



## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

000021  
B

### **INFORMAÇÕES BÁSICAS:**

O presente Estudo Técnico Preliminar - ETP - tem como objetivo avaliar alternativas dos fornecedores de gêneros alimentícios e insumos para compor a alimentação escolar da rede municipal de ensino, como previsto no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país, calcado no emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis; desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional; o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

### **1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

Considerando a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios e insumos para a garantia de atendimento desse direito aos estudantes da Rede Municipal de ensino, visando a manutenção e demanda tem a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente e seguras. O objetivo é contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis. As previsões contemplam os estudantes matriculados nas redes.

### **2. LEVANTAMENTO DE MERCADO**

Análise de opções de mercado para oferta de merenda a alunos com restrições, apresentando as vantagens e desvantagens de cada alternativa disponível:

**Opção 01:** Aquisição dos itens pela Prefeitura e preparação dos alimentos por funcionários do município. Nessa modalidade, a Administração seria responsável por todo o fluxo da solução, desde a compra até a produção e distribuição.

Vantagens:

- Controle total por parte da Administração, desde a compra até a distribuição.
- Maior flexibilidade na adaptação às necessidades específicas dos alunos.

Desvantagens:

- Possível aumento da carga de trabalho para os funcionários municipais.



000022  
2

Demandas logísticas consideráveis para o município gerenciar.

**Opção 02:** Aquisição dos itens pela Prefeitura e preparação dos alimentos por empresa terceirizada. Nessa opção, a Administração ficaria encarregada apenas da aquisição dos itens, enquanto a produção e distribuição seriam de responsabilidade da empresa contratada.

**Vantagens:**

- Alívio da carga de trabalho da Administração na produção e distribuição.
- Possibilidade de especialização por parte da empresa terceirizada.

**Desvantagens:**

- Perda de controle direto sobre o processo de produção.
- Dependência da eficiência e confiabilidade da empresa contratada.

Essa alternativa pode se desdobrar em duas possibilidades:

**2.1.** Preparação nas dependências das escolas e creches municipais, com funcionários da empresa.

**Vantagens:**

- Maior presença local e conhecimento das necessidades específicas de cada instituição.
- Possibilidade de manter algum controle sobre a produção.

**Desvantagens:**

- Logística mais complexa devido à distribuição descentralizada.
- Desafios na padronização dos alimentos.

**2.2.** Preparação nas dependências da empresa, com distribuição nas creches e escolas.

**Vantagens:**

- Controle mais eficiente da produção centralizada.
- Logística de distribuição simplificada.

**Desvantagens:**

- Menos flexibilidade para adaptar-se a necessidades específicas das escolas.
- Possíveis problemas logísticos na entrega dos produtos.

A opção 2.2. poderia ser descartada devido à metodologia de produção, que poderia acarretar problemas logísticos na entrega dos produtos por parte da Prefeitura à empresa.

**Opção 03:** Terceirização total da demanda através da contratação de empresa responsável pela produção (sendo os produtos de sua propriedade) e distribuição.

**Vantagens:**

- Maior especialização da empresa contratada.
- Redução significativa do envolvimento direto da Administração nas operações diárias.

**Desvantagens:**

- Perda total de controle direto sobre a produção.
- Dependência total da eficiência e integridade da empresa contratada.

Novamente, essa opção pode ser dividida em duas abordagens:

**3.1.** Toda a logística da produção ocorreria nas dependências da empresa.



Vantagens:

- Maior controle sobre o processo de produção.
- Potencial para otimização logística.

Desvantagens:

- Menor adaptação às necessidades específicas de cada escola.
- Menos presença local.

3.2. Toda a logística d- a produção seria realizada nas dependências das escolas e creches.

Vantagens:

- Presença local e maior conhecimento das necessidades específicas de cada instituição.
- Possibilidade de manter algum controle sobre a produção.

Desvantagens:

- Logística de distribuição mais complexa.
- Desafios na padronização dos alimentos.

A opção 3.2. necessita de uma análise cuidadosa, uma vez que, considerando que uma empresa que atua na área de preparação de alimentos visa o lucro através da quantidade produzida, escolas ou creches com poucos alunos poderiam resultar em contratações com preços elevados para que a contratada atinja o lucro almejado.

000023  
9

### ***3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO***

Os Órgãos Públicos necessitam fornecer refeições seguras constituintes da alimentação aos seus estudantes. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios. Necessitando apenas do cozimento e pessoas para servir. As Escolas e centros educacionais possuem espaços próprios, com equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições. Também dispõem de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros propostos.

O interesse público pretendido com a presente contratação é fornecer alimentação aos alunos, e assim garantir que eles tenham um pleno atendimento em todos os sentidos da educação.

