



## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP**

### **1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE – ARTIGO 18, § 1º, INCISO I**

**1.1.** O Município de Três Barras do Paraná, por meio da Secretaria Municipal de Educação, identifica a necessidade de promover nova contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à composição da alimentação escolar nas unidades de ensino da rede pública municipal, em razão de desistências de fornecedores anteriormente contratados. Tal situação ocasionou descontinuidade parcial no abastecimento, tornando necessária a adoção de providências administrativas para assegurar a regularidade do atendimento aos alunos da Educação Infantil e do Ensino Fundamental.

**1.2.** A alimentação escolar constitui serviço público essencial, diretamente vinculada às políticas públicas de educação, saúde e segurança alimentar, sendo fator determinante para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes, bem como para a permanência e o rendimento escolar. Considerando a inexistência de estrutura própria para produção e distribuição de alimentos e a limitação de capacidade de estocagem das unidades escolares, torna-se imprescindível a contratação de fornecedores especializados, capazes de atender às exigências nutricionais, sanitárias e operacionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e pelo FNDE.

**1.3.** A contratação mostra-se ainda mais relevante diante do início iminente do período letivo, o que demanda a recomposição imediata do fornecimento de gêneros alimentícios, a fim de evitar prejuízos ao calendário escolar e ao atendimento dos estudantes.

**1.4.** Dessa forma, a presente contratação revela-se indispensável para garantir a continuidade dos serviços educacionais e o cumprimento das obrigações legais do Município no âmbito da alimentação escolar, assegurando o interesse público e a efetividade das políticas educacionais e nutricionais implementadas pela Administração Municipal.

### **2. ALINHAMENTO AO PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO – ARTIGO 18, § 1º INCISO II**



**2.1.** O presente Estudo Técnico Preliminar está alinhado com os instrumentos de planejamento orçamentário do Município de Três Barras do Paraná, estando amparado pela Lei Orçamentária Anual (LOA), que contempla dotação específica para despesas com a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar das instituições de ensino da rede pública municipal.

**2.2.** A contratação em questão está inserida no Plano Anual de Contratações (PAC) do exercício de 2026, conforme estabelecido no Decreto Municipal nº 6858/2025, garantindo o cumprimento das etapas legais e o adequado planejamento da despesa pública.

### **3. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO – ARTIGO 18, § 1º INCISO III**

**3.1.** O licitante vencedor deverá realizar as entregas dos produtos de forma parcelada, conforme as necessidades de consumo da Administração Pública e em conformidade com o cronograma de fornecimento a ser estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação.

**3.1.1.** Para os produtos hortifrutigranjeiros (hortifrúti), as entregas deverão ser realizadas em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos ou em caixas plásticas higienizadas, também adequadas para uso alimentício. Deverão ser observadas as exigências da Resolução SESA nº 748/2014 quanto à obrigatoriedade da rotulagem dos produtos, conforme orientação da Vigilância Sanitária Municipal. As entregas ocorrerão nos locais indicados nas Ordens de Compra e serão de inteira responsabilidade do fornecedor.

**3.1.2.** Os demais produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 3 (três) dias úteis após o recebimento da Ordem de Compra, conforme cronograma previamente definido, contendo a data e a quantidade a ser entregue.

**3.1.3.** As entregas deverão ser realizadas diretamente nas instituições de ensino da rede pública municipal, nos seguintes endereços:

**a)** Escola Municipal Carlos Gomes – Avenida Paraná, Centro;

**b)** Escola Municipal Abelardo Luz – Distrito de Barra Bonita, zona rural;



- c)** Escola Municipal João Mello de Moraes – Distrito de Alto Alegre, zona rural;
- d)** Escola Municipal Salgado Filho – Distrito de Santo Isidoro, zona rural;
- e)** CMEI Sonho de Criança – Rua Castelo Branco, Bairro Alto Campo;
- f)** CMEI Anaju – Rua Amapá, 1261, Bairro Alto Campo;
- g)** Escola Municipal Angelina Segalla Dezan – Rua Verena Fabiane Dalmagro, 24, Bairro Alto Campo.

**3.2.** O fornecedor deverá substituir, às suas expensas, qualquer produto recusado pela Administração, no mesmo prazo estipulado para a entrega, sem que o ato de recebimento implique em aceitação tácita do material.

**3.3.** Em atendimento ao art. 31 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), todos os produtos deverão apresentar informações claras, precisas e ostensivas em língua portuguesa, contendo dados sobre marca, modelo, origem, composição, quantidade, validade, procedência e demais características pertinentes.

