



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

ÁREA REQUISITANTE: Secretaria Municipal de Educação

1) DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

A presente necessidade ocorre em função da obrigatoriedade de fornecimento de alimentação para os alunos que frequentam em turno integral e parcial as escolas da rede municipal de ensino, tal processo está assegurado na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que estabelece:

a) “Art. 1º Para os efeitos desta Lei, entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

b) Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei.”

1.1 Ainda, o parágrafo VI traz que “o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social”.

1.2 A Legislação do PNAE, por meio do Art. 14 da Lei nº 11.947/2009 estabelece que, no mínimo, 30% do valor dos recursos federais do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE repassados pelo FNDE deve ser investido na compra direta de produtos da agricultura familiar, medida que estimula o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades.

1.3 Neste sentido, a aquisição se justifica a partir da necessidade da Secretária Municipal de Educação, Cultura e Desporto em atender demanda de gêneros alimentícios para elaboração da merenda escolar nas escolas municipais.

2) REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

2.1. Para que o objeto da contratação seja efetivado, é necessário o atendimento de alguns requisitos de acordo com as características do objeto, dentre eles os de qualidade e capacidade de execução pelo contratado, minimamente os dispostos nos artigos 62, 66, 67, 68 e 69 da Lei Federal 14.133/2021.

3) ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES





Conforme levantamento das necessidades informadas no Documento de Formalização de Demanda, a seguinte tabela apresenta as quantidades estimadas:

Item	Descrição do item	Unidade de medida	Quantidade
1.	ALFACE crespa, lisa, americana embalada em sacos plásticos transparentes.	Un	408
2.	ABOBRINHA italiana, sem lesões ou perfurações em perfeito estado de maturação.	Kg	108
3.	BATATA DOCE branca ou roxa, embaladas individualmente em sacos de 1 kg	Kg	99
4.	BERGAMOTA pokan, embaladas em sacos transparentes de 1 kg	Kg	450
5.	BETERRABA livre de enfermidades, insetos e sujidades. Embaladas em sacos plásticos transparentes de 1 kg.	Kg	200
6.	BISCOITO SALGADO ARTESANAL, pacotes de 500 gr, identificada com ingredientes, data de fabricação e validade e nome do produtor.	kg	150
7.	BISCOITO POLVILHO, pacotes de 200 gr, identificada com ingredientes, data de fabricação e validade e nome do produtor.	Kg	150
8.	BOLACHA artesanal, tipo de gema, bandejas de 500 gr, identificada com ingredientes, data de fabricação e validade e	Kg	180





	nome do produtor.		
9.	BOLACHA artesanal, tipo de milho, bandejas de 500 gr, identificada com ingredientes, data de fabricação e validade e nome do produtor.	Kg	180
10.	BOLACHA artesanal, tipo de nata, bandejas de 500 gr, identificada com ingredientes, data de fabricação e validade e nome do produtor.	Kg	180
11.	BOLACHA artesanal, tipo manteiga, bandejas de 500 gr, identificada com ingredientes, data de fabricação e validade e nome do produtor.	Kg	200
12.	BOLACHA artesanal, tipo mel, bandejas de 500 gr, identificada com ingredientes, data de fabricação e validade e nome do produtor.	Pct	250
13.	BOLACHA artesanal, tipo pintada, bandejas de 500 gr, identificada com ingredientes, data de fabricação e validade e nome do produtor.	Kg	250
14.	BRÓCOLIS fresco, de coloração verde intensa, limpo, íntegro, firme e isento de pragas, partes amareladas, murchas ou danificadas. Produto colhido recentemente, próprio para consumo, atendendo às normas de qualidade e segurança alimentar vigentes. A embalagem deve conter 250 g, devidamente identificada e em boas condições de	Unidade	300