### ***4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO***

Atender o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados, os produtos entregues deverão estar no terço inicial de validade. Os licitantes deverão possuir logística suficiente para atender as necessidades de armazenagem, principalmente em relação às temperaturas operacionais. As



temperaturas devem ser mantidas adequadas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens. O desembarque deve ocorrer por conta dos fornecedores. A qualidade física das embalagens e condições de refrigeração, serão de responsabilidade do fornecedor até o momento da entrega. Havendo qualquer anomalia qualitativa com lote de produtos recebidos, durante o armazenamento e preparo, quando não ocasionado por condições internas de guarda e armazenagem ou mesmo pelo fornecedor, este será comunicado para o imediato contato com a indústria para elucidar os fatos. Caberá a solicitação de coleta e reposição da mercadoria na mesma quantidade e em condições sanitárias e de qualidade adequadas para o preparo e consumo. Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se: isentos de substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos; embalados individualmente, conforme unidade pré estabelecida; rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade; conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e ser livres de gordura trans.

**5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS**

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO   | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE |
|------|---|-------------------|------------|
| 1.   | <b>Achocolatado dietético em pó</b> - instantâneo, contendo os seguintes ingredientes básicos: steviosídeo (adoçante natural), cacau em pó puro, antiemectante, maltodextrina de milho. Produto com stevia 100% natural, isento de aspartame, ciclamato, sacarina e acesulfame-k. O produto deve ser aprovado pela Associação Nacional de Assistência ao Diabético – ANAD. O produto não deve apresentar sabor residual amargo, sem lactose, com alto poder dulçor. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico (embalagem mínima de 160 g), ou lata sem ferrugem e/ou amassamento, resistente e fechado hermeticamente, com | UND               | 1.020      |



|    |  |     |      |
|----|--|-----|------|
|    | respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 12 meses.   |     |      |
| 2. | <b>Adoçante dietético Stévia</b> -<br>Ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos steviol, conservante benzoato de sódio. Produto com stévia 100% natural, isento de aspartame, ciclamato, sacarina e acesulfame-k. O produto deve ser aprovado pela Associação Nacional de Assistência ao Diabético – ANAD. O produto não deve apresentar sabor residual amargo, zero calorias, sem lactose, com alto poder dulçor. Embalagem de no mínimo 60 mL plástica resistente, com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 12 meses.  | UND | 280  |
| 3. | <b>Arroz integral</b> – longo fino, tipo I, constituído de grãos inteiros (no mínimo 90%), isento de sujidade e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente (embalagem de 1 KG), com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 12 meses.   | KG  | 410  |
| 4. | <b>Biscoito salgado integral:</b> tipo cream craker, elaborado com composição básica farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente (embalagem de 400 g – 3 x 1) com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 08 meses. Embalagem secundária: caixa de papel resistente. | PCT | 1250 |



# GOVERNO MUNICIPAL DE ITABAIANA GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



|     |  |     |       |   |
|-----|--|-----|-------|---|
| 05  | <b>Biscoito Doce Tipo Rosquinha ou cookies sem gluten:</b> O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente (embalagem de 400 g) com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 06 meses. Embalagem secundária: caixa de papel resistente. | UND | 300   | X |
| 06. | <b>Macarrão integral</b> - tipo espaguete de semolina ou sêmola, com farinha de trigo integral. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente (embalagem de 500 g) com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 06 meses. Fardo com 10 Kg.   | PCT | 760   |   |
| 07  | <b>MISTURA PARA BOLO SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN</b> , sabores variados. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente (embalagem mínimo de 300 g) com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 06 meses  | UND | 160   | X |
| 08  | <b>Massa alimentícia de arroz (macarrao de arroz)</b> fabricado a partir de materias primas sãs e limpas, isentas de materias terrosas e parasitas, Acondicionado em embalagm primaria em polietileno atoxico, transparente (embalagem de 500 g), com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade no minimo 06 meses.  | PCT | 90    |   |
| 09  | <b>Farinha de aveia</b> com vitaminas e minerais, acondicionados em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagem de no  | PCT | 6.100 |   |

