



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

A necessidade consiste em:

1) Ofertar alimentação aos alunos regularmente matriculados na rede pública municipal de ensino, durante sua permanência na instituição de ensino, em consonância com a Lei Federal n.º 11.947/2009, de 16 de junho 2009, que institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, com o qual o município de Ribeirão Claro, Estado do Paraná, é contemplado.

Importante destacar que a alimentação escolar contribui de maneira significativa para o crescimento biopsicossocial do aluno, favorece a aprendizagem, o rendimento escolar e proporciona base prática para uma alimentação saudável. Além disso, a alimentação escolar serve de incentivo para frequência nas aulas, auxilia as famílias ao fornecer uma refeição nutritiva e fresca diariamente e apoia aquelas que não têm condições de prover essa alimentação.

Uma alimentação balanceada, rica em nutrientes e vitaminas é essencial para que os alunos possam atingir todo o seu potencial. Ela auxilia no desempenho escolar, uma vez que uma alimentação correta é capaz de ajudar na disposição, concentração e na memória, bem como proporcionar a energia necessária para completar as atividades e pode ainda ser uma excelente aliada para combater a obesidade infantil, já que ajuda as crianças a fazerem escolhas mais conscientes.

2) Fornecer lanche para os alunos durante passeios e eventos de longa duração realizados fora da instituição de ensino no decorrer do ano letivo.

3) Oferecer comer e beber aos participantes dos eventos promovidos pela Secretaria de Educação. Esses eventos podem ser palestras, reuniões pedagógicas e capacitações, contribuindo para um ambiente acolhedor e interativo, além de garantir o bem estar dos participantes, principalmente nos eventos mais prolongados.

4) Ofertar água própria para o consumo para servidores, prestadores de serviço e visitantes dos seguintes locais: Secretaria Municipal de Educação, Divisão de Merenda Escolar, Divisão de Transporte Escolar, Divisão Saúde do Escolar e Divisão de Apoio Psicoeducacional.

2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Os itens constantes neste estudo foram indicados no Plano de Contratações Anual do município e se encontram disponíveis para consulta no endereço eletrônico <https://ribeiraoclaro.pr.gov.br/plano-anual-de-compras/>.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os itens adquiridos deverão atender aos padrões de identificação e qualidade aprovados por órgãos reguladores, quando for o caso, como Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e/ou Procon, conforme determina a legislação em vigor.

Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo máximo de 3 (três) dias.

Para a aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, para atender alunos com restrição alimentar, kit lanche e água mineral as embalagens devem estar integras e conter data de fabricação recente, prazo de validade, lote, lista de ingredientes e informações nutricionais.

Para os itens de produção própria (panificados e lanches para eventos) a preparação e entrega devem atender os critérios higiênicos sanitários estabelecidos na legislação vigente.



Os frios deverão ser entregues fatiados e seu preparo e transporte deverá atender os critérios higiênicos sanitários estabelecidos na legislação vigente.

Os gêneros alimentícios de hortifrutigranjeiro *in natura* devem atender às necessidades higiênicos sanitários, apresentar uniformidade quanto a tamanho e forma, bem como a integridade das características organolépticas.

Os kits lanches devem possuir embalagem adequada para conservação e transporte seguro dos produtos que o compõem; os itens industrializados que farão parte do kit lanche devem conter informações claras sobre ingredientes, validade e restrições alimentares.

A rotulagem dos produtos deve atender a legislação vigente.

Além disso, os produtos devem apresentar características desejáveis e peculiares a cada alimentos, tanto antes como após preparo, quando for o caso de cozimento prévio para consumo, como tamanho, textura, cor, aroma, rendimento e aparência.

Os produtos adquiridos que apresentarem defeitos e/ou alterações deverão ser substituídos, dentro do período de 24h após notificação da Divisão de Merenda Escolar, ficando a empresa sujeita as sanções previstas no edital.

Os itens deverão ser entregues de acordo com o estabelecido no Termo de Referência.