	conservação.		
15.	CEBOLA, Embaladas em sacos plásticos transparentes de 1 kg.	Kg	90
16.	CENOURA, Embaladas em sacos plásticos transparentes de 1 kg.	Kg	250
17.	CHIMIA artesanal, sabores de uva, figo, morango, framboesa embalagem com 500 gr, identificada com ingredientes, data de fabricação e validade e nome do produtor.	Kg	200
18.	CHUCHU, Embaladas em sacos plásticos transparentes de 1 kg.	Kg	170
19.	COUVE-FLOR fresca, de coloração branca a levemente creme, limpa, íntegra, firme e livre de pragas, manchas escuras, partes murchas ou danificadas. Produto colhido recentemente, próprio para consumo, seguindo as normas de qualidade e segurança alimentar vigentes. A embalagem deve conter 250 g, devidamente identificada e em perfeitas condições de conservação.	Unidade	100
20.	COUVE FOLHA OU COUVE MANTEIGA, in natura, folhas de tamanho médio (10 folhas por maço), limpas e de boa qualidade, intactas, apresentado grau de devolução completo tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e sem manchas. Devem estar isentas de material terroso, livres de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Un	80





21.	FEIJÃO PRETO, embalado em sacos transparentes de 1 kg	Pct	200
22.	LARANJA de umbigo, laranja pêra, laranja do céu, embalado em sacos transparentes de em média 1 kg	Kg	200
23.	MANDIOCA descascada congelada, embalagem de 1 kg	Kg	90
24.	MASSA Caseira, espaguete grossa, embalagem de 500 gr, identificada com ingredientes, data de fabricação e validade e nome do produtor	Kg	120
25.	Massa Caseira, cabelo de anjo, embalagem de 500 gr, identificada com ingredientes, data de fabricação e validade e nome do produtor.	Kg	30
26.	Melancia	Kg	120
27.	MELÃO, amarelo, gália, pele de sapo, cantaloupe.	Kg	60
28.	MORANGA cabotiá, exposição, verde	Kg	50
29.	MORANGO, cor, pele e sabor próprios, em embalagem transparente de em média 1 kg	Kg	150
30.	MORANGO CONGELADO, cor, pele e sabor próprios, em embalagem transparente de em média 1 kg	Kg	30
31.	PÃO CASEIRO, unidade de 800 gr, identificada com ingredientes, data de fabricação e validade e nome do produtor.	Kg	300
32.	PÃO CERVEJINHA, pacotes 500 gr, identificada com ingredientes, data de fabricação e validade e nome do produtor.	Kg	300
33.	PÃO DE MILHO, unidade de 500 gr, , identificada com	Kg	120





	ingredientes, data de fabricação e validade e nome do produtor.		
34.	PÃO INTEGRAL, unidade de 500 gr, identificada com ingredientes, data de fabricação e validade e nome do produtor.	Kg	60
35.	REPOLHO verde	Un	150
36.	SUCO DE UVA tinto integral, 100% suco de uva natural e integral, sem adição de água, açúcares e conservantes. Embalagem de vidro de 1,5 litros. Validade de 2 anos após a data de fabricação.	L	200
37.	SUCO DE LARANJA não pasteurizado. Sem açúcar e água. Embalagem de 1 litro.	L	200
38.	TEMPERO VERDE (salsinha, cebolinha), maço	Un	120
39.	TOMATE comum para molho ou minimamente processado.	Kg	250

4) LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1 Foi realizado o levantamento de mercado visando buscar a melhor solução para a necessidade existente, sendo estudados processos de contratações semelhantes feitas por este e outros órgãos, por meio de consultas a outros editais, com a finalidade de identificar a existência de novos ajustes que visem a melhora da necessidade desta demanda.

4.2 Em sede de informação, para a pesquisa de mercado, foram realizadas consultas em contratação semelhantes feitas por este órgão e pesquisas juntos aos Grupos Formais e/ou fornecedores individuais.

4.3 ALTERNATIVAS ENCONTRADAS NO MERCADO





Alternativa 1 – Fornecimento de vianda pronta para ser consumida, porcionada, por aluno, conforme cardápio elaborado por Nutricionista responsável técnica do PNAE. Valor estimado unitário de R\$ 10,00.

Alternativa 2 – Fornecimento terceirizado de preparações, onde o fornecedor traria em embalagens adequadas, devidamente aquecidas. A contratante ficaria com a responsabilidade de manter aquecido em buffet térmico e com funcionários para servir e higienizar os equipamentos. Os alimentos fornecidos seriam conforme cardápio elaborado por Nutricionista responsável técnica do PNAE. Valor estimado unitário de R\$ 7,00.

