



PREFEITURA MUNICIPAL DE BROTAS

Secretaria de Educação Compras

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. OBJETO

Registro de Preços para aquisição de diversos tipos de carnes in natura, pelo período de 12 (doze) meses, de acordo com a necessidade da Cozinha Piloto da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Brotas.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação de diversos tipos de carnes in natura se faz necessária em razão do encerramento da vigência da Ata de Registro de Preços anterior, utilizada para o fornecimento de alimentos à Cozinha Piloto da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Brotas.

A continuidade no fornecimento de merenda escolar é essencial para garantir uma alimentação saudável, equilibrada e regular aos alunos da rede municipal de ensino, contribuindo diretamente para sua saúde, bem-estar e desempenho escolar.

Dessa forma, justifica-se a realização de processo licitatório por meio de registro de preços, com fornecimento parcelado conforme a emissão de notas de empenho, permitindo maior flexibilidade e aderência à demanda real da Administração.

3. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO NO PCA

A aquisição de gêneros alimentícios, especificamente carnes in natura, encontra-se devidamente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026 da Secretaria de Educação, assegurando o atendimento das demandas da Cozinha Piloto da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Brotas, conforme o planejamento estabelecido para o período.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação visa garantir o cumprimento do direito à alimentação escolar, conforme previsto na Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica pública. A oferta de merenda escolar de qualidade constitui dever da Administração Pública e integra a política de segurança alimentar e nutricional do município.

Para assegurar o fornecimento regular e adequado, a aquisição deverá seguir critérios rigorosos de qualidade, com exigências específicas quanto à composição nutricional, validade mínima, rotulagem, embalagem atóxica, conformidade com normas sanitárias e ausência de substâncias nocivas, conforme regulamentações da ANVISA e demais legislações aplicáveis. O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme demanda, com entregas previamente agendadas e acompanhadas pela equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação.

5. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

Os quantitativos estimados para a presente contratação foram dimensionados considerando o número atual de alunos atendidos pela rede municipal de ensino, os cardápios elaborados no âmbito do Programa

Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, a frequência de utilização dos alimentos e as respectivas per capitações, de acordo com a faixa etária e as necessidades nutricionais dos estudantes.

Atualmente, a rede municipal de ensino atende aproximadamente 2.800 (dois mil e oitocentos) alunos, que recebem alimentação escolar diariamente, em média de 1 (uma) a 3 (três) refeições por turno, conforme a carga horária, a faixa etária e a organização das unidades escolares.

Para a definição dos quantitativos, foi considerada, ainda, a possibilidade de variação da demanda durante a vigência da contratação, especialmente em razão do aumento do número de alunos matriculados de um ano para outro. Nesse sentido, a estimativa busca assegurar margem suficiente para absorver eventuais acréscimos de demanda, sem comprometer a continuidade e a regularidade do fornecimento da alimentação escolar.

A manutenção dos quantitativos estimados também proporciona maior segurança e flexibilidade à Administração diante de possíveis intercorrências na execução contratual, tais como fracasso ou desclassificação de itens, impossibilidade de contratação, atrasos, indisponibilidade de produtos ou problemas de entrega por parte dos fornecedores. Dessa forma, busca-se reduzir o risco de insuficiência de produtos e a consequente necessidade de adoção de novos procedimentos de contratação durante a execução.

Ressalta-se que os quantitativos apresentados possuem caráter estimativo e não representam obrigação de aquisição integral pela Administração. As aquisições serão realizadas de forma parcelada e de acordo com a necessidade efetiva da rede municipal de ensino, observadas as condições estabelecidas no instrumento contratual e a disponibilidade orçamentária.

ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
------	-----	------	-----------	---------------	----------------