Avenida Otoniel Dórea 403, Bairro Centro, Itabaiana/SE | CEP 49500-042

E-mail: educacao.itase@gmail.com | www.itabaiana.se.gov.br

Telefone: 79-3431-9727



# GOVERNO MUNICIPAL DE ITABAIANA GRANDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



|    |  |     |     |
|----|--|-----|-----|
|    | mínimo 165g. Caixa com 24 unidades. ISENTO DE AÇÚCAR.  |     |     |
| 10 | <b>Fórmula infantil de seguimento</b> modificada em pó, indicada para a alimentação de crianças a partir dos 6 meses até 12 meses de idade. Com proteínas/caseína, enriquecida com DHA e ARA, nucleotídeos e probióticos, 100% lactose. Embalagem com 400g. Na embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, orientações para o preparo e diluição, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. O produto deve possuir número de Registro no Ministério da Saúde.    | UND | 290 |
| 11 | <b>logurte sem adição de açúcar</b> - consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de polietileno atóxico (embalagem mínimo de 170 g). Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado; soro de queijo pasteurizado e desnatado, polpa de fruta, fermento lácteo, edulcorantes naturais e estabilizantes. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. | UND | 580 |
| 12 | <b>IORGUTE SABOR SOJA (SABOR: MORANGO) ISENTO DE LACTOSE</b> -Consistência cremosa, adicionada embalagem de polietileno atóxico, embalagem mínima de 170g. ingredientes: água, açúcar, extrato de soja, polpa de morango, amido modificado, estabilizantes, aromatizantes. Corante natural conservante, fermento e espessante. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações. extrato de soja, polpa de morango, amido modificado   | UND | 620 |



|    |   |     |        |
|----|---|-----|--------|
|    | processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.  |     |        |
| 13 | <b>Leite em pó sem lactose-</b> à base de proteína isolada de soja, isenta de glúten e lactose, rico em cálcio, ferro, fósforo, zinco e vitaminas A, B1, B2, B6, B12 e D. Acondicionado em embalagem primária atóxica aluminizada (embalagem de 300 g) resistente e fechada hermeticamente com respectiva informação nutricional, peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, procedência, nome e/ou marca, lote. Validade mínima de 06 meses.   | UND | 790    |
| 14 | <b>MISTURA À BASE DE AMIDO DE MILHO E FARINHA DE ARROZ -</b> enriquecido com vitaminas e minerais acondicionados em embalagem primária caixa com 50 unidades de 180g. Tipo <b>arrozina</b> . Características técnicas: Farinha de arroz, amido, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, maltodextrina, sais minerais, vitaminas, aromatizante vanilina. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.   | PCT | 11.200 |
| 15 | <b>Multicereais- ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR</b> farinha de Cereais Vitaminada. Características Técnicas: farinha de trigo enriquecida em ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, farinha de arroz, farinha de aveia, farinha de milho, farinha de cevada, farinha de centeio, carbonato de cálcio, fosfato de sódio, vitaminas e minerais. Embalagem: embalagem refil com no mínimo 150g. Deve estar intacta, acondicionada em caixas resistentes. Não deverá apresentar resíduo ou impureza, bolor ou cheiro não característico. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou | PCT | 14.100 |



|    |   |     |     |
|----|---|-----|-----|
|    | marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.   |     |     |
| 16 | <b>PÃO DE FORMA INTEGRAL</b> (embalagem de no mínimo 400 gramas), acondicionado em saco plástico de polietileno atóxico transparente, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação, ingredientes e prazo de validade. | PCT | 150 |

X

#### **6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

A estimativa aproximada do valor de contratação é de R\$345,857,40.

#### **7. PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO**

O fornecimento será de forma contínua.

#### **8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

Não há necessidade de contratações correlatas.

#### **9. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO**

O alinhamento entre a contratação e o planejamento estão em conformidade com o processo.

#### **10. RESULTADOS PRETENDIDOS**

Proporcionar aos alunos alimentação que atenda as particularidades individuais, tais como intolerância à lactose doença celíaca e diabetes, entre outras condições. Além disso atenda a demanda contínua dos cuidados nutricionais personalizados aos alunos da rede municipal de ensino. Com a finalidade de garantir segurança alimentar, promovendo não apenas um crescimento saudável, mas também um melhor desempenho escolar, ou seja, o rendimento acadêmico, a saúde e individualidade de todos os estudantes.

#### **11. PROVIDÊNCIAS**

O órgão já conta com contratação anterior para o mesmo objeto, e não foi identificado falhas, ou necessidades de adaptações. Visto que o órgão conta com licenças, outorgas, e autorizações necessárias para a finalidade. Incluindo a capacitação e a verificação de fiscalização e gestão eficazes.



**GOVERNO MUNICIPAL DE ITABAIANA GRANDE**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**



### ***12.IMPACTOS AMBIENTAIS***

A contratação será realizada de forma sustentável respeitando as normas, ciclo de vida dos produtos, ou seja, atendendo as demandas atuais e preocupando-se com as futuras gerações.

### ***13.CONCLUSÃO***

A presente contratação atende adequadamente às demandas formuladas, os benefícios a serem alcançados são adequados.

Em conformidade com a legislação que rege o tema, encaminhe-se à autoridade competente para análise de conveniência e oportunidade para a contratação e demais providências cabíveis.

Itabaiana, em 22 de fevereiro de 2024

*Vanessa Teles Santana Azevedo*

Vanessa Teles Santana Azevedo