



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP) Nº 40/2026

Secretaria / Setor Requisitante: Secretaria de Educação, Cultura e Esporte

Responsável pelo Estudo: Ana Paula Görden

Matrícula: 619

E-mail: nutri@capitao.rs.gov.br

Telefone: (51) 3758-1120 Ramal: 214

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE.

A presente contratação visa atender à necessidade da Administração Pública Municipal quanto ao fornecimento regular e contínuo de gêneros alimentícios destinados ao consumo nas escolas da Rede Municipal de Ensino. A aquisição visa garantir a regularidade na oferta dos itens que restaram desertos e fracassados no PE 03/2026, assegurando a oferta da alimentação escolar que é um direito dos alunos da Educação Básica Pública previsto no Art. 208 da Constituição Federal.

2. ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO ANTERIOR

A contratação de gêneros alimentícios para oferta de alimentação aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Capitão ocorre anualmente, sendo que, todos os quesitos de prazos, logística de entrega e qualidade são atendidos. Não existe, portanto, pontos negativos.

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO OU CONTRATAÇÃO.

Em face de alguns gêneros alimentícios terem restados desertos e fracassados no PE 03/2026 e diante da necessidade de garantir a oferta da alimentação escolar aos alunos matriculados nas Escolas Municipais de Educação Infantil e Ensino Fundamental para o ano letivo de 2026, a presente aquisição justifica-se para garantir a continuidade do serviço público de alimentação escolar, assegurando qualidade, regularidade, segurança sanitária e conformidade legal na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A inexistência ou descontinuidade no fornecimento dos gêneros alimentícios comprometeria a execução dos cardápios planejados e elaborados pela nutricionista responsável técnica, podendo ocasionar prejuízos nutricionais aos estudantes e descumprimento das diretrizes estabelecidas pela legislação vigente, em especial a Lei nº 11.947/2009 e as resoluções do FNDE

Além disso, a aquisição planejada permite o atendimento às recomendações nutricionais específicas para as diferentes faixas etárias e modalidades de ensino, priorizando alimentos in natura e minimamente processados, com restrição de alimentos ultraprocessados, em consonância com o Guia Alimentar para a População Brasileira.

4. LEVANTAMENTO DAS SOLUÇÕES EXISTENTES E VIABILIDADE DE MERCADO, ECONÔMICA E OPERACIONAL.

Para fundamentar tecnicamente a escolha da solução mais adequada à contratação/aquisição, foi realizado levantamento de mercado, considerando diversas possibilidades de atendimento da demanda, conforme diretrizes de planejamento da Administração Pública.

a) Solução 1

a.1) Viabilidade de mercado:

Realização de licitação própria por meio de Sistema de Registro de Preços

a.2) Viabilidade econômica:

Com essa forma de solução, teve-se um custo médio de R\$ 2,08 por refeição servida no ano de 2025, considerando somente a aquisição de gêneros alimentícios. Este custo refere-se somente aos gêneros alimentícios, porém estudo de Mascarenhas e Torres (2012) ao analisar o custo de uma unidade de alimentação e nutrição, constatou que 61% deste corresponde a esta categoria. Partindo disto, a estimativa do custo médio considerando as demais variáveis que compõem o mesmo ficaria R\$ 2,89.

a.3) Viabilidade operacional:

A Rede Municipal de Ensino já possui cozinhas estruturadas e mão de obra contratada para o preparo das refeições, sendo a aquisição de gêneros alimentos e posterior preparo nas cozinhas a forma de execução



do Programa Nacional de Alimentação Escolar que sempre foi adotada a nível municipal, atendendo perfeitamente a necessidade do município.

b) Solução 2

b.1) Viabilidade de mercado:

Aquisição de refeições prontas

b.2) Viabilidade econômica:

Em consulta ao Licitacon com busca pelo termo "refeições prontas" encontrou-se apenas uma aquisição destinada ao atendimento de uma unidade escolar no município de Bento Gonçalves no ano de 2023, sendo na época pago o valor R\$ 13,80 para uma refeição (almoço).

b.3) Viabilidade operacional:

Não existem empresas no município e em municípios vizinhos que atendam a esse tipo de demanda, tornando grandes as chances desta solução ter um processo licitatório fracassado.