Haverá necessidade de apresentação de amostra para o(s) item(ns) que divergir(em) das marcas de referência constantes neste estudo, para os produtos do lote hortifrutigranjeiro *in natura*, para os kits lanches e para os produtos de fabricação própria (panificados e lanches). As amostras serão analisadas por comissão designada por ato do poder executivo, que emitirá parecer sobre a sua aceitabilidade.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

O quantitativo para aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar foi estabelecido com base no número de alunos regularmente matriculados na rede pública municipal nos últimos anos, o qual se mantém na média de 1.200 alunos. Neste sentido, a quantidade constante em contratos anteriores, e mantida neste estudo preliminar, se mostrou suficiente, não havendo falta nem saldo excessivo para a maioria dos itens.

Os gêneros alimentícios destinado à alimentação escolar são distribuídos às instituições de ensino no sistema de cotas máximas semanais, compatíveis com as quantidades máximas que poderão ser adquiridas no SRP e estabelecidas de acordo com o número de alunos de cada escola e histórico de consumo. As cotas também são parâmetros para estimar as quantidades a serem adquiridas.

O quantitativo de kits lanches considerou o número de passeios externos (fora da escola) de longa duração realizados este ano pelas instituições de ensino da rede pública municipal.

O quantitativo de lanches para os eventos promovidos pela Secretaria de Educação e de água levou em consideração o consumo de anos.

Seguem anexos relatórios emitidos pelo sistema adotado pela Prefeitura para controle de almoxarifado (Elotech) de contratos anteriores.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. Após a verificação do objeto a ser adquirido e dos requisitos da contratação (apresentados no item anterior), verificou-se que:

Gêneros alimentícios diversos para alimentação escolar

I – Inviabilidade de contratação de empresa para prestação de serviço de preparo de alimento para fornecimento de refeições prontas para alunos, uma vez que a Prefeitura contrata empresa prestadora de serviço para várias funções, entre elas a de cozinheira. Além disso, as escolas municipais possuem cozinhas equipadas. Diante desses apontamentos essa Secretaria entendeu ser



desnecessária a pesquisa de mercado para aquisição de refeições livres, uma vez que essa opção não se mostrou vantajosa para a administração.

II – Viabilidade na aquisição de produtos/ingredientes para que cada escola possa fazer as preparações ofertadas aos alunos, conforme estabelecido no cardápio elaborado pela nutricionista da merenda municipal.

Kits lanches

I – Inviabilidade no preparo de lanches nas cozinhas das escolas para atender os passeios externos de longa duração, uma vez que a carga horária contratada de cozinheiros é a suficiente para atender o preparo das refeições dos cardápios/merenda escolar.

II – Inviabilidade de contratar cozinheira exclusivamente para o preparo de lanches para atender os passeios, uma vez que estes acontecem no decorrer do ano letivo, sem cronograma pré-determinado.

III – Viabilidade na aquisição de kits lanches prontos, os quais garantem praticidade, nutrição, segurança alimentar e equiparidade entre os alunos durante passeios externos de longa duração, promovendo, assim, bem-estar e inclusão social.

Lanches para atender eventos

I – Inviabilidade de contratar cozinheira exclusivamente para o preparo de lanches, uma vez que os eventos acontecem no decorrer do ano administrativo/letivo, sem cronograma pré-determinado.

II – Inviabilidade da cozinheira com atuação nas escolas preparar os lanches, uma vez que a demanda de trabalho para preparo de alimentação escolar abrange sua carga horária diária, podendo comprometer as refeições preparadas para os alunos e sobrecarregar o prestador de serviço.

III – Inviabilidade de adequação de espaço físico para o preparo de lanches, uma vez que as cozinhas equipadas são as de escolas e usadas exclusivamente para preparo de alimentos ofertados para alunos.

IV – Inviabilidade de adquirir ingredientes para o preparo de lanches, uma vez que seria necessário equipar um espaço físico e contratar mão de obra exclusivamente para essa finalidade, que poderia ter longos períodos de ociosidade devido à ausência de um cronograma fixo de eventos.

