



## **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/2025, 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 – Contratação de empresa do ramo pertinente, para o Fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2025, 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:

<b>CÓDIGO</b>	<b>DESCRIÇÃO DO ITEM</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>QUANTIDADE</b>
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, 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.	Unid.	600
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.	KG	800

	Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem 01 Kg.		
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.	1000
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 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.	Unid.	1000
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.	1000
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	KG	700

	apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 01 kg.		
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.	3000
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 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.	KG	100
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.	4000
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.	3000
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.	1000
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.	400
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	Unid.	300

	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.		
ETP 26	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA: PROTEÍNA TEXTURIZADA ESCURA DE SOJA. Apresentada em grãos, com 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.	Unid.	280
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	100
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.	2500
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.	150
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.	500
ETP 31	ALFACE CRESPA: Crespa de 1ª qualidade, com folhas integras livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. EMBLAGEM EM MOLHO	Unid.	80
ETP 32	ABACAXI PEROLA: De 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem apropriada.	KG	1000
ETP 33	BANANA PACOVAN: Em pencas, de 1ª qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitos, amassões e sinais de apodrecimento.	KG	4000
ETP 34	BATATA DOCE: Firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes.	KG	300
ETP 35	BATATA INGLESA: Lavada lisa de 1ª qualidade, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda.	KG	300
ETP 36	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 37	BETERRABA DE 1ª QUALIDADE, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.	KG	100
ETP 38	CARÁ: Tamanho médio, de 1ª qualidade, novo, não pode estar murcho.	KG	100
ETP 39	CEBOLA: De primeira qualidade, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas.	KG	200
ETP 40	CENOURA: Compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme. Devendo ser graúda.	KG	250

ETP 41	CHUCHU: Extra AA, in natura, pouca rugosidade, tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	100
ETP 42	COENTRO: Hortalíça classificada como verdura cor verde fresca, aspecto e sabor próprio isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. FORNECIMENTO EM MOLHO	Unid.	150
ETP 43	FEIJÃO VERDE À VÁCUO: Feijão verde de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica à vácuo, no rótulo da embalagem deverão estar impressos, de forma clara e legível as informações de rotulagem obrigatória. Peso líquido de 1 kg.	KG	100
ETP 44	GOMA DE TAPIOCA: Massa pronta para preparo da tapioca. Feita da fécula de mandioca, hidratada moída e embalada. É um produto de aspecto em pó fino com grânulo de coloração branca, úmido com odor característico de mandioca. Não contém glúten, sal, sódio e conservantes. Produto 100% natural. Embalagem: pacotes de polietileno com 1 kg. No rótulo da embalagem deverão estar impressos, de forma clara e legível as informações de rotulagem obrigatória.	KG	180
ETP 45	INHAME: Produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Com aspecto, aroma e sabor típicos do produto. Livres de umidade externa, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco.	KG	100
ETP 46	JERIMUM: Maduro extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	100
ETP 47	MACAXEIRA (DESCASCADA E CONGELADA): Macaxeira descascada e congelada embalada à vácuo, entregue congelado, com aspecto alongado, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de substâncias estranhas, acondicionado em sacos plásticos transparentes atóxicos. De acordo com as suas características deve ser classificada como de primeira qualidade. Serem isentos de conservantes, aromatizantes e corantes. No rótulo da embalagem deverão estar impressos, de forma clara e legível as informações de rotulagem obrigatória. Embalagens de 1Kg.	KG	1200
ETP 48	LARANJA PERA De 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.	KG	1200
ETP 49	MANGA (Tommy ou Rosa): de primeira, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa íntacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	600
ETP 50	LIMÃO TAITI: Produto íntegro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos, estarem em ponto de maturação próprio para o consumo.	KG	130
ETP 51	MELANCIA: Redonda, graúda, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e íntacta, acondicionada em a granel, pesando Redonda, graúda, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e íntacta, acondicionada em a granel, pesando	KG	1200
ETP 52	MELÃO AMARELO: Fruta procedente de frutificação sã, in natura, de 1ª qualidade de acordo com as suas características. Cheiro – Próprio; Sabor – Próprio doce. Ausência de sujidades, larvas e parasitos. O fruto deve estar íntegro, com casca firme, sem rachadura e partes moles. Não deverá apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	600
ETP 53	MAMÃO: Tipo formosa in natura extra, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, inseto, parasitas e larvas.	KG	800

