# ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

## 1. ÁREA REQUISITANTE

Departamento Municipal de Educação, Setor de Alimentação Escolar.

## 2. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

A equipe que ficará responsável pelo desenvolvimento e acompanhamento de todas as etapas do ETP, que são:

- Cintia Midori Yogi;
- Debora Cristina Vitoreli Inácio;
- Gabriela Vicente Paiva.

## 3. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Este Estudo Técnico Preliminar foi elaborado com fundamento na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e na Instrução Normativa SEGES nº 58, de 08 de agosto de 2022, que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares para aquisição de bens e contratação de serviços no âmbito da Administração Pública. Evidenciamos que o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, garante a alimentação escolar aos estudantes matriculados na rede pública de ensino e OSCs (Organizações da Sociedade Civil), nos termos da legislação vigente.

## 4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como objetivo atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência na escola, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento dos estudantes.

Sabe-se que a alimentação é um direito social estabelecido no artigo 6º da Constituição Federal Brasileira e o poder público deve adotar as políticas e as ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar-SISAN.

Desta forma, a presente contratação se faz necessária para a manutenção da alimentação escolar das Unidades de Ensino Municipais de São João da Boa Vista, visando melhor qualidade nutricional e hábitos alimentares saudáveis, em cumprimento às diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de

Alimentação Escolar – PNAE, especialmente a Resolução FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026, e suas alterações. As memórias de cálculo, planilhas de consumo, histórico das aquisições anteriores, quantitativo de alunos atendidos e cardápios elaborados pelo Setor de Alimentação Escolar integram o processo administrativo e servem de suporte para a definição dos quantitativos.

**5. PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO**

Considerando que o Plano Anual de Contratação ainda esteja em fase de implementação/elaboração no Município, a necessidade encontra respaldo na LOA e decorre de demanda contínua e essencial relacionada ao PNAE.

**6. DESCRIÇÃO DOS REQUSITOS DA CONTRATAÇÃO**

A contratação para aquisição dos produtos será fundamentada na Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 7.587/2023, por meio de Pregão Eletrônico, com formalização mediante Contrato Administrativo, adotando-se como critério de julgamento o de menor preço por item, no modo de disputa aberto.

Os produtos a serem entregues, quando da contratação, deverão corresponder às especificações técnicas descritas pela equipe de nutricionistas do Setor, isto no que tange as suas características e padrão de qualidade*, sob pena de rescisão contratual e penalidades cabíveis*, conforme prevê o art. 151 da Lei 14.133/21.

O contrato terá vigência de 06 (seis) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021 e demonstrada a vantajosidade para a Administração.

A definição da vigência reduzida decorre das características do mercado de gêneros alimentícios, especialmente carnes e derivados, cujos preços apresentam elevada volatilidade em razão de fatores econômicos, sazonais, logísticos e de disponibilidade de matéria-prima, podendo ocasionar oscilações relevantes durante a execução contratual.

Além disso, considerando a alteração do modelo de contratação anteriormente adotado por meio do Sistema de Registro de Preços para a formalização mediante Contrato Administrativo, optou-se por estabelecer período inicial de 06 (seis) meses, permitindo melhor acompanhamento da execução contratual, reavaliação dos quantitativos efetivamente consumidos, análise do comportamento dos preços praticados no mercado e maior adequação do planejamento das futuras contratações destinadas à alimentação escolar.

A medida busca preservar a economicidade, a eficiência administrativa, o equilíbrio contratual e a continuidade do fornecimento dos gêneros alimentícios destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

A qualidade físico-química, microbiológica e sanitária dos produtos fornecidos será de inteira responsabilidade da contratada, devendo todos os gêneros alimentícios atender integralmente à legislação sanitária vigente, às normas do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e às demais normas aplicáveis ao objeto.

Para fins de habilitação técnica, a licitante deverá apresentar Licença Sanitária, Alvará Sanitário ou documento equivalente, válido e expedido pelo órgão competente, referente ao seu estabelecimento, compatível com a atividade econômica exercida e com o objeto da contratação, conforme sua condição de fabricante, distribuidor, comerciante ou atacadista. Considerando que o objeto da contratação compreende o fornecimento de carnes e produtos de origem animal destinados diretamente à alimentação escolar, a comprovação da regularidade sanitária dos fornecedores e da procedência dos produtos constitui requisito de elevada relevância técnica e sanitária, diretamente relacionado à natureza e à finalidade da contratação.