V – Viabilidade na contratação de empresa para fornecimentos dos lanches prontos para serem servidos nos eventos.

Água Mineral

I – Inviabilidade na aquisição de copos e/ou garrafinhas de água. A oferta neste formato seria em temperatura ambiente ou gelado. Para ser servido gelado demandaria um espaço para armazenamento em geladeira, que poderia não ser o suficiente. A quantidade constante na garrafinha ou copo pode ser excessiva para uma pessoa, ocasionando desperdício do produto. O descarte inadequado das garrafinhas e/ou copos pode gerar excesso de lixo.

II – Viabilidade na aquisição de galão de 20 litros de água mineral. As repartições que farão uso do produto possuem filtro adequados para comportar o galão, com opção de água gelada ou temperatura ambiente. A pessoa se servirá em copo descartável, colocando somente a quantidade desejada. Funcionários e prestadores de serviços são orientados a ter sua garrafinha de água para somente abastecê-la quando desejado, contribuindo para a economia no consumo de copos descartáveis. A quantidade de copo descartável adquirida pela Secretaria de Educação considera o consumo de água de visitantes e os utilizados nos eventos e não houve necessidade de aumentar o quantitativo adquirido nos últimos processos de compra.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Com base nas estimativas, será necessária a aquisição dos seguintes itens:

Item	Descrição	Apres	Qtd Estimada
1	Achocolatado	Unid	3.200
2	Açafrão	Unid	500
3	Açúcar	Unid	1.200



4	Amido de Milho	Unid	200
5	Arroz	Unid	1.700
6	Biscoito Amanteigado	Unid	2.300
7	Biscoito Cream Cracker	Unid	2.300
8	Biscoito de Polvilho	Unid	500
9	Biscoito Doce Tipo Maria	Unid	1.500
10	Biscoito Doce Tipo Rosquinha	Unid	2.000
11	Cacau em Pó	Unid	480
12	Canjiquinha	Unid	200
13	Chá Mate	Unid	800
14	Colorífico	Unid	150
15	Ervilha	Unid	1.000
16	Extrato de Tomate	Unid	2.200
17	Farinha de Aveia	Unid	350
18	Farinha de Milho	Unid	200
19	Farinha de Trigo Especial	Unid	220
20	Farofa de Mandioca	Unid	1.200
21	Feijão Preto	Unid	360
22	Feijão Tipo Cariquinha	Unid	2.000
23	Fermento em Pó Químico	Unid	200
24	Fermento Seco Biológico	Unid	300
25	Fórmula Infantil em Pó (Fase 3)	Unid	300
26	Fórmula Infantil em Pó (Fase 2)	Unid	300
27	Fubá	Unid	550
28	Gelatina	Unid	1.500
29	Leite em pó	Unid	400
30	Leite UHT	Unid	8.000
31	Macarrão Espaguete	Unid	2.200
32	Macarrão Padre Nosso	Unid	1.800
33	Macarrão Parafuso	Unid	3.000
34	Maionese	Unid	600
35	Margarina	Unid	1.700
36	Milho de Pipoca	Unid	500
37	Milho Verde	Unid	250
38	Óleo de Soja	Unid	1.700
39	Orégano	Unid	400
40	Sal	Unid	500
41	Sardinha	Unid	300
42	Tempero Alho e Sal	Unid	300
43	Tempero desidratado para frango	Unid	1.500
44	Trigo para Kibe	Unid	250
45	Vinagre	Unid	750
46	Achocolatado em pó diet	Unid	20
47	Adoçante Culinário	Unid	10
48	Adoçante Líquido	Unid	20
49	Alimento a Base de Soja	Unid	500
50	Alimento a Base de Soja Sabor de Frutas	Unid	600
51	Bebida Vegetal de Amêndoa	Unid	100

Handwritten signature or initials.



