



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense Campus Santa Rosa do Sul

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### 1. Indicação da Área Requisitante

*Diretoria/Pró-Reitoria Requisitante*

Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão

*Setor Requisitante*

SISAE (Serviço Integrado de Suporte e Acompanhamento Educacional), responsável pelo Setor de Alimentação e Nutrição (SAN)

*Servidores Responsáveis*

Diretoria

Cristiano Antônio Pochmann

Setor Requisitante

Moacir Dutra de Oliveira

Nutricionista responsável

Flávia da Rosa Silveira

### 2. Descrição da Necessidade

Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, conforme estabelece a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

### 3. Descrição dos Requisitos de Contratação

O procedimento observará as disposições da Lei nº 11.947/2009, da Resolução FNDE nº 6/2020 e demais normas aplicáveis, e será subsidiado pela Lei nº 8.666/1993.

### 4. Levantamento de Mercado

Foi realizada uma pesquisa de preços com fornecedores da agricultura familiar da região.

### 5. Descrição da Solução Como um Todo



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense Campus Santa Rosa do Sul

O presente estudo pleiteia a utilização dos recursos advindos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que possui a única finalidade legal de aquisição de gêneros Alimentícios para fornecimento aos alunos da educação básica, a serem entregues durante o no escolar.

**6. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas**

Item	Unidade	Qtia	Descrição	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
1	KG	3000	<b>BANANA PRATA</b> (60 a 80% de maturação), em pencas, em torno de 100 g cada banana. Com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com a casca íntegra, com cor características, sem pretumes ou manchas. Toda a carga deve ser entregue com o mesmo estado de maturação		
2	UN	2500	<b>BISCOITO DE POLVILHO</b> . REDUZIDO TEOR DE AÇÚCAR. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 100 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (na entrega a validade deve ser superior a 7 dias).		
3	UN	2500	<b>BISCOITO TIPO CASEIRO</b> . REDUZIDO TEOR DE AÇÚCAR. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 100 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto).		
4	UN	500	<b>BOLO DE BANANA SEM AÇÚCAR</b> . Adoçado naturalmente. Sem cobertura ou recheio. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não		



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense Campus Santa Rosa do Sul

			sendo abatulado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade.		
5	UN	500	<b>BOLO DE CENOURA REDUZIDO TEOR DE AÇÚCAR.</b> Adoçado naturalmente. Sem cobertura ou recheio. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve conter informação no rótulo. Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatulado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade.		
6	UN	150	<b>BOLO DE LARANJA- SEM LACTOSE, SEM GLÚTEN.</b> Alimento para alunos com doença celíaca e intolerância a glúten. SEM GLÚTEN. Sem cobertura ou recheio. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve conter informação no rótulo QUE CONSTE "SEM LACTOSE", não pode conter traços de lactose. Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatulado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade. Entrega semanal. O ALIMENTO DEVE SER PRODUZIDO EM UM AMBIENTE LIVRE DE CONTAMINAÇÃO COM GLÚTEN.		
7	UN	500	<b>BOLO DE MILHO.</b> REDUZIDO TEOR DE AÇÚCAR. Adoçado naturalmente. Sem cobertura ou recheio. Composto de farinha de milho ou milho, farinha de trigo, ovos, açúcar e óleo. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de		



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense Campus Santa Rosa do Sul

			7 dias a partir da entrega do produto). Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatulado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade.		
8	UN	980	<b>DOCE DE FRUTA SEM AÇÚCAR</b> – em pasta, cremoso, com polpa da fruta diversos sabores.. Com pura polpa da fruta. Ingredientes: frutas, suco concentrado. Sem adição de açúcar, adoçante e conservantes. A data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias. Pote de 400g.		
9	KG	360	<b>ESFIRRA.</b> Esfirra do tipo caseira, assada, sem cobertura, firme saborosa, que não esfarele, sem queijo, com os recheios de carne ou frango (metade de cada sabor em cada entrega), acondicionada em embalagem individual de 120g com lista de ingredientes, data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto) e data de fabricação. Entregue resfriada ou congelada. (ENTREGA MENSAL de 36 KG (300un) por vez).		
10	KG	400	<b>MILHO VERDE EM PACOTES COM 10 ESPIGAS</b> de 1ª qualidade sem casca; sem cabelo. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes; devendo ser bem desenvolvidas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, maturação uniformes, sabor e aroma característicos.		
11	UN	1000	<b>PÃO INTEGRAL DE TRIGO</b> tendo como principal ingrediente a farinha de trigo integral. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatulado ou queimado, e confeccionado		



