ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1 – INFORMAÇÕES GERAIS

Nº do Estudo Técnico Preliminar:
Órgão: Prefeitura Municipal de Macieira
Área solicitante: Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes.

2 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

O presente estudo visa subsidiar a contratação de gêneros alimentícios da agricultura familiar, conforme determinações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com o objetivo de atender às necessidades alimentares dos alunos da rede pública de ensino do município de Macieira, durante o período letivo de 2025.

De acordo com a Lei nº 11.947/2009, no mínimo 30% dos recursos financeiros repassados pelo FNDE devem ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural. Essa medida visa fortalecer a economia local, promover a segurança alimentar e oferecer alimentos frescos e de qualidade aos estudantes. Além disso, a compra direta da agricultura familiar permite a oferta de produtos locais, com maior valor nutricional, menor custo logístico e incentivo à produção sustentável.

3- REQUISITANTE:

Nome: Ana Claudia Cerry

Cargo: Secretária Municipal de Educação

Vínculo: Prefeitura de Macieira

Atribuições: Responsável pela gestão da rede municipal de ensino e por coordenar a execução dos programas federais vinculados à educação, entre eles o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Cabe ao gestor requisitar demandas administrativas e orçamentárias voltadas à aquisição de insumos e serviços, em atendimento às necessidades identificadas pela equipe técnica da Secretaria.

Este estudo foi elaborado com apoio técnico da nutricionista responsável pelo PNAE, profissional habilitada conforme exige a legislação, responsável pela elaboração do cardápio escolar, levantamento de necessidades alimentares e análise da viabilidade técnica da aquisição.

4- DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1 Natureza da contratação

Trata-se de uma contratação de fornecimento de gêneros alimentícios com natureza continuada, pois o atendimento alimentar escolar deve ser garantido durante todo o período letivo, com entregas regulares e programadas para suprir a demanda das escolas.

4.2 Tempo de duração do contrato

O contrato terá duração de 12 meses, abrangendo todo o ano letivo, possibilitando o atendimento contínuo e a manutenção da regularidade no fornecimento dos alimentos.

4.3 Exigência de amostra ou prova de conceito

Para alguns produtos específicos, como bolos, bolachas caseiras e massas (agnoline, tortéi), poderá ser exigida a apresentação de amostra para avaliação da qualidade, sabor, textura e conformidade com as especificações previstas. A metodologia de análise contemplará critérios sensoriais e técnicos, para garantir a adequação dos produtos às exigências nutricionais e de segurança alimentar.

4.4 Direcionamento de marca

Não haverá direcionamento de marca específica, mas será exigida a aquisição de produtos provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, conforme previsto na Lei nº 11.947/2009, que regulamenta o PNAE. Essa exigência é justificada por sua importância social, econômica e nutricional, promovendo a inclusão social, a valorização dos pequenos produtores locais e a oferta de alimentos frescos e de qualidade. Tal direcionamento é legal e fundamental para garantir o cumprimento das normas do programa, não configurando restrição indevida à competitividade.

5- LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Foi realizado um levantamento de mercado para identificar as alternativas disponíveis para o fornecimento dos gêneros alimentícios destinados ao Programa

Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Para isso, foram analisadas contratações similares realizadas por outros órgãos públicos, editais anteriores do município e consultas a fornecedores locais e regionais.

Essa pesquisa permitiu verificar a variedade de produtos disponíveis no mercado, os padrões de qualidade exigidos e as possibilidades de aquisição junto à agricultura familiar, conforme previsto em lei. Além disso, foram consideradas novas metodologias de produção e embalagens que atendam às normas sanitárias e nutricionais.

Caso tenha sido identificada restrição no número de fornecedores, foi feita uma revisão dos requisitos técnicos para assegurar que apenas as exigências indispensáveis sejam mantidas, buscando flexibilizar condições que possam limitar indevidamente a participação e garantir ampla competitividade.

Para garantir uma análise abrangente, foram utilizadas diferentes fontes de pesquisa, incluindo consulta direta a fornecedores, análise de preços praticados em licitações públicas e pesquisas em plataformas oficiais e sites especializados.

6- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A aquisição em questão refere-se à compra de gêneros alimentícios in natura e minimamente processados, oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados ao atendimento da alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino, conforme diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

6.1 Tipo de aquisição

Trata-se de uma aquisição de materiais (gêneros alimentícios), sem prestação de serviços associada, sem necessidade de assistência técnica, manutenção ou garantia, dado que se trata de produtos perecíveis e/ou de consumo imediato.

6.2 Continuidade

A contratação terá caráter temporário, com vigência prevista até o encerramento do ano letivo de 2025, de acordo com o calendário escolar municipal. No entanto, a aquisição é de natureza continuada em termos de política pública, visto que faz parte da rotina de execução anual do PNAE.

6.3 Forma de contratação

A aquisição será realizada por meio de chamada pública, conforme determina a Lei nº 11.947/2009, com ampla divulgação e participação aberta a organizações e produtores da agricultura familiar devidamente habilitados. A solução adotada se justifica tecnicamente por permitir o fornecimento de alimentos frescos, compatíveis com o cardápio escolar, respeitando sazonalidade e cultura alimentar local. Economicamente, trata-se de uma solução viável e vantajosa, pois promove o desenvolvimento local e evita intermediação comercial.

6.4 Unicidade da contratação

A contratação será realizada em um único processo administrativo, com possibilidade de divisão em lotes conforme grupos alimentares e capacidade de fornecimento das organizações participantes. Havendo necessidade, poderá haver contratos simultâneos com mais de um fornecedor, respeitando os limites e condições estabelecidos pela legislação do PNAE e os critérios do edital da chamada pública.

7- ESTIMATIVAS DA QUANTIDADE A SEREM CONTRATADAS

7.1 Memória de Cálculo para Estimativa das Quantidades - PNAE

Responsável: Nicolle Dallagnol Gaio – Nutricionista Responsável pelo PNAE

Número de alunos atendidos: 276 alunos

Período de atendimento: mensal (20 dias úteis)

Metodologia: análise de consumo histórico com base nas compras anteriores

A estimativa das quantidades a serem adquiridas foi realizada a partir da análise dos dados de consumo e registros das compras anteriores no período dos últimos meses e anos anteriores. Foram considerados os cardápios planejados para atendimento nutricional dos 276 alunos durante o período de 20 dias úteis mensais.

7.2 Parâmetros utilizados para cálculo

Número de alunos: 276

Dias de atendimento: 20 dias úteis/mês

Consumo médio diário por aluno: estimado com base em compras anteriores e cardápios, além da recomendação diária.

Fator de perdas: estimado em 10% para itens que sofrem perdas no preparo (descascamento, cocção, descarte)

Margem de segurança: pequena margem para variações no consumo e sazonalidade

7.3 Exemplo de cálculo para carne bovina tipo moída

Consumo médio diário por aluno: 100 g (0,1 kg)

Número de alunos: 276

Dias de atendimento/mês: 20

Perda estimada: 10% (0,10)

Cálculo:

Quantidade necessária = (Consumo médio diário x Número de alunos x Dias) / (1 - Perda)

Para esse cálculo, foi usado como base o consumo de duas vezes por semana

Quantidade necessária = (0,1 kg x 276 x 2) / (1 - 0,10)

Quantidade necessária = 55,2 kg / 0,9 = 61,33 kg

Quantidade estimada para compra: 61,33 kg

7.4 Demais itens da lista

O mesmo raciocínio foi aplicado para os demais itens, ajustando o consumo médio diário conforme histórico e especificidades do produto (unidade, peso médio, etc). Segue tabela resumo com as quantidades estimadas para aquisição:

Quantidade	Descrição
200	Acelga (unidade).
50	Agnoline caseiro recheado com carne de frango (embalagem 1 kg).
50	Agrião (unidade).
70	Aipim descascado kg.
30	Alface roxa (unidade).
30	Almeirão (unidade).
50	Batata doce kg.
80	Beterraba kg.
100	Bolacha caseira de fubá (pacote 1 kg).
50	Bolacha de polvilho (pacote 1 kg).
60	Bolo simples (unidade com aproximadamente 2,5kg cada. Sabor cenoura, fubá, laranja, banana).
30	Bolo de baunilha sem glúten, sem lactose e sem ovos (unidade de 500g).

	SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE E SEM OVOS.
100	Brócolis (unidade).
150	Carne bovina tipo moída kg.
150	Carne bovina tipo músculo picado kg.
100	Carne suína tipo costelinha sem pele kg.
150	Carne suína tipo lombo picado kg.
100	Caqui kg.
70	Chicória (unidade).
30	Couve manteiga (unidade). .
100	Geléia caseira de morango, figo, uva, pêssego (pote).
80	Goiaba kg.
40	Limão Taiti kg.
100	Maçã fugi kg.
100	Macarrão caseiro (pacotes de 500 g).
200	Melancia kg.
100	Morango (embalagem de aprox.300g).
70	Pão de aipim (unidade de aprox. 900g).
100	Pêssego kg.
100	Pepino kg.
50	Pinhão kg.
100	Poncã kg.
50	Rabanete kg.
80	Radiche (unidade).
100	Repolho branco (unidade).
100	Rúcula (unidade).
100	Suco integral de uva (unidade de 1,5L).
50	Tempero verde (salsinha e cebolinha) maço.

70	Tomate kg.
80	Uva kg.
80	Iogurte integral fermentado sabores abacaxi, coco, maracujá e morango
50	Tortéi de abóbora kg.
200	Acelga (unidade).
50	Agnoline caseiro recheado com carne de frango (embalagem 1 kg).
50	Agrião (unidade).
70	Aipim descascado kg.
30	Alface roxa (unidade).
30	Almeirão (unidade).
50	Batata doce kg.
80	Beterraba kg.
100	Bolacha caseira de fubá (pacote 1 kg).
50	Bolacha de polvilho (pacote 1 kg).
60	Bolo simples (unidade com aproximadamente 2,5kg cada. Sabor cenoura, fubá, laranja, banana).
30	Bolo de baunilha sem glúten, sem lactose e sem ovos (unidade de 500g). SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE E SEM OVOS.
100	Brócolis (unidade).
150	Carne bovina tipo moída kg.
150	Carne bovina tipo músculo picado kg.
100	Carne suína tipo costelinha sem pele kg.
150	Carne suína tipo lombo picado kg.
100	Caqui kg.
70	Chicória (unidade).

8- ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Para fins de verificação da viabilidade econômica da solução proposta, foi realizada a estimativa do valor da contratação com base em três cotações obtidas junto a fornecedores locais, considerando todos os itens constantes na previsão de compras para atendimento dos cerca de 280 alunos beneficiários do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no período planejado. O valor médio apurado a partir dessas cotações foi de aproximadamente R$ 62.518,50 (sessenta e dois mil quinhentos e dezoito reais e cinquenta centavos).

Ressalta-se que esta estimativa tem por objetivo subsidiar a tomada de decisão quanto à viabilidade da contratação e ao planejamento orçamentário. Não se trata da pesquisa de preços formal prevista na fase de planejamento da licitação, destinada à verificação da conformidade e aceitabilidade das propostas. Essa pesquisa será realizada oportunamente, com base nos critérios estabelecidos pela legislação vigente.

9 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A aquisição será realizada por item, tendo em vista que os gêneros alimentícios a serem adquiridos são diversificados e com características distintas, sendo que muitos agricultores e fornecedores não produzem ou comercializam todos os itens da lista.

O parcelamento por item atende ao princípio da ampla competitividade, permitindo a participação de pequenos produtores e fornecedores locais, em conformidade com os objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), especialmente no que diz respeito à aquisição da agricultura familiar.

Além disso, o objeto é perfeitamente divisível, e a aquisição por item não compromete a execução do programa, nem acarreta perda de economia de escala, uma vez que cada item pode ser fornecido de forma independente, conforme necessidade e disponibilidade de produção dos fornecedores.

10- CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes previstas.

A aquisição dos gêneros alimentícios será suficiente para o atendimento das necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sendo que sua

distribuição, armazenamento, preparo e oferta aos alunos já estão contemplados na estrutura existente das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) das escolas.

Dessa forma, não há necessidade de contratação adicional para a execução plena do objeto principal.

11 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Devido ao processo de transição administrativa no município de Macieira (SC), não foi formalizado o Plano Anual de Contratações (PAC) para o exercício de 2025 até a presente data.