1	3.000	KG	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA PRODUZIDA A PARTIR DE CARNE BOVINA, PODENDO CONTER INGREDIENTES E ADITIVOS TECNOLÓGICOS AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, ESTRITAMENTE NECESSÁRIOS À FABRICAÇÃO, CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS DO PRODUTO, OBSERVANDO O LIMITE MÁXIMO DE 250 MG DE SÓDIO POR 100 G DE PRODUTO. NÃO PODERÁ CONTER AÇÚCAR DE QUALQUER ESPÉCIE, CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES ARTIFICIAIS, GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), PIMENTA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GORDURA TRANS INDUSTRIALIZADA OU GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR FORMATO UNIFORME, CONSISTÊNCIA FIRME, SUPERFÍCIE ÍNTEGRA E CONGELAMENTO INDIVIDUAL PELO PROCESSO IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN), COM BOA APARÊNCIA, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DA CARNE BOVINA, PRESERVANDO A PRATICIDADE DE PREPARO. DEVERÁ ESTAR LIVRE DE FRAGMENTOS DE OSSOS, CARTILAGENS, PELES, TENDÕES, NERVOS, INTESTINOS E DEMAIS TECIDOS CONSIDERADOS INFERIORES, BEM COMO DE PARASITAS, SUJIDADES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE DETERIORAÇÃO, DESCONGELAMENTO, RECONGELAMENTO OU CRISTAIS DE GELO ADERIDOS AO PRODUTO OU AO INTERIOR DA EMBALAGEM. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER CONSTITUÍDA DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, ÍNTEGRO E HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO DE 1 KG A 2 KG DE PRODUTO, COM RÓTULO LEGÍVEL E INDELÉVEL, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER DE PAPELÃO REFORÇADO, ÍNTEGRA E LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA. TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA E EQUIPAMENTO DE REFRIGERAÇÃO, MANTENDO TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A *-18 °C* DURANTE TODO O TRANSPORTE, ASSEGURANDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DE FRIO ATÉ O RECEBIMENTO PELO CONTRATANTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE TOTALMENTE CONGELADO, COM EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO, RECONGELAMENTO OU VIOLAÇÃO.	R\$ 25,14	R\$ 75.420,00
			CARNE BOVINA EM TIRAS OU ISCAS IN NATURA CONGELADA (PATINHO OU COXAO MOLE)		

			DESCRICAO: CARNE DE 1A CATEGORIA PATINHO / COXAO MOLE. PROVENIENTE DE GADO BOVINO, MACHO, SADIO, ABATIDOS SOB INSPECAO VETERINARIA PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDICOES HIGIENICAS SATISFATORIAS APARADA E APRESENTADA NO CORTE : COXAO MOLE E PATINHO. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA EM TIRAS CONGELADA, NO CORTE PATINHO E COXAO MOLE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. A CARNE BOVINA PICADA DEVERA CONTER NO MAXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MAXIMO 3% DE APONEVROSES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3, DO DECRETO ESTADUAL NO 12.486 DE 20/10/78, PORTARIA NO 1.428 / MS, DE NOVEMBRO DE 1993 E RESOLUCAO NO 23 DE 15 DE MARCO DE 2000. TODA MATERIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORACAO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERAO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SIF OU EQUIVALENTE. PROCESSO: REFILE, EQUALIZACAO E CONGELAMENTO DA PECA. COM A PECA AINDA CONGELADA, CORTA-SE EM TIRAS COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E SAO ENCAMINHADOS PARA O TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA INDIVIDUALLY QUICK FROZEN (IQF) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. CARACTERISTICAS DO PRODUTO: 2.1 ORGANOLEPTICAS: ASPECTO: PROPRIO DA ESPECIE, NAO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA. COR: PROPRIA DA ESPECIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PROPRIO TIPO DE CORTE, CARACTERISTICO DA PECA. PODERAO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINACOES (FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS, MICROSCOPICAS OU TOXICOLOGICAS), SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSARIA A OBTENCAO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIENICOSANITARIO DO PRODUTO OU QUANDO DA OCORRENCIA DE TOXINFECCOES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERAO POR CONTA DO FORNECEDOR. INFORMACOES NUTRICIONAIS: PACOTES 02 KG. PROTEINA: MINIMO 20%/GORDURA: MAXIMO 10%. 2.4. PRAZO DE VALIDADE: MINIMO DE 120(CENTO E VINTE) DIAS. 3. EMBALAGEM: 3.1 O PRODUTO DEVERA ESTAR CONGELADO, EM EMBALAGEM PLASTICA FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, EM PACOTES DE 02 KG. EMBALAGEM INTEGRAL, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFICIE, SEM FUROS E SEM ACUMULOS, PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE		
2	4.000	KG		R\$ 33,66	R\$ 134.640,00