A pertinência dessa exigência decorre, especialmente, do fato de que as carnes são produtos altamente perecíveis e sujeitos a riscos de natureza microbiológica, física e química quando produzidos, manipulados, armazenados ou transportados em condições inadequadas. Dessa forma, a verificação da regularidade sanitária do estabelecimento fornecedor constitui medida preventiva indispensável para reduzir riscos à saúde dos alunos e assegurar que os produtos fornecidos sejam provenientes de cadeia de produção e comercialização submetida aos controles oficiais aplicáveis.

Além disso, considerando o objeto da contratação, sendo os estabelecimentos registrados junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), ao Serviço de Inspeção Estadual (SISP) ou ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM), conforme a legislação aplicável e a área de comercialização dos produtos, assegura que os itens tenham sido produzidos sob inspeção oficial.

A exigência mostra-se, portanto, **diretamente relacionada ao objeto e indispensável à adequada execução contratual**, não se tratando de requisito meramente formal ou burocrático. Sua finalidade é assegurar a procedência regular dos produtos, a observância dos controles oficiais

de inspeção, a identidade e a qualidade das carnes fornecidas e, principalmente, a proteção da saúde e da segurança alimentar dos alunos atendidos pela alimentação escolar.

Durante a vigência do contrato, quando tecnicamente necessário de forma excepcional e fundamentada, para verificação da conformidade dos produtos ou diante de indícios de desconformidade no produto, como as seguintes características alteradas: cheiro, sabor ou outra desconformidade, a Administração poderá solicitar laudo de inspeção, certificado, relatório de ensaio ou outro documento emitido pelo órgão de vigilância sanitária ou laboratório de análises oficialmente reconhecido, que comprove a conformidade físico-química, microbiológica e sanitária dos produtos fornecidos, sempre que tal documento for necessário para verificação da qualidade e da segurança dos alimentos.

A exigência desses documentos justifica-se pela natureza do objeto, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que envolve o fornecimento de alimentos de origem animal para consumo por crianças e adolescentes da rede municipal de ensino. Tais exigências visam assegurar a rastreabilidade dos produtos, a observância das condições higiênico-sanitárias durante a produção, armazenamento e comercialização, a conformidade com a legislação sanitária e de inspeção oficial, bem como a proteção da saúde pública e a segurança alimentar dos estudantes, mostrando-se compatíveis, proporcionais e indispensáveis à adequada execução contratual, sem impor restrições indevidas à competitividade do certame.

O Decreto Federal nº 9.013/2017, que regulamenta a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, prevê expressamente a realização de coleta de amostras e análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e outras que se façam necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos e dos produtos. O mesmo regulamento contempla o controle de resíduos e contaminantes e a rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva.

No âmbito da segurança dos alimentos, a regulamentação sanitária estabelece parâmetros objetivos para avaliação da conformidade microbiológica e dos limites de contaminantes. A RDC nº 724/2022 da Anvisa dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos, enquanto a RDC nº 722/2022 estabelece limites máximos tolerados para contaminantes químicos em alimentos.

Dessa forma, a possibilidade de solicitação de laudos, certificados e relatórios de ensaio constitui **mecanismo de controle e fiscalização da execução contratual**, permitindo à Administração aprofundar a apuração quando os meios ordinários de verificação forem insuficientes para determinar a conformidade do produto.

A exigência não representa obrigação indiscriminada de apresentação de laudos laboratoriais para cada entrega, mas instrumento de controle a ser utilizado de maneira **proporcional, fundamentada e compatível com o risco identificado**, evitando tanto a aceitação de produtos potencialmente inadequados quanto a imposição de custos e exigências desnecessárias à contratada.

Assim, a previsão contribui para assegurar que os produtos efetivamente fornecidos mantenham as características e os padrões de qualidade exigidos durante a execução contratual, fortalecendo a fiscalização, a rastreabilidade e a segurança da alimentação oferecida aos estudantes.