**3.4.** Serão de inteira responsabilidade do fornecedor todas as despesas relacionadas ao fornecimento, incluindo transporte, embalagem, seguros, tributos e encargos trabalhistas e previdenciários.

**3.5.** Os itens fornecidos estarão sujeitos à verificação quanto à compatibilidade com as especificações constantes do edital e seus anexos, considerando quantidade, qualidade, validade e condições adequadas de uso.

**3.6.** O descumprimento das exigências pactuadas implicará na substituição obrigatória da mercadoria, no prazo máximo previsto para o fornecimento, sem ônus ao Município, além da aplicação das sanções legais cabíveis.

**3.7.** A adjudicatária deverá garantir a qualidade dos produtos, responsabilizando-se pela reposição de quaisquer itens que apresentem defeitos ou divergências em relação à proposta apresentada.



**3.8.** O recebimento dos produtos será realizado mediante verificação da qualidade e registro em documento próprio, com assinatura do responsável pela entrega e do servidor responsável pelo recebimento.

**3.9.** Os produtos deverão ser entregues nas unidades escolares indicadas ou em outro local designado pela Secretaria Municipal de Educação, mediante solicitação formal.

**3.9.1.** Produtos como carnes, derivados e frios deverão ser transportados exclusivamente em veículos refrigerados, devidamente regularizados, ou em caixas térmicas higienizadas, conforme determinações legais.

**3.9.2.** Todos os gêneros alimentícios deverão ser de boa qualidade, apresentando características visuais, sensoriais e sanitárias adequadas.

**3.10.** A convocação do fornecedor será formalizada por meio de notificação, contendo o endereço e o prazo máximo para retirada do respectivo pedido.

**3.11.** O fornecedor que não comparecer ou não cumprir as obrigações do contrato estará sujeito às sanções previstas no edital e na legislação vigente.

**3.12.** Comprovado o descumprimento, o pedido poderá ser destinado ao próximo fornecedor da ata, sem prejuízo da instauração de processo administrativo para apuração de penalidades.

**3.13.** Os produtos entregues serão avaliados quanto aos critérios visuais, sensoriais e quantitativos, conforme a Autorização de Fornecimento e as exigências do Termo de Referência. Produtos em desacordo com os padrões estabelecidos serão considerados não conformes. Todas as entregas deverão observar a legislação vigente e normas técnicas pertinentes, quando aplicável, especialmente:

- Resolução RDC nº 259/2002 – ANVISA/MS;
- Resolução RDC nº 360/2003 – ANVISA/MS;
- Instrução Normativa nº 12/2008 – MAPA;
- Resolução RDC nº 7/2011 – ANVISA/MS;
- Resolução RDC nº 14/2014 – ANVISA/MS.



### **3.14. Qualificação Técnica:**

**3.14.1.** O licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnico-operacional emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução, a contento, de fornecimentos compatíveis em natureza, vulto e relevância com o objeto da presente contratação.

**3.14.2.** Deverá ser apresentada Licença Sanitária válida, emitida pelo órgão sanitário competente, demonstrando que a empresa possui condições higiênico-sanitárias adequadas ao fornecimento de alimentos, conforme a legislação federal, estadual e municipal.

## **4. ESTIMATIVAS E QUANTIDADES DE CONTRATAÇÃO – ARTIGO 18, § 1º INCISO IV**

**4.1.** Após levantamento realizado pela Secretaria Municipal de Educação, foi constatada a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para a composição da alimentação escolar, a fim de garantir a regularidade no fornecimento de refeições às unidades de ensino da rede pública municipal. Para tanto, elaborou-se planilha contendo a relação dos itens essenciais, a qual servirá de base para o processo licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico.

**4.2.** A estimativa de consumo foi definida com base em dados históricos de fornecimentos anteriores, no número de alunos atendidos e no calendário letivo, resultando na composição de uma tabela com 16 (dezesesseis) itens.

**4.3.** Dessa forma, o objeto da presente contratação deverá atender rigorosamente às especificações técnicas e aos quantitativos descritos nas tabelas anexas, de modo a assegurar o abastecimento adequado e contínuo da alimentação escolar em todas as unidades educacionais do Município.

