



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR 002/2026

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 28.177 (vinte e oito mil cento e setenta e sete alunos) 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 estão no PCA sobre os seguintes números: nº 2.898, 2.899 e 2.900.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A especificação dos itens encontram-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. O item deverá ser entregue 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: Carne formatada, com estimativa de consumo de 25.000 Kg durante o período letivo, sendo 2.500 Kg por mês utilizado na preparação da alimentação para os alunos da rede municipal, estadual e conveniadas.

Item 2: Peixe, com estimativa de consumo de 20.000 Kg durante o período letivo, sendo 2.000 Kg por mês utilizado na preparação da alimentação para os alunos da rede municipal, estadual e conveniadas.

Item 3: músculo, com estimativa de consumo de 25.000 Kg durante o período letivo, sendo 2.500 Kg por mês utilizado na preparação da alimentação para os alunos da rede municipal, estadual e conveniadas.

ITENS	Especificações do item	U.F	Qtda Total Estimada	Código do CATMAT
1	<u>Carne formatada tipo bolinho de carne bovina e suína, congelado IQF</u> , pesando aprox.. 15g. Ingredientes: Carne formata tipo bolinho, proveniente do corte traseiro Bovino (Patinho) o corte Suíno (Pernil) moído, pesando 15g, isento de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. Contendo: Carnes (70% bovina e 30% suína), Cebola em pó, sal, farinha de arroz, alho em pó e páprica doce. Podendo conter outros ingredientes	Kg	25.000	617.144



PREFEITURA DE **BOTUCATU**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	desde que não descaracterizem o produto. Não contém glúten. Não contém alergênicos. Deve ser congelado com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalagem de polietileno de 01 a 02 Kg. Com as seguintes informações: nome; marca; peso líquido, SIF/SISP do estabelecimento do produtor; lote; validade; quantidade do produto. Contendo de 1kg. Informação nutricional. (Validade 12 meses)			
2	<u>Peixe - isca de piramutaba, Congelados Individualmente</u> (congelamento com tecnologia IQF - Individual Quick Frozen). Carne de peixe cortada em iscas com textura firme, odor, coloração e formas agradáveis, isenta de aponevroses, cartilagens, ossos/espinhos, tendões, coágulos, gordura aparente e tecido linfático. Deverá ser cortada em iscas de 3 a 5 cm de largura, 8 a 10 cm de comprimento. Embalagem primária: Sacos de polietileno, de material atóxico, com data de fabricação, lote, SIF/SISP, marca e CNPJ da empresa, contendo 1 a 2 kg. Validade (12 meses).	Kg.	20.000	448.880
3	<u>Músculo em medalhão, congelada iqf.</u> Ingredientes: carne bovina de músculo. A carne bovina músculo em forma de medalhão com 2 cm de espessura e com gramatura de 60g (admitindo variação de +/-10g), o produto deve ser congelado em túnel de congelamento com tecnologia iqf (individual quick frozen) para congelamento individual. Embalagem de polietileno com rotulo litografado. Com as seguintes informações: nome; marca; peso líquido, sif do estabelecimento do produtor; lote; validade; quantidade do produto, contendo 1 a 2 kg. Informação nutricional. Não pode conter alergênicos. (Validade 12 meses)	Kg	25.000	447.496

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Não se aplica.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Item	Descritivo	Estimativa	Valor Referencial (Media)	Memórias de Calculo
1	Carne Formatada – Bolinho	25.000 Kg	R\$ 36,70	R\$ 917.500,00
2	Peixe – Piramutaba	20.000 Kg	R\$ 48,22	R\$ 964.400,00
3	Músculo em Medalhão	25.000 Kg	R\$ 44,10	R\$ 1.102.500,00

A estimativa para contratação com base na média no valor de R\$ 2.984.400,00



7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente licitação tem por objetivo contratar empresa para eventual fornecimento de alimento destinado aos alunos 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 fornecimento parcelado será por item, desta forma garantindo uma maior competitividade, ou seja, o parcelamento do objeto visa propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, podem fazê-lo com relação a itens, permitindo que empresas distintas sejam contratadas.

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 eventual fornecimento de carnes para preparação da merenda escolar para os alunos da rede de ensino 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 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, 11 de fevereiro de 2026.

Nelson Victor Lapostte

Supervisor de Alimentação Escolar

R.I 4.300-1

Willian Fernandes de Oliveira

Nutricionista

CRN3. 62.844