Considerando a natureza do objeto, a forma de execução contratual, com fornecimento parcelado e pagamento conforme as entregas efetivamente realizadas, a Administração entende suficiente, para fins de comprovação da qualificação econômico-financeira, a exigência de certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, nos termos do art. 69, inciso II, da Lei nº 14.133/2021. A medida mostra-se adequada e proporcional para demonstrar a regularidade econômico-financeira do licitante, sem impor restrição desnecessária à competitividade do certame.

| Item | Descrição | Unid. | Quant. | Valor Unit. |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO, PATINHO DE CUBOS, PELO PROCESSO IQF – "Individual Quick-Frozen"**<br>**DESCRIÇÃO DO PRODUTO:** Carne bovina, proveniente de machos da espécie, sadios, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas e congeladas através de túnel pelo processo IQF – "INDIVIDUAL QUICK-FROZEN". Sem osso. A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto poderá ser utilizado dentro de prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica.<br>**VALIDADE MÍNIMA:** O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total | Kg | 7.300 | R$ 36,83 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. | | | |
| 2 | **CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, FILEZINHO (SASSAMI), PELO PROCESSO IQF - "Individual Quick Frozen"**- Produto preparado a partir do corte de frango, tipo sassami, sem osso e sem pele, sadio, dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal" e congelado através de túnel pelo processo IQF - "INDIVIDUAL QUICK-FROZEN". A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto poderá ser utilizado dentro de prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. **VALIDADE MÍNIMA:** O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. | Kg | 10.800 | R$ 19,33 |
| 3 | **CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO, PERNIL EM CUBOS, PELO PROCESSO IQF - "Individual Quick Frozen"**– Produto preparado a partir do pernil que é o corte procedente da parte traseira da carcaça suína, pegando acima do joelho sadio, dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no | Kg | 14.400 | R$ 21,92 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | RIISPOA – "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal" e congelado através de túnel pelo processo IQF, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 3x3x3 cm, com 20% para mais ou para menos no tamanho. Deve ter aparência EXTRA LIMPA COM MÍNIMO DE GORDURA VISÍVEL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses) preservando, conforme o caso, a estrutura anatômica dos músculos envolvidos na preparação dos cortes. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. **VALIDADE MÍNIMA A PARTIR DA ENTREGA:** O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. | | | |
| 4 | **CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO, PATINHO, PELO PROCESSO IQF – "Individual Quick-Frozen"** - É o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares esqueléticas de bovinos, no corte patinho, seguido de imediato congelamento através de túnel pelo processo IQF – "INDIVIDUAL QUICK-FROZEN". A carne bovina utilizada para a elaboração do patinho moído deve ser submetida aos processos de inspeção estabelecidos no RIISPOA – "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal" – MAPA. A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do | Kg | 7.300 | R$ 40,22 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto na embalagem poderá ser utilizado dentro de prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. **VALIDADE MÍNIMA:** O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. | | | |
| 5 | **FILÉ DE PEIXE CONGELADO PELO PROCESSO IQF - "Individual Quick Frozen"** – Tipo: Pangasius. Produto obtido a partir do corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral seguido de imediato congelamento através de túnel pelo processo IQF – "Individual Quick Frozen". A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, poderá ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. **Limite máximo de glaciamento**: permitido até 12% (doze por centro) do peso líquido declarado, conforme Instrução Normativa (MAPA) nº 21, de 31 de maio de 2017. O produto deve ser apresentado congelado, íntegro, sem pele e **sem espinhas,** de consistência firme, coloração e odor característicos, sem sinais de recongelamento. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. **VALIDADE:** O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo | Kg | 3.180 | R$ 44,30 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. | | | |
| 6 | **FRANGO DESOSSADO CONGELADO COM PELE E SEM OSSO, PELO PROCESSO IQF - "Individual Quick Frozen"**– Produto preparado a partir do **Corte Coxa e Sobrecoxa de frango**, sem osso, sadio, dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA – "Regulamento de Inspeção industrial e Sanitária de Origem Animal" e congelado através de túnel pelo processo IQF "Individual Quick Frozen". A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto poderá ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica.<br>**VALIDADE MÍNIMA:** O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. | Kg | 15.120 | R$ 20,40 |
| 7 | **SALSICHA DE FRANGO CONGELADA** – Produto cárneo industrializado, sem corante artificial obtido da emulsão de carne de ave e carne mecanicamente separada de ave, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico | Kg | 540 | R$ 11,50 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | adequado. NÃO SERÁ PERMITIDO o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido e soja. Poderá ser adicionado ao produto, desde que declarados, sais minerais que não compitam entre si em termo de disponibilidade. A salsicha deverá ser preparada com carne de ave em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, queimaduras de congelamento. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimento Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos.<br>**PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO:** O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. | | | |

