



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

### 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O município de Ribeirão Claro, Estado do Paraná, é contemplado com o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, o qual destina valores financeiros em caráter suplementar para aquisição de produtos destinados a alimentação escolar dos alunos da educação básica (EI, EF, EM e EJA) matriculados em escolas públicas e filantrópicas por 200 (duzentos) dias letivos/ano.

O objetivo do PNAE é “contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo”. 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.

O PNAE foi instituído pela Lei Federal n.º 11.947, de 16 de junho 2009, que dispõe sobre o atendimento a alimentação escolar. Em seu Artigo 1º define alimentação escolar como “todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo”.

No artigo 2º, inciso I, a referida lei estabelece como diretrizes da alimentação escolar “o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica”.

O Programa está sob égide da Resolução MEC/FNDE/CD n.º 4, de 26 de fevereiro de 2026, a qual “estabelece as normas relativas à gestão e à oferta da alimentação escolar, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, pelos estados, pelo Distrito Federal, pelos municípios e pelas Instituições Federais de Ensino - IFEs que ofertam educação básica”.

O Artigo 17 da referida Resolução estabelece que “os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo nutricionista RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos *in natura* ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade, diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável”.

Neste sentido, a alimentação ofertada aos alunos regularmente matriculados na rede pública municipal de ensino é preparada com base em cardápio elaborado pelo nutricionista responsável técnico do PNAE e visa o equilíbrio nutricional das preparações, priorizando refeições como: arroz, feijão, carne e salada; arroz, frango e salada; macarrão com molho de carne moída e suco, dentre outras. Nestas, a principal fonte de proteína são carnes e embutidos.

Portanto, a necessidade consiste em adquirir carnes e embutidos a fim de assegurar o contínuo fornecimento desses alimentos, indispensáveis para cumprimento de cardápio nos CMEIs e escolas municipais, evitando assim desabastecimento e ausência de qualidade nos serviços prestados, bem como o cumprir a legislação vigente.

Além disso, a aquisição visa garantir o aporte de proteínas de alto valor biológico e micronutrientes indispensáveis ao público escolar. A necessidade fundamenta-se na obrigatoriedade

do Artigo 18, §4.º da Resolução CD/FNDE n.º 4/2026, que exige a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 (quatro) dias por semana nos cardápios.

A justificativa técnica transcende a mera reposição nutricional, vinculando-se ao Artigo 4.º da referida norma, sendo essencial para assegurar o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e o rendimento escolar. A oferta regular de ferro heme, proveniente prioritariamente de carnes, é a estratégia central para o cumprimento das metas de saúde pública e prevenção de anemias ferroprivas no ambiente escolar.

Importante destacar que a oferta de embutidos/ultraprocessados na alimentação escolar atenderá ao Artigo 21, inciso II, da Resolução MEC/FNDE/CD n.º 4, de 26 de fevereiro de 2.026, o qual estabelece que da aplicação dos recursos repassados no exercício no âmbito do PNAE “no máximo 10% (dez por cento) podem ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados”, conforme definido pelo nutricionista RT do PNAE do município.

Também será atendido o Artigo 18, §8.º, que trata da proibição da oferta de alimentos ultraprocessados para as crianças de até três anos de idade.

## **2. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRAÇÕES ANUAL (PCA)**

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/arquivos/plano\\_anual.php](https://ribeiraoclaro.pr.gov.br/arquivos/plano_anual.php).

## **3. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO**

“Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA” (Artigo 40 da Resolução MEC/FNDE/CD n.º 4, de 26 de fevereiro de 2026).

Produtos de origem animal devem obrigatoriamente possuir carimbo de inspeção oficial, seja federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM) ou documento equivalente.

Os produtos e a entrega devem atender às necessidades higiênicos sanitários: devem ser entregues congelados e transportados em veículos refrigerados.

A rotulagem dos produtos é obrigatória e deve conter todas as informações exigidas pela legislação vigente.