ETP 54	PIMENTÃO VERDE: De 1ª qualidade; – livre de fungos; tamanho de médio a grande.	KG	130
ETP 55	POLPA DE FRUTA– ACEROLA: Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido 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	300
ETP 56	POLPA DE FRUTA – CAJU: Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido 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	250
ETP 57	POLPA DE FRUTA– GOIABA: Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido 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	250
ETP 58	POLPA DE FRUTA– MANGAS: em conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido 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	300
ETP 59	TOMATE: Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legumes, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em sacos plásticos por kg.	KG	200
ETP 60	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	850
ETP 61	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	KG	600

	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.		
ETP 62	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	850
ETP 63	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	800
ETP 64	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	1200
ETP 65	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	400
ETP 66	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 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.	Unid.	7000
ETP 67	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 68	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	KG	5000

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.

ETP 69 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 70 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 71 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 72 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 73 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 74 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 2025, 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.

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 sequência 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: Contratação de empresa do ramo pertinente, para o Fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2025, 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 2025, 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.

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 do presente estudo técnico preliminar, 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.

Na pretensa contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização do seguinte parâmetro: 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.

Com base nos custos para execução do objeto da contratação, definidos por meio de parâmetro de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, relacionamos abaixo o menor preço encontrado.

A estimativa preliminar total a ser considerada é equivalente a R\$ 666.099,40:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	P. UNITÁRIO	P. TOTAL
ETP 1	AÇUCAR CRISTAL GRANULADO: ... Acondicionado em pa	KG	1500	4,46	6.690,00
ETP 2	ALHO NACIONAL DE PRIMEIRA QUALIDADE: ... O produt	KG	100	31,44	3.144,00
ETP 3	AMIDO DE MILHO: Embalado em papel ... impermeável	Unid.	600	9,45	5.670,00
ETP 4	ARROZ BRANCO: Tipo 1, agulhinha, ... constituídos	KG	800	7,02	5.616,00
ETP 5	ARROZ PARBOILIZADO: Tipo 1, longo fino, ... const	KG	1500	7,16	10.740,00
ETP 6	AVEIA FLOCOS FINOS: Aveia em flocos finos. ... Pr	Unid.	1000	3,96	3.960,00
ETP 7	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: ... Salgado	Unid.	3000	5,56	16.680,00
ETP 8	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: Doce, textura ... croca	Unid.	3000	5,41	16.230,00
ETP 9	CAFÉ: Torrado e moído. Pó fino, homogêneo, co ...	Unid.	600	14,80	8.880,00
ETP 10	COLORÍFICO: Constituído de matéria prima de b ...	Unid.	1000	1,50	1.500,00
ETP 11	CANELA EM PÓ: Em forma de pó fino, ... acondicion	Pct.	100	5,46	546,00
ETP 12	CONDIMENTO MISTO: O tempero deve ser ... constitu	Unid.	500	2,06	1.030,00
ETP 13	CURAL: Canjiquinha de milho amarela, fina, l ...	Unid.	900	5,02	4.518,00
ETP 14	EXTRATO DE TOMATE: Concentrado, isentos ... de pe	Unid.	1000	2,92	2.920,00

ETP 15 FARINHA DE MANDIOCA: Crua tipo 1, grupo ... seca,	KG	700	5,74	4.018,00
ETP 16 FARINHA DE MILHO EM FLOCOS: Em flocos ... grandes	Unid.	3000	2,02	6.060,00
ETP 17 FEIJÃO CARIOCA: TIPO 1. Classe: carioquinha. ...	KG	600	7,39	4.434,00
ETP 18 FEIJÃO MACASSAR: TIPO 1, de primeira ... qualidade	KG	100	8,47	847,00
ETP 19 FERMENTO QUIMICO EM PÓ: Acondicionado ... em emba	Unid.	100	5,07	507,00
ETP 20 LEITE EM PÓ INTEGRAL: Embalado em sacos ... tipo	Unid.	4000	8,09	32.360,00
ETP 21 MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: Tipo ... espaguete, com	Unid.	3000	3,41	10.230,00
ETP 22 MACARRÃO TIPO PARAFUSO: Tipo parafuso, ... com ov	Unid.	1000	4,56	4.560,00
ETP 23 MARGARINA: Com sal, óleo Interesterificado, n ...	Unid.	400	4,92	1.968,00
ETP 24 MILHO DE PIPOCA: Classe amarelo, tipo 1, grão ...	Unid.	1000	4,13	4.130,00
ETP 25 ÓLEO DE SOJA: TIPO 1, 0% de gordura trans, ... se	Unid.	300	11,56	3.468,00
ETP 26 PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA: ... PROTEÍNA TEXTUR	Unid.	280	6,56	1.836,80
ETP 27 SAL MOÍDO: Iodado, constituído de cristais de ...	KG	100	1,27	127,00
ETP 28 SORDA: Massa composta por farinha de trigo, m ...	Unid.	2500	6,83	17.075,00
ETP 29 VINAGRE: De álcool, elaborado a base de ácido ...	Unid.	150	2,36	354,00
ETP 30 XERÉM. De milho, amarelo, de primeira qualida ...	Unid.	500	2,47	1.235,00
ETP 31 ALFACE CRESPA: Crespa de 1ª qualidade, com ... fo	Unid.	80	2,75	220,00
ETP 32 ABACAXI PEROLA: De 1ª qualidade, tamanho ... gran	KG	1000	6,69	6.690,00
ETP 33 BANANA PACOVAN: Em pencas, de 1ª ... qualidade, s	KG	4000	5,50	22.000,00
ETP 34 BATATA DOCE: Firme e compacta, devendo ser ... gr	KG	300	3,24	972,00
ETP 35 BATATA INGLESA: Lavada lisa de 1ª qualidade, ...	KG	300	4,82	1.446,00
ETP 36 IOGURTE: De frutas, composto de leite integra ...	LITRO	6000	5,69	34.140,00
ETP 37 BETERRABA DE 1ª QUALIDADE, fresca, ... compacta e	KG	100	5,39	539,00
ETP 38 CARÁ: Tamanho médio, de 1ª qualidade, novo, ... n	KG	100	7,59	759,00
ETP 39 CEBOLA: De primeira qualidade, sem rama, fres ...	KG	200	4,59	918,00
ETP 40 CENOURA: Compacta e firme sem lesões de ... orige	KG	250	6,50	1.625,00
ETP 41 CHUCHU: Extra AA, in natura, pouca rugosidade ...	KG	100	4,39	439,00
ETP 42 COENTRO: Hortaliça classificada como verdura ...	Unid.	150	2,50	375,00
ETP 43 FEIJÃO VERDE À VÁCUO: Feijão verde de 1ª ... qual	KG	100	14,99	1.499,00
ETP 44 GOMA DE TAPIOCA: Massa pronta para ... preparo da	KG	180	6,59	1.186,20
ETP 45 INHAME: Produto de boa qualidade e sem defeit ...	KG	100	13,49	1.349,00
ETP 46 JERIMUM: Maduro extra AA, in natura, proceden ...	KG	100	6,25	625,00
ETP 47 MACAXEIRA (DESCASCADA E CONGELADA): ... Macaxeira	KG	1200	5,49	6.588,00
ETP 48 LARANJA PERA De 1ª qualidade, in natura, apre ...	KG	1200	5,99	7.188,00
ETP 49 MANGA (Tommy ou Rosa): de primeira, cor e ... con	KG	600	3,49	2.094,00
ETP 50 LIMÃO TAITI: Produto íntegro, sem manchas, pi ...	KG	130	3,49	453,70
ETP 51 MELANCIA: Redonda, graúda, de 1ª qualidade, l ...	KG	1200	6,24	7.488,00
ETP 52 MELÃO AMARELO: Fruta procedente de ... frutificaç	KG	600	3,99	2.394,00
ETP 53 MAMÃO: Tipo formosa in natura extra, apresent ...	KG	800	4,69	3.752,00
ETP 54 PIMENTÃO VERDE: De 1ª qualidade; – livre de ... f	KG	130	8,75	1.137,50

ETP 55	POLPA DE FRUTA– ACEROLA: Sem conservantes, ac	...	KG	300	8,64	2.592,00
ETP 56	POLPA DE FRUTA – CAJU: Sem conservantes, acid	...	KG	250	9,90	2.475,00
ETP 57	POLPA DE FRUTA– GOIABA: Sem conservantes, aci	...	KG	250	9,90	2.475,00
ETP 58	POLPA DE FRUTA– MANGAS: em conservantes, acid	...	KG	300	7,99	2.397,00
ETP 59	TOMATE: Aspecto globoso, cor vermelha, classi	...	KG	200	6,74	1.348,00
ETP 60	CARNE BOVINA C/OSSO (Paleta ou Costela): Cong	...	KG	850	23,94	20.349,00
ETP 61	CARNE BOVINA S/OSSO (Alcatra ou chã de dentro	...	KG	600	30,99	18.594,00
ETP 62	CARNE BOVINA MOÍDA 1ª QUALIDADE (alcatra, ch	...	KG	850	26,98	22.933,00
ETP 63	CARNE DE CHARQUE (corte dianteiro): Embalada	...	KG	800	36,16	28.928,00
ETP 64	PEITO DE FRANGO S/ OSSO: Sem pele e sem osso,	...	KG	1200	21,29	25.548,00
ETP 65	FÍGADO BOVINO: Inteiro, congelado e de 1ª qua	...	KG	400	14,06	5.624,00
ETP 66	OVOS: Produto fresco de ave galinácea, peso m	...	Unid.	7000	0,70	4.900,00
ETP 67	PÃO FRANCÊS: Peso 50g. Formato fusiforme com	...	Unid.	7500	0,60	4.500,00
ETP 68	BOLO DE TRIGO: Ingredientes: farinha de trigo	...	KG	5000	16,99	84.950,00
ETP 69	ALIMENTO SEM LACTOSE: Composto lácteo isento	...	Unid.	280	24,74	6.927,20
ETP 70	FÓRMULA EM PÓ DE SOJA: Fórmula infantil à bas	...	Unid.	1000	63,99	63.990,00
ETP 71	FÓRMULA EM PÓ DO TIPO 1: Fórmula infantil de	...	Unid.	100	62,60	6.260,00
ETP 72	FÓRMULA EM PÓ DO TIPO 2: Fórmula infantil de	...	Unid.	100	66,82	6.682,00
ETP 73	FÓRMULA EM PÓ SEM LACTOSE: Fórmula infantil i	...	Unid.	1000	36,42	36.420,00
ETP 74	SUPLEMENTO NUTRICIONAL SEM SABOR: Alimento pa	...	Unid.	600	51,66	30.996,00
					<b>Total</b>	666.099,40

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

#### 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/2025, 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.

#### 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: Contratação de empresa do ramo pertinente, para o Fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2025, 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 análise, 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 rescisão 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 à 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 inexistência da possibilidade de participação da pessoa física; o caráter não sigiloso do orçamento estimado da contratação e a não permissão da participação de sociedades cooperativas.

Outros requisitos considerados determinantes - exigência de: prestação de garantia de proposta; e capacidade técnico-operacional.

### **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, 06 de fevereiro de 2025.



---

MARIZETE DE JESUS SILVA  
Agente de Contratação



**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSUNÇÃO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - APROVAÇÃO**

**OBJETO:** Contratação de empresa do ramo pertinente, para o Fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2025, 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, 06 de Fevereiro de 2025.

WAGNER FELIPE DE OLIVEIRA VILAR  
Prefeito