### **LOTE 01: ALIMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

LOTE	DESCRIÇÃO	UNID	MARCA (pré - aprovada)	QTDE	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
------	-----------	------	------------------------------	------	---------------	----------------



*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

1	ABACATE SELECIONADO DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS E SÃOS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS OU EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO E/OU DANIFICADO	KG	CEASA	80	6,99	559,20
2	BANANA DO TIPO CATURRA DE 1ª QUALIDADE, FRESCAS E SÃS. NO PONTO MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO (NEM VERDES E NEM MUITO MADURAS). INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADAS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTOS PONTOS PRETOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ENTREGAR EM CAIXAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO FORA DO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO ("VERDE" OU "MUITO MADURA"), PRODUTO MURCHO OU DANIFICADO OU APODRECIDA.	KG	CEASA	3.840	5,99	23.001,60
3	BATATA INGLESA: LAVADA, LISA, DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTA DE PARTES APODRECIDAS. COM TAMANHO UNIFORME, DEVENDO SER MÉDIA A GRAÚDAS (EM TORNO DE 150 GRAMAS). EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, EM CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS OU SACOS DE BATATA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO E/OU DANIFICADO OU MUITO PEQUENAS.	KG	CEASA	2.400	4,75	11.400,00
4	CARNE BOVINA EM CUBOS OU ÍSCAS SEM OSSO: CARNE BOVINA TIPO PATINHO OU COXÃO MOLE CORTADA EM CUBOS PEQUENOS DE APROXIMADAMENTE 2 CM OU EM ÍSCAS (CONFORME SOLICITADO NO PEDIDO), LIVRE DE GORDURA APARENTE, CARTILAGENS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS, ORGANOLÉPTICAS- COR, CHEIRO, SABOR). O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL. A CARNE A SER CORTADA DEVE ESTAR FRESCA (NOVA) E RESFRIADA PARA PROCESSAR/ CORTAR. CONGELAR ADEQUADAMENTE APÓS O CORTE, E ENTREGAR EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO COM 1 KG DO PRODUTO POR PACOTE. EMBALAGEM ÍNTEGRA.	KG	FRIGORIFICO DOM DIEGO	2.222	36,00	79.992,00
5	CARNE MOÍDA: CARNE BOVINA TIPO PATINHO OU COXÃO MOLE, SEM OU COM MÍNIMO DE GORDURA APARENTE, ISENTA DE OSSOS E CARTILAGENS. DEVE SER CARNE FRESCA (CARNE NOVA)	KG	FRIGORIFICO DOM DIEGO	2.668	29,98	79.986,64





*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

	RESFRIADA PARA MOER E CONGELAR ADEQUADAMENTE PARA ENTREGAR (SEM DEPOSITO DE SANGUE NA EMBALAGEM). ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS, ORGANOLÉPTICAS -COR, CHEIRO, SABOR, APARÊNCIA). APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE CONTENDO 1 KG DO PRODUTO. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURA OU FUROS E SEM ACÚMULO DE SANGUE. ETIQUETA ESPECIFICANDO: NOME DO FORNECEDOR (MERCADO), NOME DO PRODUTO, PESO E PROCEDÊNCIA.					
6	OVOS DE GALINHA, DE GRANJA (BRANCO E/OU VERMELHO), NOVO, PESANDO EM MÉDIA 50 GRAMAS POR UNIDADE. ISENTOS DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS. NÃO DEVERÃO APRESENTAR RACHADURAS E/OU TRINCAS NA CASCA. APRESENTAÇÃO EM DÚZIAS, E ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS DE PAPELÃO PRÓPRIAS PARA O PRODUTO, CONTENDO DATA DE VALIDADE. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PRODUTO ESTRAGADO, QUEBRADO E TRINCADO, OU FORA DA VALIDADE.	DZ	UNIAO	763	7,99	6.096,37
7	PIMENTÃO VERDE: COM CARACTERÍSTICA ÍNTEGRA E FIRME, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO, TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS E UMIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DE PARTES AMOLECIDAS E APODRECIDAS. EMBALAGEM/ ROTULAGEM: SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, MURCHO E/OU DANIFICADO.	KG	CEASA	105	7,96	835,80
8	SOBRECOXA E COXA DE FRANGO DESOSSADA: CORTE CONGELADO DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO (FILÉ), IN NATURA, NÃO TEMPERADO, COM PELE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA PRÓPRIA DO FRIGORÍFICO. NO RÓTULO DEVE CONTER DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIP) E/OU FEDERAL (SIF). PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE RECONGELAMENTO OU DESCONGELAMENTO, NEM MANCHAS ESVERDEADAS OU ESCURECIMENTOS, E TER ASPECTO FIRME. TRANSPORTAR ATÉ OS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO SOB REFRIGERAÇÃO OU EM CAIXAS TÉRMICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: SE FOR ENTREGUE FORA DE REFRIGERAÇÃO, COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO. COM SABOR E ODOR QUE NÃO SEJAM CARACTERÍSTICO DO PRODUTO.	KG	LEVO	3.696	10,97	40.545,12
9	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL: ELABORADO SOMENTE COM UVAS, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, CORANTES OU AÇÚCAR (SOMENTE O AÇÚCAR NATURAL DA FRUTA). PASTEURIZADO, NÃO ALCOÓLICO, NÃO FERMENTADO. EMBALAGEM DE VIDRO CONTENDO 1,5 LITROS. ROTULAGEM	FRS	DEL NONO TOMAZI	966	17,95	17.339,70