			PAPELAO ROTULADA REFORCADA, COM AS ABAS SUPERIOR E INFERIOR TOTALMENTE LACRADAS CONTENDO ATÉ 20 KG. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. CONTER O SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL SIF OU EQUIVALENTE.		
3	8.000	KG	CARNE BOVINA MOÍDA TIPO PATINHO CONGELADA E QUE APRESENTE NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, SABOR E CHEIRO PRÓPRIO, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 DECRETO 12.486 DE 20/10/1978 E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA 2.244/1997, PORTARIA 145 DE 01/09/1998 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. O PRODUTO FICARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA E CONTER O SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - SISP OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL - SIF, OU EQUIVALENTE.	R\$ 31,34	R\$ 250.720,00
4	4.000	KG	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE COXA E SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO CONGELADO TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -12°C, COR ROSA CLARO, CONSISTÊNCIA FIRME, LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA, VARIACÃO DE ATÉ 8% NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PRODUTO CONGELADO, COM PESO DE 1,5 A 2 KG, DEVENDO CONTER NÚMERO DE SIF OU SIMILAR, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 9.013/17, RDC 12/10, RDC 259/02; RDC 360/03, CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, DEVENDO POSSUIR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	R\$ 22,75	R\$ 91.000,00
5	6.000	KG	CARNE EM CUBOS TIPO ACÉM CONGELADA E QUE APRESENTE NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, SABOR E CHEIRO PRÓPRIO, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3, DECRETO 12.486 DE 20/10/1978 E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA 2.244/1997, PORTARIA 145 DE 01/09/1998 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. O PRODUTO FICARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA E CONTER O SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL - SIF, OU EQUIVALENTE.	R\$ 35,81	R\$ 214.860,00

6	6.000	KG	CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO EM CUBOS CONGELADO (KG), PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE SUÍNA, SABOR ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DURANTE O PROCESSO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA CARTILAGEM E APONEVIOSE), OS CUBOS DEVERÃO TER APROXIMADAMENTE 3 X 3 X 3CM, A CARNE SUÍNA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA- LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PLÁSTICO FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM PESO DE 01 E 05 KG. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS DE ÁGUA, PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIOR E INFERIOR TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.	R\$ 21,74	R\$ 130.440,00
7	2.000	PCT	FILÉ DE MERLUZA IN NATURA TIPO ARGENTINA - PACOTE 800 GRAMAS – O PRODUTO FICARÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA E CONTER O SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL - SIF, OU EQUIVALENTE.	R\$ 44,65	R\$ 89.300,00

8	6.000	KG	FRANGO EM CUBOS CONGELADOS RECORTES DE FILE DE PEITO DE FRANGO, MEDINDO 3X3X3CM. CARNE DE FRANGO LIMPA, EM RECORTES UNIFORMES SEM PELES E SEM OSSOS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPECAO SANITARIA. CARACTERISTICAS GERAIS: A CARNE DE FRANGO LIMPA, EM RECORTES DEVERA APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR-SE CONGELADO EM SUA FORMA NATURAL A TEMPERATURA DE - 20C A -18OC. 2.1 CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: ASPECTO PROPRIO DE CADA ESPECIE, NAO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PROPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PROPRIO; SABOR PROPRIO EMBALAGEM E PESO: EMBALAGEM PRIMARIA: DEVERA ESTAR CONGELADO, EM EMBALAGEM PLASTICA FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM PESO DE 2KG. EMBALAGEM INTEGRAL, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFICIE, SEM FUROS E SEM ACUMULOS. EMBALAGEM SECUNDARIA: A EMBALAGEM PRIMARIA DEVERA ESTAR PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELAO ROTULADA REFORCADA, COM AS ABAS SUPERIOR E INFERIOR TOTALMENTE LACRADAS. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE. CONTER REGISTRO DE INSPECAO FEDERAL SIF, OU EQUIVALENTE.	R\$ 23,57	R\$ 141.420,00
---	-------	----	---	--------------	-------------------