Embora a legislação aplicável ao PNAE, lei nº 15.226/2025, estabeleça como regra geral, prazo de validade remanescente mínimo de metade do período compreendido entre a fabricação e o vencimento, entende-se tecnicamente adequado estabelecer, para os produtos cárneos, percentual superior ao mínimo

legal, considerando sua perecibilidade e a dinâmica de recebimento, armazenamento, organização dos estoques e utilização na alimentação escolar.

A exigência busca ampliar a margem de segurança para o consumo dos produtos dentro do prazo indicado pelo fabricante, reduzir a permanência de itens próximos ao vencimento e prevenir perdas e desperdícios decorrentes da impossibilidade de utilização em tempo adequado.

A medida também contribui para a economicidade e eficiência da contratação, ao proporcionar maior flexibilidade na gestão dos estoques e dos cardápios, evitando aquisições que possam resultar em produtos vencidos antes de sua utilização. Encontra-se, ainda, alinhada aos princípios do planejamento, eficiência, economicidade, razoabilidade e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021, bem como à necessidade de demonstração dos resultados pretendidos e do melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no Estudo Técnico Preliminar.

Assim, o percentual de validade remanescente estabelecido para os produtos cárneos será considerado requisito mínimo de recebimento, justificado pelas características dos produtos e pelo tempo necessário à sua adequada utilização, visando assegurar a qualidade e segurança dos alimentos, prevenir desperdícios e garantir a adequada execução do objeto.

**8. LEVANTAMENTO DE MERCADO**

Considerando a necessidade contínua de fornecimento de carnes para composição dos cardápios da alimentação escolar, verifica-se que o objeto possui quantitativos previamente definidos, cronograma estimado de execução e demanda previsível durante toda a vigência contratual, justificando-se, portanto, a formalização da contratação por meio de Contrato Administrativo.

Além disso, a contratação mostra-se compatível com o disposto no Decreto Municipal nº 7.587/2023, tendo em vista as características do objeto e a necessidade de fornecimento contínuo e programado durante o período contratual.

A adoção dessa modalidade proporciona maior previsibilidade, economicidade e eficiência no planejamento logístico, permitindo que as aquisições ocorram conforme a programação das unidades escolares, evitando desperdícios, otimizando os recursos públicos e garantindo o atendimento contínuo e adequado das necessidades nutricionais dos alunos.

Soluções Alternativas Consideradas:

1. Aquisição por meio da Agricultura Familiar (Resolução FNDE nº 04/2026):

Avaliada a possibilidade de compras diretamente de produtores ou cooperativas locais, observando a exigência mínima de 45% dos recursos do PNAE, desde que os fornecedores atendam às normas sanitárias

e à logística de entrega. Embora a agricultura familiar seja mais comumente utilizada para fornecimento de alimentos como verdura, frutas, ovos e leite, ela também contempla diversos outros grupos e comunidades tradicionais, como: silvicultores, aquicultores, pescadores, extrativistas e povos indígenas. Por esta razão, a agricultura familiar pode ser utilizada para a compra de carnes, porém tal condição depende da existência de fornecedores habilitados e em quantidade suficiente para atendimento da demanda, condição impossibilitada ao menos neste momento.