Os produtos devem apresentar características desejáveis e peculiares a cada alimentos, tanto antes como após o preparo, como tamanho, textura, cor, aroma, rendimento e aparência.

Durante o processamento, deve ser feita a eliminação de excessos de gordura, sebo, ossos, cartilagens e aponevroses, quando for o caso (carnes bovinas, suínas, de aves e de peixes).

Os produtos devem respeitar os limites de percentual de água estabelecidos pelo MAPA.

As embalagens dos produtos devem ser preferencialmente biodegradáveis ou recicláveis para minimizar impactos ambientais.

O fornecedor deve garantir a rastreabilidade dos alimentos.

A atividade econômica da contratada deve ser compatível como objeto pretendido.

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 no Termo de Referência e para os itens n.º 1 (carne bovina - acém/músculo em cubos), n.º 2 (carne bovina - acém/músculo moído), n.º 4 (filé de tilápia) e n.º 7 (pernil suíno em cubos). As amostras serão analisadas por comissão designada por ato do poder executivo, que emitirá parecer sobre a sua aceitabilidade.



#### 4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

O quantitativo foi estabelecido com base na combinação dos seguintes critérios: **1)** número de alunos regularmente matriculados na rede pública municipal de ensino nos últimos anos, o qual se mantém na média de 1.200 alunos; **2)** quantidade adquirida em contratos anteriores, conforme relatórios anexos emitidos pelo sistema adotado pela Prefeitura para gestão de almoxarifado/contratos (Sistema Elotech); **3)** sistema de cotas/quantidades máximas semanais, estabelecidas pela Divisão de Merenda Escolar com base no número de alunos por escola, quantidade *per capita* do produto indicada na legislação do PNAE e margem de segurança para casos de perdas e variações no número de matrículas, conforme demonstrado no Anexo I deste documento; e **4)** cumprimento do Artigo 10 da Resolução MEC/FNDE n.º 4, de 26 de fevereiro de 2.026, o qual diz “os recursos financeiros federais do PNAE destinados à alimentação escolar dos estudantes matriculados em entidades filantrópicas, escolas comunitárias e escolas confessionais, na forma prevista no § 1º do art. 6º, são transferidos para o respectivo município, estado e Distrito Federal, que deve atendê-las mediante o fornecimento de alimentos ou repasse dos correspondentes recursos”, cuja execução se dá através de Termo de Compromisso firmado entre o município, através da Secretaria Municipal de Educação, e a Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais de Ribeirão Claro, Estado do Paraná.

#### 5. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO

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:

I – A aquisição do objeto possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado.

II – Não será necessário à realização de audiência e/ou consulta pública, em razão da baixa complexidade do objeto.

III – Não se aplica a hipótese de locação do objeto demandado.

IV – 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.

V – Inviabilidade na aquisição dos produtos diretamente da agricultura familiar, através de Chamamento Público, pois não há no município, e não se tem conhecimento de que na região há, produtor/associação/cooperativa com selo de inspeção (SIM, SIE ou SIF) vigente, necessário para garantir que produtos de origem animal sejam seguros para o consumo escolar, o que poderia levar a ausência de projeto de venda na Chamada Pública, atraso na aquisição dos itens e desabastecimento dos produtos nas unidades escolares.

VI – Inviabilidade na aquisição de carnes enlatadas, uma vez que essas se mostram mais vantajosas para locais com falta de infraestrutura de refrigeração (freezers), pois dispensam geladeiras até serem abertas. Além disso, carnes enlatadas costumam apresentar excesso de sódio e conservantes e podem diminuir a adesão dos alunos à merenda devido a possíveis mudanças no sabor e textura.

