uma empresa, representando um potencial prejuízo para a Administração.

Pela natureza do objeto desta contratação e observado o modo como é usualmente executado no mercado em geral, entende-se presentes, de forma isolada ou simultânea, aspectos que desnaturam a atuação típica de uma cooperativa, seja pela própria natureza do objeto, seja a necessidade de subordinação jurídica entre o particular contratado e o obreiro, bem como de personalidade e habitualidade. Portanto, a participação de cooperativas potencializa a ocorrência de violação a princípios da licitação, como os da legalidade, economicidade e eficiência, expondo a





Administração a vários riscos, dentre os quais o de enfrentar situações ambíguas e questionamentos legais, uma vez que as cooperativas possuem normas próprias das empresas tradicionais, afetando a segurança jurídica do certame; de ter que arcar com eventuais obrigações trabalhistas subsidiariamente; e a dificuldade de responsabilização e controle devido à natureza peculiar das cooperativas.

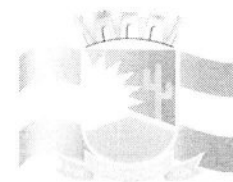
16. Conclusão

Com base nas especificações e requisitos da solução escolhida que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, bem como considerando os elementos obtidos nos estudos preliminares realizados, avalia-se viável a contratação pretendida.

Assunção - PB, 04 de Maio de 2026.

MARIZETE DE JESUS SILVA
Agente de Contratação





ANEXO AO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1. Objeto

Contratação de empresa do ramo pertinente, para o fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2026, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção-PB.

2. Estimativas preliminares dos preços

Nos termos da norma vigente o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto. Informamos que, relativamente ao procedimento em tela, existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser contratado, conforme consulta prévia efetuada ao setor responsável.

Na pretensa contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada: utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso; e pesquisa direta com no mínimo três fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de seis meses de antecedência da data de divulgação do edital:

Salienta-se que os fornecedores consultados quando da pesquisa direta realizada, foram escolhidos aleatoriamente dentre os regularmente cadastrados no âmbito desta Administração considerando, além do ramo de atividade pertinente ao objeto da pretensa contratação, o seu desempenho positivo relativamente a contratações já realizadas; sem prejuízo da escolha de outros fornecedores, também de forma aleatória, feita através de consultas a endereços eletrônicos de entidades públicas que realizaram com êxito contratações semelhantes.

Com base nos custos para execução do objeto da contratação, definidos por meio de parâmetros de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, adotados de maneira combinada, relacionamos abaixo o preço de referência considerado satisfatório.

A estimativa preliminar total a ser considerada é equivalente a R\$ 731.441,56:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	OBSUNIDADE	QUANTIDADE	P. UNITÁRIO	P. TOTAL
ETP 1	AÇUCAR CRISTAL GRANULADO: ... Acondicionado em pa	KG	1500	3,22	4.830,00
ETP 2	ALHO NACIONAL DE PRIMEIRA ... QUALIDADE: O produt	KG	100	24,94	2.494,00
ETP 3	AMIDO DE MILHO: Embalado em papel ... impermeável	Unid.	600	9,86	5.916,00
ETP 4	ARROZ BRANCO: Tipo 1, agulhinha, ... constituídos	KG	1050	4,39	4.609,50
ETP 5	ARROZ PARBOILIZADO: Tipo 1, longo fino, ... const	KG	1500	3,68	5.520,00
ETP 6	AVEIA FLOCOS FINOS: Aveia em flocos ... finos. Pr	Unid.	500	4,41	2.205,00
ETP 7	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM ...	Unid.	3000	5,39	16.170,00





CRACKER: Salgado				
ETP 8 BISCOITO DOCE TIPO MARIA: Doce, ... textura croca	Unid.	3000	5,49	16.470,00
ETP 9 CAFÉ: Torrado e moído. Pó fino, ... homogêneo, co	Unid.	600	17,74	10.644,00
ETP 10 COLORIFICO: Constituído de matéria prima ... de b	Unid.	1120	1,36	1.523,20
ETP 11 CANELA EM PÓ: Em forma de pó fino, ... acondicion	Pct.	100	5,33	533,00
ETP 12 CONDIMENTO MISTO: O tempero deve ser ... constitu	Unid.	500	1,36	680,00
ETP 13 CURAL: Canjiquinha de milho amarela, fina, ... 	Unid.	900	2,99	2.691,00
ETP 14 EXTRATO DE TOMATE: Concentrado, ... isentos de pe	Unid.	2020	2,76	5.575,20
ETP 15 FARINHA DE MANDIOCA: Crua tipo 1, ... grupo seca,	KG	700	5,83	4.081,00
ETP 16 FARINHA DE MILHO EM FLOCOS: Em ... flocos grandes	Unid.	4000	1,79	7.160,00
ETP 17 FEIJÃO CARIOCA: TIPO 1. Classe: ... carioquinha.	KG	600	6,56	3.936,00
ETP 18 FEIJÃO MACASSAR: TIPO 1, de primeira ... qualidad	KG	100	5,23	523,00
ETP 19 FERMENTO QUIMICO EM PÓ: ... Acondicionado em emba	Unid.	100	5,19	519,00
ETP 20 LEITE EM PÓ INTEGRAL: Embalado em ... sacos tipo	Unid.	4200	8,16	34.272,00
ETP 21 MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: Tipo ... espaguete, com	Unid.	3220	3,33	10.722,60
ETP 22 MACARRÃO TIPO PARAFUSO: Tipo ... parafuso, com ov	Unid.	1120	5,59	6.260,80
ETP 23 MARGARINA: Com sal, óleo ... Interesterificado, n	Unid.	1008	3,32	3.346,56
ETP 24 MILHO DE PIPOCA: Classe amarelo, tipo 1, ... grão	Unid.	1000	3,63	3.630,00
ETP 25 ÓLEO DE SOJA: TIPO 1, 0% de gordura ... trans, se	Unid.	350	9,93	3.475,50
ETP 26 PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA: ... Apresentada em	Unid.	280	5,92	1.657,60
ETP 27 SAL MOÍDO: Iodado, constituído de cristais ... de	KG	210	1,40	294,00
ETP 28 SORDA: Massa composta por farinha de ... trigo, m	Unid.	2000	6,25	12.500,00
ETP 29 VINAGRE: De álcool, elaborado a base de ... ácido	Unid.	600	3,06	1.836,00
ETP 30 XERÉM: De milho, amarelo, de primeira ... qualida	Unid.	250	2,50	625,00
ETP 31 IOGURTE: De frutas, composto de leite ... integra	LITRO	6000	9,49	56.940,00
ETP 32 POLPA DE FRUTA- ACEROLA: Sem ...	KG	500	9,64	4.820,00