2. Uso de proteínas alternativas em períodos de oscilação de preços:

Durante alta de preços ou problemas de abastecimento, admite-se, com respaldo nutricional, a substituição por ovos, proteínas vegetais ou cortes de carne com melhor custo-benefício, mantendo o equilíbrio do cardápio escolar. Do ponto de vista técnico, esta alternativa é parcialmente viável, desde que a substituição seja compatível com o planejamento elaborado pela área de nutrição. Entretanto, tal solução não se trata de uma alternativa capaz de substituir integralmente a contratação, uma vez que os diferentes tipos de proteínas possuem características nutricionais, formas de preparo e aceitação, inviabilizando tal alternativa.

3. Ata de Registro de Preços:

O Sistema de Registro de Preços foi avaliado; contudo, considerando que a demanda é contínua, possui quantitativos previamente estimados e cronograma de consumo definido pelo cardápio escolar, verificou-se maior adequação da contratação por meio de Contrato Administrativo.

Sob o aspecto econômico, embora o Sistema de Registro de Preços possa proporcionar vantagens decorrentes da possibilidade de aquisição conforme a necessidade efetiva, sua adoção, neste caso, não apresenta vantagem suficientemente relevante para superar a maior previsibilidade proporcionada pela contratação direta do fornecimento previamente dimensionado. A utilização de contrato com quantitativos estimados e cronograma de execução definido possibilita melhor organização das entregas, planejamento logístico e acompanhamento da execução.

4. Contrato Administrativo:

No presente caso, verifica-se que a contratação por meio de Contrato Administrativo mostra-se mais adequada, considerando que as demandas são previamente definidas, possuem cronograma estimado de execução e quantitativos previsíveis durante toda a vigência contratual, permitindo melhor planejamento das entregas, controle da execução e continuidade do fornecimento.

Sob o aspecto técnico e operacional, essa alternativa permite estabelecer previamente as condições de fornecimento, os quantitativos estimados, as especificações dos produtos, a

periodicidade das entregas, os padrões de qualidade, as obrigações da contratada e os mecanismos de fiscalização e controle, proporcionando maior previsibilidade e segurança à execução do fornecimento.

Ademais, a contratação por prazo determinado e com fornecimento parcelado conforme a programação da alimentação escolar permite compatibilizar a aquisição com a efetiva necessidade das unidades, mantendo a regularidade do abastecimento e possibilitando o acompanhamento sistemático da qualidade e da quantidade dos produtos entregues.

**9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

Foram consultados fornecedores especializados no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, empresas atuantes no mercado regional e contratações públicas similares disponíveis no PNCP e Banco de Preços, por se tratarem de fontes aptas a refletir os preços praticados para produtos com especificações equivalentes às exigidas neste processo.

1. Consulta ao Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e demais bases oficiais que reúnam contratações similares em âmbito nacional, estadual e municipal.

2. Solicitação de cotações junto a fornecedores locais e regionais, preferencialmente empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios para órgãos públicos.

3. Pesquisa em Atas de Registro de Preços vigentes, pertencentes a outros municípios e órgãos públicos, para verificação de valores praticados e possíveis adesões futuras.

Segue abaixo a média de valores apurada mediante consulta às contratações vigentes desta Municipalidade:

- Patinho em cubos - R$ 36,83
- Frango corte sassami - R$ 19,33
- Pernil em cubos - R$ 21,92
- Patinho moído - R$ 40,22
- Filé de peixe Pangasius - R$ 44,30
- Frango desossado corte coxa e sobrecoxa - R$ 20,40
- Salsicha - R$ 11,50

Resultando em um valor estimado de contratação de R$ 1.542.409,00.

O orçamento estimado foi elaborado com base nas consultas realizadas ao PNCP, Banco de Preços, atas de registro de preços vigentes, contratações similares e cotações de fornecedores, conforme documentos constantes do processo administrativo.