VII – Viabilidade na aquisição de carnes e embutidos congelados, de empresas com atividade econômica do ramo, por meio de licitação, obrigatoriamente na modalidade de pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2.021 e do Artigo 24, inciso II, da Resolução MEC/FNDE/CD n.º 6, de 26 de fevereiro de 2026, para que cada unidade escolar possa fazer as preparações ofertadas aos alunos. Carnes congeladas, classificadas como alimentos

minimamente processados, alinham-se melhor as diretrizes do PNAE, que prioriza alimentos saudáveis.

## 6. ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

Item	Descrição	Apresentação	Qty Estimada
1	Carne bovina (acém/músculo) em cubos	Kg	3.200,000
2	Carne bovina (acém/músculo) moída	Kg	4.500,000
3	Filé de peito de frango	Kg	2.400,000
4	Filé de tilápia	Kg	300,000
5	Frango coxa e sobrecoxa	Kg	3.000,000
6	Linguiça calabresa	Kg	250,000
7	Pernil suíno	Kg	2.400,000
8	Salsicha	Kg	500,000

## 7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução tem como objetivo atender à necessidade de fornecimento contínuo de carnes bovinas, suínas, de aves e embutidos a fim de garantir o equilíbrio nutricional nas refeições ofertadas nas diversas unidades escolares da rede municipal de ensino, em conformidade com a legislação vigente e o cardápio elaborado pelo nutricionista responsável técnico do PNAE do município.

Os produtos devem ser embalados e identificados/rotulados a fim de garantir sua integridade e a conformidade com as normas sanitárias.

A aquisição do objeto será de forma fracionada, no decorrer da vigência do contrato/ata de registro de preços, conforme solicitação prévia da Secretaria Municipal de Educação/Divisão de Merenda Escolar.

Neste sentido, a solução proposta consiste na aquisição desses produtos por meio de processo licitatório, no sistema de registro de preços, dada a natureza recorrente e o consumo variável desses itens, garantindo maior flexibilidade na contratação, permitindo entregas frequentes conforme a demanda, reduzindo custos de gestão de estoque e evitando a deterioração de materiais perecíveis.

O levantamento da demanda foi feito com base no histórico de consumo dos últimos processos de compra, o consumo das unidades escolares e o cardápio elaborado pela nutricionista da merenda municipal.

A entrega será centralizada na Divisão de Merenda Escolar, a qual gerencia o estoque central desses alimentos, se responsabilizando pela logística de entrega, assegurando que eles cheguem as unidades escolares de forma eficiente, sem comprometimento das atividades operacionais, a fim de garantir a continuidade da qualidade e do equilíbrio nutricional da alimentação escolar, em conformidade a legislação vigente.

Caberá ainda a Divisão de Merenda Escolar realizar o recebimento provisório e definitivo dos produtos. A unidade administrativa deverá adotar medidas para verificação da qualidade e temperatura das carnes no ato da entrega.

O descarte adequado de embalagens dos produtos se dará por meio da correta separação do lixo para a coleta seletiva já existente no município, a qual dará o correto tratamento aos resíduos.

Entende-se ainda que solução objetiva compras centralizadas e padronizadas, as quais tendem a otimizar os recursos públicos.



Acredita-se que a adoção dessa solução assegurará o suprimento contínuo de carnes e embutidos necessários para o equilíbrio nutricional das refeições ofertadas nas unidades escolares da rede pública municipal de ensino, minimizando riscos de desabastecimento, além de atender ao interesse público e às normas de segurança alimentar e de sustentabilidade.

## **8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

A aquisição seguirá a regra do parcelamento.

## **9. DEMONSTRATIVOS DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

Com a aquisição dos produtos pretende-se atender o fornecimento de alimentação escolar aos alunos matriculados na rede pública municipal de ensino visando à oferta de refeições balanceadas nutricionalmente, regionalizadas e seguras, de acordo com cardápio elaborado pelo nutricionista responsável técnico do PNAE do município e em conformidade com a legislação vigente.

## **10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CELEBRAÇÃO DO 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 cozinha.