Após análise comparativa, conclui-se que a realização de licitação própria com registro de preços é a alternativa mais alinhada ao interesse público, por combinar eficiência operacional, economia, controle orçamentário, flexibilidade logística e segurança jurídica.

5. ANÁLISE E COMPARAÇÃO DAS SOLUÇÕES EXISTENTES E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ELEITA DE ACORDO COM A VIABILIDADE DE MERCADO, ECONÔMICA E OPERACIONAL.

Após a análise das soluções existentes, conclui-se que a metodologia adotada atualmente com a aquisição de gêneros alimentícios e produção das refeições nas cozinhas escolares, continua sendo a solução mais viável sob os aspectos de viabilidade de mercado e operacional. Como inexitem outras formas de contratação, não se faz possível medir e comparar o quesito financeiro.

Adota-se como solução para a necessidade a aquisição dos gêneros alimentícios, verificando-se ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento e que atendem aos requisitos exigidos.

6. DESCRIÇÃO DETALHADA DO PRODUTO E/OU SERVIÇO.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos para atender à necessidade existente, devem possuir os descritivos mencionados abaixo e serão adquiridos até o quantitativo máximo informado, com previsão de uso para o período de 12 meses.

Item	Código Interno Produto	Descrição do Objeto	Unidade de Apresentação	Quantidade
1.	9802	BISCOITO DOCE TIPO MARIA , isento de gordura trans, devendo ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Embalagem plástica contendo no máximo 1kg do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega. Apresentação de amostra caso não tenha marca aprovada	KG	50
2.	9803	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL , isento de gordura trans, devendo ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Embalagem plástica contendo no máximo 1kg do produto. Produto sem lactose. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto	KG	80





GESTÃO 2025-2028

PREFEITURA MUNICIPAL DE

CAPITÃO

NOVOS RUMOS PARA AVANÇAR

Município de Capitão	
Fls.	Rubrica

		com validade mínima de 4 meses no momento da entrega. Apresentação de amostra caso não tenha marca aprovada		
3.	4876	FEIJÃO PRETO , tipo 1, isento de mofos, carunchos e sujidades. Acondicionado em embalagem plástica de 1kg. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega. Apresentação de amostra caso não tenha marca aprovada	KG	400
4.	4878	FÓRMULA INFANTIL EM PÓ 1 , a base de proteínas lácteas, para lactentes até o 6º mês, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos. Acondicionado em latas contendo 800g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade.. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	UND	100
5.	4879	FÓRMULA INFANTIL EM PÓ 2 , a base de proteínas lácteas, para lactentes a partir do 6º mês, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos. Acondicionado em latas contendo 800g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega	UND	100
6.	2491	LEITE UHT SEM LACTOSE , acondicionado em embalagem contendo 1 litro. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Produto com validade mínima de 45 dias no momento da entrega. Destinado a atender alunos portadores de estado ou condição de saúde específica. Apresentação de amostra caso não tenha marca aprovada	LITRO	200
7.	7588	MASSA TIPO PARAFUSO INTEGRAL , composto 100% de farinha de trigo integral. Isento de conservantes e corantes artificiais. Acondicionada em embalagem de no máximo 500g. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Apresentação de amostra caso não tenha marca aprovada	KG	30
8.	7589	NATA ZERO LACTOSE , deverá possuir como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado. Produto isento de lactose. Acondicionado em embalagens de 200g. Rotulagem contendo as	UND	50



		seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante. Validade mínima de 15 dias a contar da data da entrega. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais. Apresentação de amostra caso não tenha marca aprovada		
9.	7592	PÃO DE QUEIJO CONGELADO , produto tradicional sem adição de sabores. Deverá possuir como ingrediente principal: polvilho, água e queijo, podendo possuir outros ingredientes. Isento de conservantes, corantes e realçador de sabor. Isento de gordura trans, devendo ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Acondicionado em embalagem plástica transparente. Cada unidade deverá pesar no máximo 50g cru. O rótulo deve conter de forma clara o tipo de gordura utilizada. Acondicionado em embalagem contendo no máximo 1kg do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com no mínimo 30 dias de validade no momento da entrega. Apresentação de amostra caso não tenha marca aprovada	KG	200
10.	Alteração descritivo	SUCO DE UVA 100% , sem adição de açúcares, corantes, conservantes, antioxidantes e aromatizantes artificiais. Pronto para consumo, acondicionado em embalagens adequadas de no mínimo 1 litro. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Deverá possuir registro no Ministério da Agricultura. Apresentação de amostra caso não tenha marca aprovada	LITRO	600
11.	2364	VAGEM , íntegras, livre de manchas ou partes estragadas	KG	150

**item 10 teve alteração no seu descritivo*

AMOSTRAS:

Para os itens indicados com necessidade de apresentação de amostras, o fornecedor classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá entregar a mesma em até 3 dias úteis após a abertura e validação das propostas.