52	Composto Lácteo em Pó sem lactose	Unid	200
53	Cookies Zero Açúcar	Unid	30
54	Creme vegetal isento de leite ou traços de leite	Unid	100
55	Fórmula Infantil a base de soja para crianças de 0 a 12	Unid	80
56	Fórmula Infantil a base de soja para crianças de 1 a 3 anos	Unid	80
57	Fórmula Infantil em pó sem lactose 0 a 3 anos	Unid	150
58	Gelatina Diet	Unid	20
59	Gelatina sem Sabor Incolor	Unid	50
60	Leite UHT zero lactose	Unid	1.200
61	Mistura para bolo em pó diet	Unid	15
62	Óleo de Milho	Unid	100
63	Abacaxi	Unid	1.000,000
64	Alho	Kg	750,000
65	Banana nanica	Kg	1.000,000
66	Batata inglesa	Kg	1.800,000
67	Cebola de cabeça	Kg	1.200,000
68	Laranja pera	Kg	3.000,000
69	Maçã	Kg	3.000,000
70	Mamão	Kg	400,000
71	Melancia	Kg	3.000,000
72	Ovo	Dz	1.500
73	Apresentado	Kg	300,000
74	Mortadela	Kg	300,000
75	Queijo Mussarela	Kg	350,000
76	Pão de leite	Kg	1.500,000
77	Pão francês	Kg	3.800,000
78	Kit lanche para passeios e eventos externos contendo: maçã, sanduíche de presunto e mussarela, bolo e bebida láctea.	Unid	500
79	Kit lanche para passeios e eventos externos para criança com intolerância a lactose contendo: maçã, sanduíche de presunto e mussarela, barra de cereal e bebida sabor fruta.	Unid	200
80	Bolachinha amanteigada cobertura de chocolate	Kg	30.000
81	Bolachinha amanteigada sabor coco	Kg	30.000
82	Bolachinha amanteigada com pedacinho de goiabada	Kg	30.000
83	Bolo Branco coberto com leite condensado e coco	Kg	40.000
84	Bolo de chocolate ou cenoura coberto com brigadeiro	Kg	60.000
85	Bolo simples de fubá ou laranja	Kg	20.000
86	Mini Carolinas recheadas com doce de leite e cobertura	Kg	40.000
87	Mini pão de queijo	Kg	60.000
88	Refrigerante embalagem de 2 litros sabor coca	Unid	200
89	Refrigerante embalagem de 2 litros sabores guaraná ou tubaina	Unid	200
90	Rosquinha doce tamanho festa, tipo fatia húngara de leite condensado com coco ralado	Kg	40.000
91	Rosquinha doce tamanho festa, tipo fatia húngara de leite condensado e gotas de chocolate	Kg	40.000
92	Salgado assado tipo festa, croissant	Kg	60.000



93	Salgado assado tipo festa, enroladinho de presunto e mussarela	Kg	60.000
94	Salgado assado tipo festa, esfirra recheada com frango	Kg	60.000
95	Salgado assado tipo festa, esfirra recheado com carne	Kg	80.000
96	Sanduíche natural	Kg	200.000
97	Água Mineral (recarga)	Unid	350
98	Galão (casco)	Unid	30

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Os gêneros alimentícios destinados a alimentação escolar serão adquiridos de forma fracionada pela Divisão de Merenda Escolar, a qual funciona como uma central de abastecimento para as escolas.

Os produtos serão recebidos pelos servidores lotados na Divisão de Merenda, os quais farão a conferência dos itens; com exceção de panificados, frios, *kits* lanches e lanches, que serão entregues nos locais estabelecidos no Termo de Referência.

As escolas farão os pedidos de alimentos semanalmente, conforme demanda.

As entregas serão feitas semanalmente pela Divisão de Merenda Escolar, conforme solicitação prévia das escolas, de modo a garantir a oferta de alimentação escolar em conformidade com a legislação vigente.

Produtos de hortifrutigranjeiro *in natura*, como alho, cebola e ovo, são entregues quinzenalmente. Os demais itens desse lote serão entregues conforme determinado pelo nutricionista da merenda municipal.

Os panificados são entregues diariamente para CMEIs que funcionam em período integral e semanalmente para demais escolas.