## **12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS**

A aquisição do objeto pode acarretar impactos ambientais.

Pode-se considerar como principais impactos ambientais advindos dessa contratação: **1)** emissão de gases de efeito estufa: a produção de carne vermelha, especialmente a bovina, emite grandes quantidades de gases de efeito estufa, principalmente devido ao sistema digestivo dos ruminantes, que libera metano, potente gás de efeito estufa, e desmatamento para criação de pastagens; **2)** uso de recursos naturais: o consumo de carnes, especialmente a bovina, utiliza intensamente recursos naturais, devido à complexidade da cadeia produtiva, que exige grandes extensões de terra, água e energia para criar os animais e produzir ração; **3)** degradação ambiental: a pecuária extensiva está associada a desmatamento e perda de biodiversidade; e **4)** geração de resíduos: a embalagem de alimentos gera volume expressivo de resíduos sólidos.

As medidas mitigadoras encontradas foram: **1)** aquisição sustentável: priorizar fornecedores que ofereçam produtos com certificações ambientais; **2)** embalagens: incentivar uso de embalagens recicláveis ou biodegradáveis, bem como a logística reversa de embalagens, quando for o caso; **3)** Educação Ambiental: programas de capacitação para fornecedores e alunos/comunidade escolar sobre o uso consciente dos recursos naturais na produção pecuária, promovendo produção sustentável de alimentos; conscientizar sobre a importância da separação correta dos resíduos utilizados durante a cadeia de produção, bem como uso de EPIs para trabalhadores, quando for o caso; **4)** Educação Alimentar e Nutricional (EAN): incentivar trabalhos de EAN nas escolas a fim de abordar a sustentabilidade social, ambiental e econômica pedagogicamente, abordando o sistema alimentar em sua totalidade; **5)** gestão de resíduos: fazer a correta separação do lixo para a coleta seletiva já existente no município, a qual dará o adequado tratamento aos resíduos; e **6)** transporte: priorizar fornecedores locais para reduzir as emissões de gases de efeito estufa.

## **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 das Leis Federais n.ºs



11.947/2009 e 14.133/2021, e da Resolução MEC/FNDE/CD n.º 4/2026, uma vez que se trata de produtos indispensáveis para o cumprimento do direito humano à alimentação adequada no ambiente escolar, além de assegurar a regularidade na aplicação dos recursos e a segurança alimentar dos estudantes.

Ribeirão Claro – PR, 15 de abril de 2.026.

**Camila Aparecida Castelani Delbone**  
Assistente Administrativo  
Matrícula n.º 14.010

**Fernanda Cristina Pirola Moura**  
Nutricionista Responsável Técnica do PNAE  
CRN-8 2179  
Matrícula n.º 15.334



## ANEXO I

### QUANTITATIVO MÁXIMO A SER ADQUIRIDO COM BASE NO SISTEMA DE COTAS MÁXIMAS SEMANAIS

	<b>Estabelecimento de Ensino</b>	<b>Qtd (kg) Semanal</b>
1	CMEI Profª Venina Batista Ribeiro da Silva	40,000
2	CMEI Maria Baggio	40,000
3	CMEI Ursinho Pimpão	30,000
4	EM Correia Defreitas	92,000
5	EM José Gavioli	40,000
6	EM Profª Jovira Conti Néia	50,000
7	EM Zuleika David Chammas Cassar	40,000
8	EM do Campo João Teodoro da Silva	30,000
9	EM do Campo Profª Ana Pinheiro	30,000
		<b>392,000</b>

392,000 kg por semana (cota máxima)  
1.568,000 kg mensais  
15.680,000 kg para atender 10 meses letivos

Consulte autenticidade do arquivo através do QR Code, ou copie e cole o link no navegador:  
<https://ribeiraoclaro.eloweb.net/protocolo/consulta-autenticidade?identificador=751fd482-b04a-4b0c-b58d-857cc086044f>