*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

	APRESENTANDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, REGISTRO NO MAPA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. MARCAS PRÉ-APROVADAS: GARIBALDI, AURORA, ALIANÇA, OU EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE.					
10	TOMATE: TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS E SÃS, DEVEM ESTAR FIRMES E COMPACTOS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, LIVRE DE RACHADURAS E CORTES, NÃO DEVEM ESTAR MURCHOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, COM TODAS AS PARTES APROVEITÁVEIS E COMESTÍVEIS, COM COR E SABOR CARAC-TERÍSTICOS, ISENTO DE PONTOS AMOLECIDOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDA-DES, PARASITAS OU LARVAS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSU-MO (NÃO MUITO VERDES NEM MUITO MADUROS). EMBALADOS ADEQUADAMENTE EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS OU EM CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMEN-TOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ESTAREM MURCHOS, COM PARTES ESTRAGADAS E QUE NÃO ATENDAM AO DESCRITIVO.	KG	CEASA	2.282	4,76	10.862,32
11	LEITE DE VACA DESNATADO FLUIDO, ESTERILIZADO UHT, EMBALAGEM LONGA VIDA TIPO TETRAPAK, TAMPA ROSCA, CAIXA COM 1 LITRO. INGREDIENTES: LEITE DESNATADO E ESTABILIZANTES, FONTE NATURAL DE PROTEÍNAS E CÁLCIO, TEOR DE GORDURA 0%, E SEM GORDURA TRANS. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM DO PRODUTO, TABELA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS (AMASSADAS, ESTUFADAS), OU COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. MARCAS PRÉ-APROVADAS: FRIMESA, AURORA, PIRACANJUBA OU EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE E QUE ATENDA O DESCRITIVO.	L	TERRA VIVA	40	3,39	135,60
12	MACARRÃO DE SEMOLA SEM OVOS, TIPO ESPAGUETE: SEMOLINA DE TRIGO OU FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTES NATU-RAIS (URUCUM E CÚRCUMA), ZERO GORDURA TRANS., ISENTO DE QUALQUER SUBS-TÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. NÃO CONTER OVOS, POIS ATENDERÁ ALÉRGICOS À PROTEÍNA DE OVOS. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 500 GRAMAS. NO RÓTULO APRESENTAR INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, INGREDIENTES, LOTE E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTRE-GA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS OU FORA DO PRAZO DE VALIDADE. MARCAS PRÉ-APROVADAS: GALO, PARATI OU EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE E QUE ATENDA AO DESCRITIVO.	PCT	GALO	10	4,79	47,90
13	MACARRÃO DE SEMOLA SEM OVOS, TIPO PARAFUSO: SEMOLINA DE TRIGO OU FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO	PCT	GALO	10	4,79	47,90