9	4.000	KG	FRANGO EM TIRAS OU ISCAS CONGELADOS RECORTES DE FILE DE PEITO DE FRANGO, MEDINDO APROXIMADAMENTE 3X1CM. CARNE DE FRANGO LIMPA, EM RECORTES UNIFORMES SEM PELES E SEM OSSOS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPECAO SANITARIA. CARACTERISTICAS GERAIS: A CARNE DE FRANGO LIMPA, EM RECORTES DEVERA APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR-SE CONGELADO EM SUA FORMA NATURAL A TEMPERATURA DE -12OC A -18OC. 2.1 CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: ASPECTO PROPRIO DE CADA ESPECIE, NAO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PROPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PROPRIO; SABOR PROPRIO EMBALAGEM E PESO: EMBALAGEM PRIMARIA: DEVERA ESTAR CONGELADO, EM EMBALAGEM PLASTICA FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM PESO DE 2KG. EMBALAGEM INTEGRAL, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFICIE, SEM FUROS E SEM ACUMULOS. EMBALAGEM SECUNDARIA: A EMBALAGEM PRIMARIA DEVERA ESTAR PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELAO ROTULADA REFORCADA, COM AS ABAS SUPERIOR E INFERIOR TOTALMENTE LACRADAS. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE. CONTER O SERVICO DE INSPECAO FEDERAL SIF, OU EQUIVALENTE.	R\$ 20,40	R\$ 81.600,00
10	5.000	KG	PEITO DE FRANGO SEM OSSO COM ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS, DEVENDO OBEDECER O VALOR LIMITE DE 6% DE ÁGUA E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3, DECRETO 12.486 DE 20/10/1978 EMINISTÉRIO DA AGRICULTURA 2.244/1997, PORTARIA 210/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. O PRODUTO FICARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA E CONTER O SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL - SIF, OU EQUIVALENTE .	R\$ 22,21	R\$ 111.050,00
11	800	KG	SALSICHA TIPO HOT-DOG COMPOSTA DE CARNE BOVINA; FRESCA COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-5 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78) E (MINISTÉRIO DA GRICULTURA-2.244/1997); INSTRUÇÃO NORMATIVA NO 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. O PRODUTO FICARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA E CONTER O SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL - SIF, OU EQUIVALENTE.	R\$ 12,48	R\$ 9.984,00
TOTAL					R\$ 1.330.434,00

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foi realizado levantamento de mercado considerando as alternativas disponíveis para o fornecimento dos produtos, incluindo fornecedores locais, regionais e demais empresas do ramo, bem como as diferentes formas de fornecimento.

Verificou-se que o mercado fornecedor é diversificado, havendo empresas que comercializam determinados grupos de produtos, como carnes bovinas, suínas, aves ou pescados, sem necessariamente possuírem capacidade ou interesse comercial para fornecer todos os itens da contratação. Dessa forma, a aquisição por itens mostra-se adequada para ampliar a participação de fornecedores e aumentar a competitividade do certame.

Quanto às modalidades de fornecimento, o fornecimento parcelado apresenta-se como alternativa tecnicamente e economicamente adequada, especialmente em razão da natureza perecível dos produtos. A Administração não dispõe de câmaras frigoríficas, equipamentos de refrigeração ou estrutura física adequada para o armazenamento e conservação de grandes quantidades de carnes, sendo necessária a entrega dos produtos de acordo com a demanda da Cozinha Piloto, de modo a garantir a adequada manutenção da cadeia de frio e evitar perdas e desperdícios.

Além disso, a demanda da Cozinha Piloto pode variar ao longo do período, não sendo possível determinar com precisão o momento e a quantidade exata de cada produto que será necessária. Nesse contexto, o fornecimento parcelado permite maior flexibilidade e adequação das aquisições ao consumo efetivo da Administração, evitando a formação de estoques desnecessários.

Diante das alternativas analisadas, optou-se pela aquisição dos produtos por meio do Sistema de Registro de Preços, com julgamento pelo menor preço por item e fornecimento parcelado, conforme a necessidade da Administração. A solução permite maior flexibilidade nas aquisições, amplia a competitividade e possibilita a participação de empresas especializadas em determinados produtos.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Foi realizada pesquisa de preços por meio do sistema SisCotações, com o objetivo de identificar os valores praticados em contratações similares realizadas por órgãos públicos e subsidiar a estimativa dos custos da contratação. Para cada item, foram consideradas, no mínimo, três referências de preços.

Os valores unitários estimados foram definidos mediante aplicação da mediana dos preços válidos obtidos na pesquisa. O relatório completo da pesquisa de preços, extraído do próprio sistema SisCotações e constante do processo, apresenta as referências consultadas e os respectivos preços utilizados para a composição dos valores indicados na tabela constante do item 5 deste Estudo Técnico Preliminar.

O valor total estimado da contratação é de R\$ 1.330.434,00 (um milhão, trezentos e trinta mil, quatrocentos e trinta e quatro reais).

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução proposta contempla a aquisição, por meio do Sistema de Registro de Preços, de diversos tipos de carnes destinadas ao preparo da alimentação escolar nas unidades da rede pública municipal, com fornecimento parcelado conforme a necessidade da Cozinha Piloto.