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense Campus Santa Rosa do Sul

			com matéria-prima de boa qualidade.		
12	UN	80	<b>PÃO CASEIRO SEM LACTOSE, SEM GLÚTEN.</b> Alimento para alunos com doença celíaca e intolerância a glúten. SEM GLÚTEN. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 500 gramas, contendo lista de ingredientes, data de fabricação e data de validade (mínima de 7 dias a partir da entrega do produto). Deve ser entregue íntegro para fatiar, em temperatura ambiente, aspecto homogêneo, massa que não esfarele, deve apresentar textura macia, não sendo abatulado ou queimado, e confeccionado com matéria-prima de boa qualidade. O ALIMENTO DEVE SER PRODUZIDO EM UM AMBIENTE LIVRE DE CONTAMINAÇÃO COM GLÚTEN.		
13	UN	3000	<b>PAMONHA MISTA (DOCE E SALGADA) CONGELADA</b> , Unidade de 200g, sem glúten. Produzida com milho de boa qualidade, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. Com redução de açúcar. EMBALAGEM PLÁSTICA. PRINCIPAL INGREDIENTE MILHO. Entrega mensal de 300 unidades por entrega		

#### 7. Estimativa do Valor da Contratação

--

#### 8. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em regra, conforme § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666/93, as compras efetuadas poderão ser divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se a licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. Nesta aquisição, os itens, por sua característica sazonal e de curta validade, devem ter suas entregas parceladas. O que permitirá o ganho em qualidade nos produtos entregues e pagamento parcelado.

#### 9. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense Campus Santa Rosa do Sul

Não há contratações que guardem relação e ou afinidade com o objeto da contratação pretendida.

#### **10. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

A presente aquisição está amparada na RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, DE 16 DE JULHO DE 2009 e na PORTARIA INTERMINISTERIAL Nº 1.010, DE 8 DE MAIO DE 2006. Ambas exigem o fornecimento de alimentação escolar para os estudantes da Educação Básica. Entendemos que o fornecimento de alimentação gratuita e de qualidade de maneira parcial ou integral é uma ação que pode contribuir para a permanência e êxito na instituição dos alunos socioeconomicamente mais vulneráveis.

#### **11. Resultados Pretendidos**

Essa compra tem por objetivo oferecer ao aluno, durante o ano escolar, e por meio de ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica contribuindo para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, de forma geral, diminuir a evasão escolar.

O planejamento do cardápio foi baseado na Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Busca-se com aquisição de produtos da agricultura familiar a oferta de uma alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis.

Para o agricultor familiar, representa um canal importante de comercialização e geração de renda com regularidade, contribuindo para a inclusão produtiva, a geração de emprego no meio rural e o estímulo ao cooperativismo e ao associativismo.

#### **12. Providências a serem Adotadas**

Não há providências a serem adotadas.

#### **13. Possíveis Impactos Ambientais**

Não há incidência de impacto ambiental para o IFC no que se refere a contratação pretendida.

#### **14. Declaração de Viabilidade**



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal Catarinense Campus Santa Rosa do Sul

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

A necessidade da contratação é clara e adequadamente justificada;

Todos os requisitos relevantes da contratação foram adequadamente levantados e analisados;

As quantidades de itens a contratar estão coerentes com as demandas previstas e com os recursos financeiros disponíveis;

A escolha do tipo de solução a contratar está devidamente justificada;

As estimativas preliminares de preços dos itens a contratar foram feitas e documentadas adequadamente e as despesas fixas após a implantação da solução são consideradas aceitáveis;

Os resultados pretendidos com a contratação foram devidamente expostos em termos de economicidade eficácia e eficiência;

A relação custo Benefício da contratação é considerada favorável;

A evidências de que a área requisitante se comprometeu com o planejamento preliminar da solução (elaboração dos estudos técnicos preliminares).

#### 15. Responsáveis Pela Elaboração do Estudo Técnico Preliminar

<i>Nome</i>	<i>Cargo/Função</i>	<i>SIAPE</i>
Cristiano Antônio Pochmann	Diretor de Ensino Pesquisa e Extensão	xx86657
Moacir Dutra de Oliveira		
Flávia da Rosa Silveira	Nutricionista	

#### 15.1 Aprovação da Autoridade Máxima

A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul, no uso de suas atribuições legais aprova o presente Estudo Técnico Preliminar.

<i>Nome</i>	<i>Cargo/Função</i>	<i>SIAPE</i>	<i>CPF</i>
Jorge Luis de Souza Mota	Diretor-Geral	xx8861x	xxx.827.567-xx