Para tanto foram utilizadas as seguintes informações em formato de planilha para o cálculo:

Memória de Cálculo para utilização mensal:

| Cronograma 2026 - Carnes | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 2026 | | | | 2027 | | | | | | |
| ITEM | SETEMBRO | OUTUBRO | NOVEMBRO | DEZEMBRO | JANEIRO | FEVEREIRO | QUANTIDADE TOTAL | Valor Unitário | Valor Total | Ano 2026 | Ano 2027 |
| Patinho em Cubos | 1400 | 1400 | 1400 | 850 | 850 | 1400 | 7300 | R$ 36,83 | R$ 268.859,00 | **185.991,50** | **82.867,50** |
| Sassami | 2000 | 2000 | 2000 | 1400 | 1400 | 2000 | 10800 | R$ 19,33 | R$ 208.764,00 | **143.042,00** | **65.722,00** |
| Pernil em Cubos | 3000 | 3000 | 3000 | 1200 | 1200 | 3000 | 14400 | R$ 21,92 | R$ 315.648,00 | **223.584,00** | **92.064,00** |
| Patinho moído | 1500 | 1500 | 1500 | 650 | 650 | 1500 | 7300 | R$ 40,22 | R$ 293.606,00 | **207.133,00** | **86.473,00** |
| Filé de peixe | 600 | 600 | 600 | 390 | 390 | 600 | 3180 | R$ 44,30 | R$ 140.874,00 | **97.017,00** | **43.857,00** |
| Coxa e sobre coxa | 3200 | 3200 | 3200 | 1160 | 1160 | 3200 | 15120 | R$ 20,40 | R$ 308.448,00 | **219.504,00** | **88.944,00** |
| Salsicha de frango | | 540 | | | | | 540 | R$ 11,50 | R$ 6.210,00 | **6.210,00** | - |
| | | | | | | | | | R$ 1.542.409,00 | R$ 1.082.481,50 | R$ 459.927,50 |

Os quantitativos estimados para o presente processo licitatório foram definidos com base em memória de cálculo elaborada pela área responsável, considerando a necessidade efetiva das unidades escolares e a demanda atualmente existente.

Para a definição dos quantitativos, foram considerados os parâmetros relacionados à rotina de funcionamento da unidade, ao número de refeições a serem preparadas e às particularidades inerentes ao preparo e à distribuição das refeições. Considerou-se, ainda, que os diferentes tipos e cortes de carnes apresentam características próprias quanto ao modo de preparo, rendimento e comportamento durante o processo de cocção, ocasionando redução de peso e volume em razão da perda de água, gordura e demais componentes durante o preparo. Dessa forma, a quantidade a ser adquirida não pode ser estabelecida exclusivamente com base no peso destinado ao consumo final, devendo contemplar o rendimento efetivo de cada produto após o preparo.

Também foi considerada a diversidade de utilização das carnes no cardápio da unidade, uma vez que determinados produtos não são destinados exclusivamente às refeições principais, sendo igualmente utilizados na preparação de lanches e outras preparações integrantes da alimentação escolar. Assim, os quantitativos estimados foram calculados considerando a frequência de utilização de cada produto, a forma de preparo, o respectivo rendimento após a cocção, o cálculo

per capita para atingir as necessidades nutricionais conforme determina a resolução 4 de 26/02/2026 e sua destinação nas diferentes preparações previstas no planejamento da alimentação escolar.

A memória de cálculo integra o presente Estudo Técnico Preliminar e constitui o instrumento utilizado para demonstrar a metodologia adotada na estimativa dos quantitativos, permitindo estabelecer correspondência entre a necessidade identificada e a quantidade prevista para a contratação.

Os quantitativos foram dimensionados de forma a atender à demanda da unidade durante o período previsto para a execução dos serviços, buscando assegurar a continuidade das atividades de alimentação escolar, sem dimensionamento excessivo ou insuficiente. Para tanto, foram considerados os dados e informações disponíveis no momento da elaboração deste estudo, bem como a atual estrutura de funcionamento da unidade e a necessidade de manutenção regular dos serviços. Nota-se que nos meses de Dezembro de 2026 e Janeiro de 2027, há uma significativa diminuição do consumo, isso justifica-se com as férias escolares das unidades de ensino fundamental e educação infantil (primeira e segunda fase). Lembrando que nestes períodos supracitados, somente as creches permanecem com atendimento.

Dessa forma, entende-se que a memória de cálculo apresentada demonstra de maneira objetiva e fundamentada a formação dos quantitativos previstos, conferindo maior segurança ao planejamento da contratação e contribuindo para a observância dos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da adequação da contratação ao interesse público.