O ciclo de vida dos produtos compreende as etapas de aquisição, transporte, recebimento, inspeção, armazenamento, controle de validade, utilização e, quando necessário, descarte de produtos vencidos ou em não conformidade. Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de qualidade, conservação, embalagem e validade, observando as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

A rastreabilidade deverá ser assegurada por meio da identificação do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade, permitindo o acompanhamento dos itens desde o recebimento até sua utilização. A Administração realizará o controle de estoque e validade, visando evitar perdas e desperdícios, sendo os produtos em desacordo com as especificações ou que apresentem avarias, problemas de conservação ou validade inadequada substituídos pela contratada.

Considerando a natureza perecível dos produtos, a contratada será responsável pelo transporte e pela manutenção das condições adequadas de conservação até a entrega na Cozinha Piloto, observando-se, quando aplicável, o uso de veículos refrigerados e a manutenção da cadeia de frio.

Quanto às embalagens e resíduos decorrentes do fornecimento, deverão ser observadas as normas ambientais e sanitárias aplicáveis, com descarte adequado dos materiais e produtos que não possam ser utilizados. Quando aplicável, deverão ser adotadas medidas relacionadas à reciclagem, reaproveitamento e logística reversa das embalagens.

Dessa forma, a solução contempla as etapas necessárias ao adequado fornecimento, conservação, controle, utilização e destinação dos produtos, considerando seu ciclo de vida e visando garantir a qualidade dos alimentos, a segurança alimentar e a redução de perdas e desperdícios.

9. PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

O parcelamento da contratação por item é plenamente justificável e recomendado, diante da diversidade dos tipos de carne in natura a serem adquiridos, da natureza autônoma dos produtos e da estrutura do mercado fornecedor, que é composto por empresas com especializações distintas.

A adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item está em conformidade com o inciso II do art. 33 da Lei nº 14.133/2021, que permite o parcelamento como forma de ampliar a competitividade, favorecer a ampla participação de fornecedores, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte, e assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Não há interdependência técnica ou necessidade de aquisição conjunta entre os itens, o que reforça a viabilidade técnica e operacional do parcelamento. A medida também contribui para maior eficiência logística, controle de estoque e melhor gestão dos contratos.

Dessa forma, o parcelamento atende ao interesse público, observando os princípios da economicidade, eficiência e isonomia que regem as contratações públicas.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação visa garantir o fornecimento contínuo e adequado da alimentação escolar aos alunos da rede pública municipal, contribuindo para a melhoria dos índices de aprendizagem, frequência escolar e bem-estar dos estudantes. Além disso, pretende-se assegurar a observância dos parâmetros nutricionais exigidos, evitando prejuízos à saúde dos beneficiários.

Espera-se, ainda, alcançar a proposta mais vantajosa para a Administração, tanto sob o ponto de vista econômico quanto qualitativo, promovendo o uso racional dos recursos públicos e a otimização da logística de distribuição e controle de insumos. A eficiência no processo de aquisição impactará positivamente na execução da política educacional e na qualidade do serviço público prestado.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Não serão necessárias adequações logísticas, estruturais ou de pessoal, uma vez que a unidade responsável pela execução e fiscalização do contrato já possui experiência consolidada com contratações semelhantes e infraestrutura adequada para recepção e distribuição dos produtos.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se aplica à presente contratação, pois trata-se de aquisição específica de carnes in natura, não estando vinculada diretamente a outras contratações em andamento.

13. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Embora a aquisição de carnes in natura não gere impactos ambientais diretos, o Município adota práticas sustentáveis em suas políticas públicas, visando à redução de desperdícios, ao uso racional de recursos e

ao descarte consciente de embalagens, contribuindo para a preservação do meio ambiente.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Diante do exposto, conclui-se que a contratação por meio de registro de preços é a solução mais adequada para atender à necessidade da Cozinha Piloto e da Secretaria de Educação, considerando os aspectos legais, técnicos, operacionais e econômicos, garantindo a continuidade e a qualidade da alimentação escolar fornecida aos alunos da rede pública municipal.

GABRIELA RIBEIRO

Nutricionista

sei!
assinatura
eletrônica



Documento assinado eletronicamente por **Gabriela Ribeiro, NUTRICIONISTA**, em 25/08/2026, às 09:54, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#) e [Decreto Municipal de regulamentação do processo eletrônico](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://cidades.sei.sp.gov.br/campinas/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1697409** e o código CRC **BA92D430**.

Referência: Processo nº 3507902.405.00005787/2026-60

SEI nº 1697409