Os frios são entregues mensalmente de forma revezada: um mês mortadela defumada e no mês seguinte apresuntado e muçarela.

Os *kits* lanches serão solicitados conforme necessidade das escolas, de forma fracionada, considerando o número de alunos por turmas que farão passeios externos de longa duração. Os passeios costumam ser piquenique em zoológicos, no Parque Ecológico Municipal, visitas a shoppings e nos pontos turísticos da cidade, como a Prainha da Cachoeira, dentre outros. Os *kits* lanches deverão ser entregues pela contratada diretamente na escola que promoverá o passeio, conforme solicitação prévia da Secretaria Municipal de Educação. Os possíveis lugares de entrega dos *kits* lanches serão os constantes no Termo de Referência.

Os lanches serão solicitados de forma fracionada conforme necessidade da Secretaria de Educação para atender o número de participantes de cada eventos. Os possíveis lugares de entrega dos lanches serão os constantes no Termo de Referência.

A água mineral será solicitada de forma fracionada pela Divisão de Merenda Escolar.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição seguirá a regra do parcelamento.

9. DEMONSTRATIVOS DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a aquisição de gêneros alimentícios diversos (não perecíveis, para alunos com restrição alimentar, hortifrutigranjeiro *in natura*, frios e panificados) pretende-se atender o fornecimento de alimentação escolar aos alunos matriculados na rede pública municipal de ensino visando à manutenção de refeições balanceadas nutricionalmente, regionalizadas e seguras, de acordo com cardápio elaborado pela nutricionista da merenda municipal e em conformidade com a legislação vigente.



Com a aquisição de *kits* lanches pretende-se garantir praticidade, nutrição, segurança alimentar e equiparidade entre os alunos que participam de passeios externos à escola de longa duração promovidos pelas escolas no decorrer do ano letivo.

Com a aquisição de lanches pretende-se atender os diversos eventos (capacitações, reuniões pedagógicas, palestras e outros) promovidos pela Secretaria de Educação no decorrer do ano administrativo/letivo, contribuindo para um ambiente acolhedor e interativo, além de garantir o bem estar dos participantes, principalmente nos eventos mais prolongados.

Com a aquisição de água mineral pretende-se ofertar água própria para o consumo aos servidores, prestadores de serviço e visitantes dos seguintes locais: Secretaria Municipal de Educação, Divisão de Merenda Escolar, Divisão de Transporte Escolar, Divisão Saúde do Escolar e Divisão de Apoio Psicoeducacional.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE AO CONTRATO

Não há providências a serem tomadas previamente ao contrato.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A execução do objeto definido neste ETP está relacionada a contratação de empresa prestadora de serviços de cozinheira.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A aquisição do objeto pode acarretar impactos ambientais, principalmente por conta das embalagens dos produtos. É essencial que o Estudo Técnico Preliminar (ETP), conforme exigido pela Lei nº 14.133/2021, identifique e proponha medidas para mitigar esses impactos, alinhando-se à Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).

O principal impacto ambiental advindo dessa contratação é a geração de resíduos sólidos, pois embalagens plásticas dos produtos que serão adquiridos contribuem para o aumento de resíduos sólidos urbanos.

As medidas mitigadoras encontradas foram: **1)** aquisição sustentável: priorizar fornecedores que ofereçam produtos com certificações ambientais e embalagens recicláveis ou biodegradáveis, quando possível; **2)** capacitar servidores sobre a importância da segregação correta dos resíduos; e **3)** gestão de resíduos: fazer a correta separação do lixo para coleta seletiva já existente no município, a qual dá o adequado tratamento dos resíduos.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Em análise a todo o Estudo Preliminar que foi realizado para a aquisição do objeto, entende-se que SERÁ VIÁVEL E RAZOÁVEL a sua aquisição nos termos da Lei Federal n.º 14.133/2021, uma vez que se trata de itens necessários para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação.

Ribeirão Claro – PR, 11 de dezembro de 2025.

Andréia Gavioli
Andréia Gavioli

Secretária Municipal de Educação e Cultura