## 10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado de carnes bovinas, suínas, aves, pescado e embutidos, congelados e processados pelo sistema IQF quando aplicável, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, observadas as exigências nutricionais, sanitárias e logísticas necessárias ao abastecimento contínuo das unidades escolares municipais.

**11. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

A aquisição dos itens será definida pelo julgamento como menor preço por item, no modo aberto, visto que a sua divisibilidade não afeta a solução proposta para aquisição como um todo e, com isto, também possibilitando a ampla participação de eventuais interessados no certame, visando a economicidade conforme prevê o art. 40, §3º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

**12. RESULTADOS PRETENDIDOS**

Com a presente contratação pretende-se garantir o fornecimento contínuo e regular de carnes e derivados destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, assegurando o cumprimento dos cardápios elaborados pelo Setor de Alimentação Escolar e das exigências nutricionais estabelecidas pela legislação vigente.

Busca-se, ainda:

I– assegurar a oferta de alimentação adequada e nutricionalmente balanceada aos alunos matriculados na rede municipal de ensino;

II – garantir a continuidade do abastecimento das unidades escolares, evitando desabastecimentos e interrupções na execução dos cardápios;

III – promover maior eficiência no planejamento das aquisições e no controle de consumo dos gêneros alimentícios;

IV – reduzir perdas e desperdícios por meio do fornecimento parcelado e adequado às necessidades das unidades escolares;

V – assegurar a aquisição de produtos que atendam às exigências sanitárias, microbiológicas e de qualidade estabelecidas pelos órgãos competentes;

VI – proporcionar maior controle da execução contratual e acompanhamento das variações de mercado, especialmente considerando a oscilação dos preços das proteínas de origem animal;

VII – garantir a economicidade, eficiência administrativa e adequada aplicação dos recursos públicos destinados à alimentação escolar.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária e viável, contribuindo para a execução regular da política pública de alimentação escolar e para o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes da rede municipal.

**13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS**

Foram identificadas as providências necessárias para futura contratação, incluindo levantamento de consumo, previsão orçamentária, especificações técnicas e planejamento logístico das entregas.

**14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

A presente contratação integra o conjunto de aquisições destinadas à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, possuindo relação indireta com contratações de hortifrutigranjeiros, gêneros estocáveis e agricultura familiar, embora não dependa diretamente delas para sua execução.

**15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

Considerando a natureza do objeto, os possíveis impactos ambientais estão relacionados às etapas de produção, processamento, acondicionamento, transporte, armazenamento e destinação final das embalagens utilizadas no fornecimento dos produtos.

Visando minimizar tais impactos, deverão ser observadas, sempre que tecnicamente viáveis e compatíveis com a legislação sanitária vigente, medidas que priorizem a utilização de embalagens primárias e secundárias recicláveis ou que contenham percentual de material reciclado em sua composição, bem como práticas adequadas de acondicionamento, transporte e manutenção da cadeia de frio, de modo a reduzir perdas, desperdícios e descarte prematuro dos produtos.

Também deverá ser observada a adequada destinação das embalagens após sua utilização, incentivando ações de reciclagem e manejo ambientalmente correto dos resíduos gerados pelas unidades escolares.

Além disso, o fornecimento parcelado e planejado dos produtos contribuirá para melhor controle do consumo, redução de perdas e desperdícios alimentares, promovendo maior eficiência na utilização dos recursos públicos e menor impacto ambiental decorrente da execução contratual.

Ressalta-se que as exigências ambientais aplicáveis deverão observar os princípios da razoabilidade, competitividade e economicidade, evitando restrições indevidas à ampla participação dos interessados no certame.

**16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO**

Esta equipe de Planejamento declara **VIÁVEL** a contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

São João da Boa Vista, 13 de agosto de 2026.

_____
Cintia Midori Yogi
Nutricionista CRN 3 63319

_____
Débora Cristina Vitoreli Inácio
Nutricionista CRN 3 47315

_____
Gabriela Vicente Paiva
Nutricionista CRN 3 18487

_____

José Carlos Zazini Gallego
Chefe do Setor de Alimentação Escolar

_____
Ricardo Donizete Tabarim
Diretor do Departamento de Educação