Entretanto, a contratação dos gêneros alimentícios para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) está alinhada com as diretrizes nacionais do programa e com as necessidades identificadas na gestão municipal.

A justificativa para a realização desta contratação baseia-se em registros e aquisições efetuadas nos exercícios anteriores, o que demonstra a continuidade e a importância da prestação desse serviço para o atendimento da demanda de aproximadamente 276 alunos. Assim, embora o PAC de 2025 não esteja formalizado, a contratação está amparada no planejamento da gestão municipal e na urgência de garantir a alimentação escolar, em conformidade com as normativas vigentes.

12 - RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação visa garantir o fornecimento regular, adequado e seguro dos gêneros alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para atender alunos da rede pública municipal de ensino. Espera-se que, com essa aquisição:

Seja assegurada a oferta de refeições balanceadas, nutritivas e de qualidade, em conformidade com as diretrizes do PNAE e as necessidades nutricionais das crianças e adolescentes;

Seja promovida a diversificação alimentar, estimulando o consumo de alimentos frescos, hortifrutigranjeiros, proteínas, cereais e alimentos regionais, contribuindo para a educação alimentar e nutricional;

Seja fomentada a aquisição de alimentos da agricultura familiar, valorizando a economia local e regional, conforme previsto nas normas do PNAE;

Seja garantida a continuidade do atendimento alimentar escolar, evitando desabastecimento e prejuízo à rotina escolar;

Se assegure o cumprimento das normas sanitárias e de qualidade, garantindo a segurança alimentar e nutricional dos estudantes.

Dessa forma, a contratação contribui para a promoção da saúde, o desenvolvimento escolar e o bem-estar dos alunos atendidos pelo programa.

13- PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para garantir que a contratação dos gêneros alimentícios atinja os resultados esperados, a administração tomará as seguintes providências:

Será realizada a capacitação dos servidores responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato, para que saibam como receber, conferir, armazenar e acompanhar a entrega dos alimentos, garantindo a qualidade e segurança.

Também será feita uma avaliação dos espaços onde os alimentos serão armazenados e manipulados, verificando condições de higiene, espaço físico, equipamentos de refrigeração e a adequação da rede elétrica. Caso necessário, serão feitos ajustes para melhorar essas condições.

Além disso, serão revisados e padronizados os procedimentos para recebimento, armazenamento e distribuição dos alimentos, garantindo o controle adequado.

Será feito um acompanhamento contínuo da execução do contrato, para identificar e resolver possíveis problemas durante o fornecimento.

A aquisição prioritária de alimentos da agricultura familiar contribui para a redução dos impactos ambientais, pois geralmente envolve produção local com menor uso de agrotóxicos e práticas mais sustentáveis. Além disso, a compra de produtos frescos e sazonais diminui a necessidade de transporte de longa distância, reduzindo a emissão de poluentes.

Incentivar o uso de embalagens sustentáveis e a destinação correta dos resíduos nas escolas também é fundamental para minimizar os impactos ambientais. O estímulo à compostagem dos resíduos orgânicos gera benefícios para o meio ambiente e fortalece a cadeia produtiva local.

Com essas medidas, o programa busca promover a sustentabilidade ambiental, valorizando a agricultura familiar e reduzindo os impactos negativos das atividades relacionadas à alimentação escolar.

15 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

(X) Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

Macieira, 28 de agosto de 2025.

ASSINADO DIGITALMENTE
ANA CLAUDIA CERRY
CPF 00865119988
DATA 29/08/2025
Data obtida do computador do assinante.
A conformidade com a assinatura pode ser verificada em: http://serpro.gov.br/assinador-digital
SERPRO

Ana Claudia Cerry
Secretária da Educação

(X) AUTORIZADO

( ) NÃO AUTORIZADO

ASSINADO DIGITALMENTE
SIMONE CAMPAGNIN ZANELLA
CPF 95003843968
DATA 29/08/2025
Data obtida do computador do assinante.
A conformidade com a assinatura pode ser verificada em: http://serpro.gov.br/assinador-digital
SERPRO

Simone Campagnin Zanella
Prefeita Municipal