Alternativa 3 – Aquisição de itens para preparação da merenda escolar, através de chamada pública (obrigatoriedade de aquisição de itens da agricultura familiar, em função de recurso advindo do PNAE), com preparo diretamente, distribuição e higienização dos utensílios diretamente nas escolas, administração das compras pela Administração Municipal. Neste formato de contratação, o qual se refere ao qual é executado, podemos estimar um valor aproximado unitário de R\$ 3,30, considerando os valores adquiridos no semestre anterior nestas modalidades, número de alunos matriculados na rede municipal e número de dias letivos no semestre anterior.

5) DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

5.1 Para a determinação dos preços de referência buscam-se preços de mercado, de forma a alcançar preços mais próximos da realidade do município. O quantitativo foi estimado com base na quantidade de alunos inscritos na rede de ensino.

5.2 Pretende-se contratar os itens descritos nesta licitação com o melhor preço, com qualidade que atenda a especificação, correspondendo às necessidades das unidades requisitantes.

5.3 Após o levantamento de mercado reconhece-se que a solução mais vantajosa para o atendimento do benefício eventual, é a contratação, por meio de Chamamento Público.

5.4 A chamada pública, no âmbito do PNAE, é definida como um procedimento administrativo formal e simplificado, especificamente destinado à compra de gêneros alimentícios provenientes diretamente da agricultura familiar ou empreendedores familiares rurais ou suas organizações. Esse procedimento é permitido nos termos do artigo 14 da Lei nº 11.947/2009 (§ 1º), que torna obrigatória às Entidades Executoras do Pnae a aplicação mínima de 30% dos recursos transferidos do FNDE para o Programa, na compra de produtos alimentícios diretamente da agricultura familiar.

5.5 A lei também determina que as aquisições da agricultura familiar podem ser realizadas dispensando-se o procedimento licitatório, por meio da chamada pública. Sua regulamentação é dada pelo FNDE, por meio da Resolução CD/FNDE nº 06/2020. A chamada pública para atender ao





artigo 14 da Lei nº 11.947/2009 possui objetivos bem específicos e não deve ser confundida com a dispensa de licitação descrita na Lei nº 8.666/1993 e também na nova Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, denominada Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

6) PROVIDÊNCIAS PARA FISCALIZAÇÃO DE CONTRATOS

6.1 Não se vislumbra necessidade de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada. Basta o acompanhamento/fiscalização por meio do fiscal indicado por portaria.

7) PARCELAMENTO

7.1 A Lei Federal nº 14.133/2021 determina a divisão do objeto em tantas parcelas quanto técnica e economicamente viável, o que amplia a competição, desde que a escolha resulte maior economicidade. Na presente contratação, estima-se que melhor alternativa é a divisão dos produtos por itens.

8) DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

8.1 A presente contratação visa possibilitar o atendimento das escolas do município, contribuindo com a alimentação de aproximadamente 590 alunos.

9) IMPACTOS AMBIENTAIS

9.1 Dada à natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores e à política de sustentabilidade ambiental.

9.2 Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, e ser selecionados estritamente em consonância com o cardápio elaborado pelo nutricionista, Responsável Técnico (RT), e devem ser adquiridos mediante licitação, nos termos da Lei nº 14.133/2021, ressalvados os casos de dispensa do procedimento licitatório previstos no art. 14 da Lei nº 11.947/2009, que assevera que “do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou





de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas”, por meio de Dispensa de Licitação, precedida de Chamada Pública.

10) DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

10.1 Diante da fundamentação exposta neste documento fica declarada viável e necessária esta contratação. Este Estudo Técnico Preliminar evidencia que a contratação da solução para aquisição de alimentos, para atender as demandas que impactam na alimentação dos alunos. Pode-se afirmar que tal oferta pública contribui para a igualdade de acesso a direitos fundamentais dos estudantes, especialmente para assegurar a dignidade humana como um valor e um direito que é referência para os demais direitos.

Fortaleza dos Valos/RS, 26 de janeiro de 2026.

Mariane Casali Rubin

Secretária Municipal de Educação, Cultura e Desporto

Milena Tayná Martins de Campos

Nutricionista

Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto

