



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR 022/2026

O presente estudo tem por finalidade fazer a análise técnica para futura contratação de empresas fornecedoras de gêneros alimentícios necessários para garantir a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos alunos pertencentes à rede municipal de ensino da Secretaria Municipal de Educação.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Alimentação não é apenas suprir as necessidades físicas do corpo humano, hoje sabemos que a alimentação é também essencial para o desenvolvimento cognitivo desde a infância à fase adulta de uma pessoa. No âmbito escolar essas considerações já foram temas de pesquisas que comprovam o aumento dos índices escolares aliados a bons atos alimentares. No Brasil, a merenda escolar foi instituída como política educacional na década de 50 com intensão de reduzir a evasão, repetência, melhorar o rendimento escolar e ainda desenvolver nos alunos bons hábitos alimentares. Ao longo do tempo a “Alimentação Escolar” veio ganhando mais notoriedade e relevância, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) desenvolveu o Programa de Alimentação Escolar (PNAE), sendo esse um dos programas complementares para o desenvolvimento do sistema de ensino aprendizagem na educação básica.

A Constituição Federal de 1988 no seu art. 208, trata a alimentação escolar com dever do estado em complementação com o poder público local, essa colocação é também assinalada no art. 1 da Resolução de 26/2013 do FNDE que diz: “A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do estado, e será promovido e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.” Frisamos aqui que o PNAE tem caráter suplementar, ficando ao encargo dos Estados e Municípios, a função principal de oferecer aos seus alunos do ensino básico, a merenda escolar. Diante dos expostos faz se necessário a aquisição dos itens relacionados abaixo deste ETP para que o município de Botucatu possa oferecer uma merenda escolar suficiente e de qualidade para os alunos que frequentam as unidades Municipais, Estaduais, Conveniadas e Filantrópicas de ensino; atendendo os dispositivos legais e proporcionando aos alunos qualidade de ensino para que possam se desenvolver integralmente.

As quantidades dos itens encontram-se nesse estudo, quantidades essas estimadas para um ano e deverão ser julgadas por menor preço por item.



2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Os itens constam no PCA de 2026 com os seguintes números: 371, 4.459, 281, 382, 383, 384, 385, 2.860, 2.923, 4.460, 2.862, 391, 4.461 e 375.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A especificação dos itens encontra-se no anexo deste documento. O gênero solicitado deve atender as exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade. Os itens deverão ser entregues em parcelas, mediante a expedição de autorização de fornecimento pela Coordenadoria de Alimentação Escolar.

A entrega de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar segue planejamento elaborado com antecedência pelo nutricionista da Merenda Escolar que atende as unidades educacionais da rede de ensino do Município, pois com o planejamento podemos assegurar que todos os envolvidos no processo da alimentação escolar possam trabalhar de forma programada, sem risco para que haja o desabastecimento tanto de fornecedores e unidades educacionais, garantindo assim o direito dos fornecedores e principalmente o direito de crianças e alunos (Lei nº 11.947/2009 – PNAE) em receber uma alimentação de qualidade.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Considerando que o consumo para efeito de cálculo de quantidade:

Item 1: Abobrinha com estimativa de consumo de 300 kg por mês, longo de 10 meses utilizaremos 3.000 Kg para a distribuição direta nas unidades escolares para preparação da merenda aos alunos.

Item 2: Alho com estimativa de consumo de 160 kg por mês, longo de 10 meses utilizaremos 1.600 Kg para a distribuição direta nas unidades escolares para preparação da merenda aos alunos.

Item 3: Batata com estimativa de consumo de 1.200 kg por mês, longo de 10 meses utilizaremos 12.000 kg para a distribuição direta nas unidades escolares para preparação da merenda aos alunos.

Item 4: Beterraba com estimativa de consumo de 200 kg por mês, longo de 10 meses utilizaremos 2.000 kg para a distribuição direta nas unidades escolares para preparação da merenda aos alunos.

Item 5: Cebola com estimativa de consumo de 400 kg por mês, longo de 10 meses utilizaremos 4.000 kg para a distribuição direta nas unidades escolares para preparação da merenda aos alunos.



PREFEITURA DE
BOTUCATU
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Item 6: Cenoura com estimativa de consumo de 400 kg por mês, longo de 10 meses utilizaremos 4.000 kg para a distribuição direta nas unidades escolares para preparação da merenda aos alunos.

Item 7: Chuchu com estimativa de consumo de 300 maços por mês, longo de 10 meses utilizaremos 3.000 maços para a distribuição direta nas unidades escolares para preparação da merenda aos alunos.

Item 8: Couve Manteiga com estimativa de consumo de 300 maços por mês, longo de 10 meses utilizaremos 3.000 maços para a distribuição direta nas unidades escolares para preparação da merenda aos alunos.

Item 9: Mandioca com estimativa de consumo de 300 kg por mês, longo de 10 meses utilizaremos 3.000 kg para a distribuição direta nas unidades escolares para preparação da merenda aos alunos.

Item 10: Mandioquinha com estimativa de consumo de 600 kg por mês, longo de 10 meses utilizaremos 6.000 kg para a distribuição direta nas unidades escolares para preparação da merenda aos alunos.

Item 11: Ovos com estimativa de consumo de 600 dúzias por mês, longo de 10 meses utilizaremos 6.000 dúzias para a distribuição direta nas unidades escolares para preparação da merenda aos alunos.

Item 12: Repolho Liso com estimativa de consumo de 300 kg por mês, longo de 10 meses utilizaremos 3.000 kg para a distribuição direta nas unidades escolares para preparação da merenda aos alunos.

Item 13: Rúcula com estimativa de consumo de 200 maço por mês, longo de 10 meses utilizaremos 2.000 maços para a distribuição direta nas unidades escolares para preparação da merenda aos alunos.

Item 14: Tomate com estimativa de consumo de 800 kg por mês, longo de 10 meses utilizaremos 8.000 kg para a distribuição direta nas unidades escolares para preparação da merenda aos alunos.

ITENS	Especificações do item	U.F	Qtda Total Estimada	Código do CATMAT
1	Abobrinha , de primeira, apresentando tamanho uniforme, de suficientemente desenvolvido, estando livre de enfermidades, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando aproximadamente 400grs cada.	Kg	3.000	463.749
2	Alho descascado , acondicionados em sacos em material plástico pp alimentício, selada com fita adesiva ou pote plásticos com lacre, pesando de 500g. (validade mínima de 180 dias).	Kg	1.600	611.980



PREFEITURA DE **BOTUCATU**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

3	Batata , de primeira, compacta e firme, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Pesando aproximadamente 150grs cada.	Kg	12.000	463.754
4	Beterraba , de primeira, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor, e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas. Pesando aproximadamente 150grs cada.	Kg	2.000	463.767
5	Cebola , de primeira, compacta e firme, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformações uniformes devendo ser bem desenvolvidas isenta de sujidade, parasita e materiais estranhos. Pesando aproximadamente 100 grs cada.	Kg	4.000	463.781
6	Cenoura , de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras, cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida. Pesando aproximadamente 230grs cada.	Kg	4.000	463.770
7	Chuchu , de primeira, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, estando livres de enfermidades, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando aproximadamente 280grs cada.	Kg	3.000	463.778
8	Couve Manteiga , fresca, extra apresentando tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos e de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio. Pesando aproximadamente 450 grs cada.	Mç	3.000	463.822
9	Mandioca Descascada , de primeira, raízes novas, sem defeitos sérios, homogênea, limpa, cor branca, sem manchas escuras com tamanho e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas. Cortadas em pedaço aproximadamente de 10 cm, e embalados em pacotes de 01 kg.	Kg	3.000	463.795
10	Mandioquinha Salsa , de primeira, compacta e firme, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas. Pesando aproximadamente 150 grs cada	Kg	6.000	463.760
11	Ovos de Galinha , branco, pesando no mínimo 65 grs. a unidade, isento de anomalias, da presença de fungos ou substâncias tóxicas, o produto deverá ser acondicionados em bandejas de papelão forte com divisões celulares, para 30 unidades. Validade de 20 dias.	Dz	6.000	446.619
12	Repolho Liso , fresco, de primeira apresentando tamanho e conformações uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamento e transporte. Pesando aproximadamente 1,5 kg cada.	Kg	3.000	463.839
13	Rúcula fresca, de primeira, constituída de folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, ausentes de defeitos que alterem a sua conformação e aparência bem como de enfermidades e insetos, sem defeitos graves de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte, estar livre de folhas externas sujas de terra e de fertilizantes. Pesando aproximadamente 300 grs cada.	Mç	2.000	463.826
14	Tomate , médio 80% de maturação, de extra A, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sendo tolerado ligeiros defeitos na conformação, estando livres de enfermidades, defeitos graves que altere a conformação e aparência, isento de sujidade, parasito e substâncias terrosas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes). Pesando aproximadamente 120 grs.	Kg	8.000	463.806



5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Não se aplica.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

MAPA DE COMPARATIVO DE PREÇOS					
Item	Descritivo	Estimativa		Valor Referencial	Memórias de Calculo
1	Abobrinha	3.000	Kg	R\$ 5,39	R\$ 16.170,00
2	Alho	1.600	Kg	R\$ 27,44	R\$ 43.904,00
3	Batata	12.000	Kg	R\$ 5,36	R\$ 64.320,00
4	Beterraba	2.000	Kg	R\$ 4,97	R\$ 9.940,00
5	Cebola	4.000	Kg	R\$ 5,39	R\$ 21.560,00
6	Cenoura	4.000	Kg	R\$ 6,14	R\$ 24.560,00
7	Chuchu	3.000	Kg	R\$ 5,61	R\$ 16.830,00
8	Couve Manteiga	3.000	Mç	R\$ 8,21	R\$ 24.630,00
9	Mandioca Descascada	3.000	Kg	R\$ 9,02	R\$ 27.060,00
10	Mandioquinha Salsa	6.000	Kg	R\$ 14,24	R\$ 85.440,00
11	Ovos	8.000	Dz	R\$ 9,79	R\$ 58.740,00
12	Repolho Liso	3.000	Kg	R\$ 4,85	R\$ 14.550,00
13	Rúcula	2.000	Mç	R\$ 8,03	R\$ 16.060,00
14	Tomate	8.000	Kg	R\$ 9,55	R\$ 76.400,00

A estimativa para contratação com base na média no valor de R\$ 500.164,00

7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente licitação tem por objetivo contratar empresa para fornecimento de hortifrúti respeitando as leis relacionadas à “Merenda Escolar” nas unidades de ensino, por meio de pregão eletrônico com data, local e horário publicados em diário oficial deste município.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

O registro de preço será por LOTE do ponto de vista da eficiência técnica, por consolidar as entregas a partir de um único fornecedor vencedor do referido lote, gerando assim maior eficiência na gestão contratual, bem como no processo de entrega, haja vista as entregas em mais de 45 unidades de ensino infantil, é notório o fato de que ao se utilizar de muitos



fornecedores para entrega, aumenta-se a incidência de possibilidades de atrasos, resultando em atrasos e falta de hortifrúti. Bem como a interrupção dos serviços das unidades para recebimento de produtos. Ademais, ressaltamos que ao agregar o quantitativo de recursos dentro de lotes, conseguem-se maiores vantagens nos preços em relação à compra segmentada, pois há um montante maior de produtos a serem adquiridos por determinado fornecedor, atendendo o princípio da razoabilidade e da economicidade para a Administração para fins de entendimento.

9 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E /OU INTERDEPENDENTES

Não se aplica.

10- DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

O direito à alimentação é garantido por um conjunto de legislações na Constituição Federal, ficou assegurado o direito à alimentação escolar a todos os alunos por meio do programa suplementar de alimentação escolar a ser oferecido pelos governos federal, estadual e municipal.

A futura licitação serve para efetivar o direito a esses educandos de receber alimentação adequada de acordo com sua faixa etária e carga horária referente ao período que se mantiverem nas unidades.

11 – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

As entregas são acompanhadas pelo nutricionista que é lotado na Secretaria de Educação e responsável por assuntos relacionados à merenda escolar no âmbito de sua profissão.

12 – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se aplica.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Este Estudo Técnico Preliminar foi elaborado com o objetivo de contratar empresa especializada para o fornecimento de hortifrúti para a preparação de alimentos aos alunos da rede de ensino do atendidos pela Coordenadoria de Alimentação Escolar. É explícito em lei que a alimentação além de ser um direito humano também é um direito social assegurado pela Constituição Federal. Nas unidades escolares temos ainda que considerar agrupadas a



**PREFEITURA DE
BOTUCATU**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Constituição Federal – CF, Estatuto da Criança e Adolescente – ECA e Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LBD. O FNDE criou o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE – como programa suplementar dando suporte aos estados e municípios para que possam atender seus alunos não só didaticamente, mas também lhes fornecendo uma alimentação saudável e adequada a sua idade, favorecendo seu desenvolvimento físico e intelectual.

Este ETP está de acordo com a legislação vigente. Diante de todas as descrições mencionadas nesse documento, sobre o direito a receber alimentação escolar gratuita e de boa qualidade, que assegure a integridade física, moral e intelectual do aluno, opinamos pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, dentro dos moldes estabelecidos no presente estudo.

Botucatu, 14 de setembro 2026.

Nelson Victor Lapostte
Supervisor de Alimentação Escolar
R.I 4.300-1

Jaqueline G. de Oliveira
Nutricionista
CRN3. 39.068