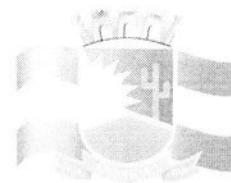
conservantes, ac	ETP 33	POLPA DE FRUTA – CAJU: Sem ...	KG	500	11,60	5.800,00	
conservantes, acid	ETP 34	POLPA DE FRUTA– GOIABA: Sem ...	KG	500	12,49	6.245,00	
conservantes, aci	ETP 35	POLPA DE FRUTA– MANGAS: em ...	KG	500	12,49	6.245,00	
conservantes, acid	ETP 36	CARNE BOVINA C/OSSO (Paleta ou ... Costela): Cong	KG	960	28,00	26.880,00	
	ETP 37	CARNE BOVINA S/OSSO (Alcatra ou chã ... de dentro	KG	800	46,99	37.592,00	
	ETP 38	CARNE BOVINA MOÍDA 1ª QUALIDADE ... (alcatra, ch	KG	1700	23,66	40.222,00	
	ETP 39	CARNE DE CHARQUE (corte dianteiro): ... Embalada	KG	840	41,33	34.717,20	
	ETP 40	PEITO DE FRANGO S/ OSSO: Sem pele e ... sem osso,	KG	2000	19,99	39.980,00	
	ETP 41	FÍGADO BOVINO: Inteiro, congelado e de 1ª ... qua	KG	200	12,49	2.498,00	
	ETP 42	OVOS: Produto fresco de ave galinácea, ... peso m	Unid.	17000	0,84	14.280,00	
	ETP 43	PÃO FRANCÊS: Peso 50g. Formato ... fusiforme com	Unid.	7500	0,40	3.000,00	
	ETP 44	PÃO DOCE: Peso de 50g. Cada unidade, ... preparad	Unid.	7500	0,50	3.750,00	
	ETP 45	BOLO DE TRIGO: Ingredientes: farinha de ... trigo	KG	5000	16,99	84.950,00	
	ETP 46	ALIMENTO SEM LACTOSE: Composto ... lácteo isento	Unid.	280	22,93	6.420,40	
	ETP 47	FÓRMULA EM PÓ DE SOJA: Fórmula ... infantil à bas	Unid.	1000	99,99	99.990,00	
	ETP 48	FÓRMULA EM PÓ DO TIPO 1: Fórmula ... infantil de	Unid.	100	89,99	8.999,00	
	ETP 49	FÓRMULA EM PÓ DO TIPO 2: Fórmula ... infantil de	Unid.	100	91,99	9.199,00	
	ETP 50	FÓRMULA EM PÓ SEM LACTOSE: Fórmula ... infantil i	Unid.	1000	32,12	32.120,00	
	ETP 51	SUPLEMENTO NUTRICIONAL SEM ... SABOR: Alimento pa	Unid.	600	53,49	32.094,00	
						Total	731.441,56

Observação: as especificações do objeto estão discriminadas no item 5 do Estudo Técnico Preliminar.

Assunção - PB, 04 de Maio de 2026.

MARIZETE DE JESUS SILVA
Agente de Contratação





GABINETE DO PREFEITO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - APROVAÇÃO

OBJETO: Contratação de empresa do ramo pertinente, para o fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2026, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção–PB.

1.0.DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1.1.O referido Estudo Técnico Preliminar apresenta os trabalhos iniciais realizados, onde foi analisada a contratação pretendida, ao final avaliada como viável, demonstrando os elementos e as indicações essenciais que servirão para embasar a elaboração do Termo de Referência, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.0.DA APROVAÇÃO

2.1.Fica o Estudo Técnico Preliminar em tela aprovado nos termos como se apresenta.

Estudo Técnico Preliminar aprovado - Art. 6º, XX, da Lei 14.133/21:

"Art. 6º Para os fins desta Lei, considera-se:

...

XX - estudo técnico preliminar: documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação."

A elaboração dos estudos técnicos preliminares constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação - planejamento preliminar - e servem para assegurar a sua viabilidade técnica bem como o tratamento de seu impacto ambiental.

Assunção - PB, 04 de Maio de 2026.

WAGNER FELIPE DE OLIVEIRA VILAR
Prefeito