*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

	FÓLICO E CORANTES NATU-RAIS (URUCUM E CURCUMA), ZERO GORDURA TRANS, ISENTO DE QUALQUER SUBS-TÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. NÃO CONTER OVOS, POIS ATENDERÁ ALERGICOS À PROTEÍNA DE OVOS. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, CONTENDO 500 GRAMAS. NO RÓTULO APRESENTAR INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, INGREDIENTES, LOTE E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTRE-GA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS OU FORA DO PRAZO DE VALIDADE. MARCAS PRÉ APROVADAS: GALO E PARATI OU EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE E QUE ATENDA AO DESCRITIVO.					
14	IOGURTE ZERO: LEITE DESNATADO (PASTEURIZADO EM PÓ OU RECONSTITUÍDO), PREPARADO DE FRUTA (MORANGO, FRUTAS VERMELHAS), AMIDO, FERMENTO LÁCTEO, ESTABILIZANTE/ ESPESSANTE (GELATINA, GOMA GUAR) E, AROMATIZANTE EDULCORAN- TES (SUCRALOSE, SACARINA, CICLAMATO). SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ZERO GORDURA E SEM GORDURA TRANS. INDICADO PARA DIABÉTICOS E PARA HIPERCO-LESTEROLEMIA. POTE OU COPO DE 160 A 170 GRAMAS. MARCA PRÉ-APROVADA: FRIMESA OU EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE E QUE ATENDA AO DESCRITIVO.	PT	FRIMESA	100	7,45	745,00
15	CARNE BOVINA EM CUBOS OU ÍSCAS SEM OSSO: CARNE BOVINA TIPO PATINHO OU COXÃO MOLE CORTADA EM CUBOS PEQUENOS DE APROXIMADAMENTE 2 CM OU EM ÍSCAS (CONFORME SOLICITADO NO PEDIDO), LIVRE DE GORDURA APARENTE, CARTILAGENS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS, ORGANOLÉPTICAS- COR, CHEIRO, SABOR). O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL. A CARNE A SER CORTADA DEVE ESTAR FRESCA (NOVA) E RESFRIADA PARA PROCESSAR/CORTAR. CONGELAR ADEQUADAMENTE APÓS O CORTE, E ENTREGAR EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO COM 1 KG DO PRODUTO POR PACOTE. EMBALAGEM ÍNTEGRA	KG	FRIGORIFICO DOM DIEGO	2.149	36,80	79.083,20
16	CARNE MOÍDA: CARNE BOVINA TIPO PATINHO OU COXÃO MOLE, SEM OU COM MÍNIMO DE GORDURA APARENTE, ISENTA DE OSSOS E CARTILAGENS. DEVE SER CARNE FRESCA (CARNE NOVA) RESFRIADA PARA MOER E CONGELAR ADEQUADAMENTE PARA ENTREGAR (SEM DEPOSITO DE SANGUE NA EMBALAGEM). ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS, ORGANOLÉPTICAS -COR, CHEIRO, SABOR, APARÊNCIA). APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE CONTENDO 1 KG DO PRODUTO. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURA OU FUROS E SEM ACÚMULO DE	KG	FRIGORIFICO DOM DIEGO	2.611	29,98	78.277,78



	SANGUE. ETIQUETA ESPECIFICANDO: NOME DO FORNECEDOR (MERCADO), NOME DO PRODUTO, PESO E PROCEDÊNCIA.					
VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO						R\$ 428.956,13

## 5. LEVANTAMENTO DE MERCADO – ARTIGO 18, § INCISO V

**5.1.** A solução disponível para atendimento da demanda consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados à composição da alimentação escolar nas instituições de ensino da rede pública municipal. Trata-se de produtos com ampla oferta no mercado, fornecidos por empresas especializadas e consolidadas no ramo de distribuição de alimentos. Tal constatação foi confirmada por meio de levantamento de preços realizado em fontes oficiais, como o Painel de Preços do Governo Federal, consultas a contratações similares registradas em portais como o Portal de Compras Públicas, Tribunal de Contas do Estado do Paraná (TCE-PR), e demais plataformas de compras governamentais.

**5.2.** Todos os itens listados são considerados bens comuns, amplamente disponíveis no mercado e de fácil fornecimento, o que justifica a adoção da modalidade Pregão Eletrônico, nos termos da legislação vigente, garantindo competitividade e economicidade à contratação.

**5.3.** Os produtos a serem adquiridos apresentam baixa complexidade de produção e elevada disponibilidade, sendo comumente comercializados por fornecedores locais e regionais. As quantidades e unidades de fornecimento foram definidas de acordo com os padrões praticados pelo mercado, assegurando a viabilidade técnica e operacional do atendimento às demandas mapeadas pela Secretaria Municipal de Educação.

## 6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO – ARTIGO 18, § 1º, INCISO VI

**6.1.** A estimativa do valor total da contratação é de **R\$ 428.956,13** (quatrocentos e vinte e oito mil, novecentos e cinquenta e seis reais e treze centavos), conforme planilha de composição contendo os itens, respectivas quantidades e preços unitários estimados, apresentada no item 4 deste Estudo Técnico Preliminar. A estimativa foi construída com base em pesquisa de mercado abrangente, considerando fontes oficiais e orçamentos



atualizados de fornecedores, de forma a assegurar compatibilidade com os preços praticados e garantir a viabilidade da contratação.

## **7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO – ARTIGO 18, 1º INCISO VII**

**7.1.** A solução mais viável para atendimento da demanda consiste na aquisição dos gêneros alimentícios por meio de fornecedores devidamente habilitados, selecionados por intermédio de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, em razão de se tratarem de itens comuns, amplamente disponíveis no mercado.

**7.2.** A estratégia adotada baseia-se na definição criteriosa dos itens, com estimativa de valores obtidos por pesquisa de mercado, seguida da realização de processo licitatório para garantir o atendimento eficaz e contínuo das necessidades da Administração Pública Municipal, especialmente no que se refere à alimentação escolar.

**7.3.** Após a conclusão do certame, os fornecedores contratados deverão realizar a entrega dos produtos conforme os prazos estabelecidos no Termo de Referência, mediante emissão de Nota de Empenho. O fornecimento deverá seguir rigorosamente as especificações técnicas descritas nos documentos do processo licitatório, bem como as unidades de medida definidas para cada item.

## **8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO – ARTIGO 18, ° 1º INCISO VIII**

**8.1.** A contratação será realizada por item, por meio de Pregão Eletrônico, tendo em vista que o objeto é perfeitamente divisível, sem comprometer a eficiência da contratação, a economia de escala ou a funcionalidade do conjunto. Essa forma de parcelamento é técnica e economicamente viável e atende aos princípios da competitividade e da isonomia.

**8.2.** O fracionamento do objeto possibilita a participação de um maior número de licitantes, inclusive de microempresas e empresas de pequeno porte, que, embora não detenham capacidade para atender à totalidade da demanda, podem fornecer



determinados itens ou grupos autônomos, contribuindo para a ampliação da concorrência e a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Pública

## **9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS – ARTIGO 18, § 1º INCISO IX**

**9.1.** O resultado pretendido com a presente contratação é assegurar o fornecimento de gêneros alimentícios com qualidade adequada, nas quantidades solicitadas e dentro dos prazos estabelecidos, de forma a atender integralmente as necessidades da Secretaria Municipal de Educação. Busca-se, com isso, garantir a regularidade e a eficiência na oferta da alimentação escolar, promovendo o bem-estar e a segurança alimentar das crianças que frequentam as instituições de ensino da rede pública municipal.

## **10. PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS PELA ADMINISTRAÇÃO – ARTIGO 18, § 1º, INCISO X**

**10.1.** Todas as providências administrativas necessárias foram previamente adotadas, incluindo a verificação da capacidade logística e estrutural para recebimento e armazenamento dos itens a serem adquiridos. Os quantitativos definidos nesta contratação estão compatíveis com o espaço físico disponível nas unidades de ensino e setores responsáveis pelo armazenamento, garantindo condições adequadas de conservação e segurança dos gêneros alimentícios a serem fornecidos.

## **11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES – ARTIGO 18, § 1º INCISO XI**

**11.1.** Após análise técnica da contratação pretendida, verificou-se que não existem contratações correlatas ou interdependentes vinculadas ao objeto deste Estudo Técnico Preliminar, sendo este processo autônomo e plenamente viável de execução de forma independente.

## **12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS – ARTIGO 18, § 1º INCISO XII**

**12.1.** A Administração Pública Municipal apoia e adota práticas voltadas à sustentabilidade ambiental em suas ações. No presente caso, a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar não apresenta potencialidade de impacto ambiental relevante, uma vez que se trata do fornecimento de bens de consumo imediato,



sem geração significativa de resíduos ou utilização de insumos com risco ambiental. Ressalta-se, ainda, que os produtos deverão atender às normas sanitárias e ambientais vigentes.

### **13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A CONTRATAÇÃO – ARTIGO 18, § 1º INCISO XIII**

**13.1.** Diante do exposto, conclui-se pela viabilidade da realização de procedimento licitatório, na modalidade **Pregão**, na forma **eletrônica**, com critério de julgamento do tipo **menor preço por item**, visando à aquisição de gêneros alimentícios para composição da alimentação escolar, a serem fornecidos às instituições de ensino da rede pública municipal, conforme especificações e justificativas apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar.

Três Barras do Paraná, 09 de janeiro de 2026.

**ELIZA BORTOLANZA**

Secretária Municipal de Educação