As amostras serão analisadas pela Equipe de Avaliação Sensorial, nomeada pela Portaria 298/2021.

Os itens serão analisados quanto ao cumprimento do descrito exigido neste processo licitatório, características organolépticas (cor, odor, sabor, textura, aspecto) e atendimento a legislação vigente quando houver.

Os gêneros alimentícios que já possuem amostra pré-aprovada (conforme relação anexa) estão dispensados da apresentação de amostra.



As amostras devem ser entregues nos tamanhos de embalagem exigidos no processo licitatório. Não serão analisadas amostras através do envio de fotos.

ENTREGAS:

As entregas dos gêneros alimentícios serão parceladas, devendo ocorrer:

- Semanalmente, no máximo até terça-feira, para gêneros alimentícios perecíveis, devendo seguir cronograma enviado pela nutricionista da SMECE. Considera-se como gênero perecível os produtos que têm um prazo de validade relativamente curto e que podem estragar ou perder sua qualidade se não forem armazenados, manuseados e transportados em condições específicas, geralmente sob refrigeração ou congelamento. Incluem-se nesta categoria: frutas, verduras, legumes, pão de queijo, queijo, iogurte, manteiga, nata e as carnes.
- Conforme cronograma enviado pela nutricionista da SMECE para pães;
- Mensalmente para os gêneros alimentícios não perecíveis, devendo seguir cronograma enviado pela nutricionista da SMECE.

Todos os gêneros alimentícios destinados para a alimentação escolar deverão ser entregues diretamente nas 2 (duas) Escolas Municipais de Educação Infantil e 2 (duas) Escolas Municipal de Ensino Fundamental. Não serão aceitas entregas em um único local, devendo o fornecedor já prever estes custos na composição do preço.

No momento da entrega, na presença do fornecedor, será realizada a conferência dos gêneros alimentícios em relação à quantidade, qualidade, integridade da embalagem, prazo de validade, temperatura e rotulagem. Caso os produtos entregues não estejam de acordo com o exigido em edital e/ou cronograma, deverá a empresa contratada efetuar a troca e/ou reposição das mercadorias em até 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação.

Atendendo a Lei 15.226 de 30 de setembro de 2025, os gêneros alimentícios deverão possuir na ocasião da entrega, prazo restante de validade igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.

O responsável pelo recebimento dos gêneros alimentícios nas escolas está autorizado a recusar a mercadoria, caso avalie que esta não esteja de acordo com as especificações do edital ou seja diferente da marca cotada.

Os produtos perecíveis devem ser de 1ª qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.

As entregas deverão ser realizadas em veículos adequados para esta finalidade, dotados de cobertura para proteção da carga e, não devem transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deverá ser apresentado alvará sanitário do veículo.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios, o armazenamento, o manuseio e o descarte dos mesmos devem ser realizados de forma adequada. Sendo assim, não haverá risco de impacto ambiental.

Os demais requisitos da contratação devem seguir estritamente as adequações do Termo de Referência e Edital deste objeto de contratação.

8. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO.

Com base nas informações levantadas ao longo do ETP, declaramos a viabilidade de contratação da solução aquisição de gêneros alimentícios.

Realizadas as tarefas pertinentes ao ETP, encaminho o documento solicitando ciência e aprovação para posterior elaboração do Termo de Referência.





Município de Capitão	
Fls.	Rubrica

Capitão/RS, 27 de maio de 2026

Ana Paula Görgen

Ana Paula Görgen
Nutricionista

Defiro

Indefiro. Motivar: _____

Capitão/RS, 27.05.26

Joceli Lorenzon
Secretário Responsável
Joceli Lorenzon

