



MUNICÍPIO DE MONTEIRO LOBATO ESTADO DE SÃO PAULO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

A Secretaria Municipal de Educação de Monteiro Lobato/SP necessita garantir o fornecimento contínuo, regular e adequado de **carnes e produtos cárneos destinados ao preparo e fornecimento da alimentação escolar aos alunos da Rede Municipal de Ensino**, de acordo com o planejamento da alimentação escolar e com as necessidades nutricionais dos estudantes.

A alimentação escolar constitui importante instrumento para a promoção da saúde, do crescimento e do desenvolvimento dos alunos, sendo necessário assegurar a oferta de refeições variadas, equilibradas e preparadas com gêneros alimentícios de qualidade, em condições adequadas de higiene, conservação e segurança dos alimentos.

A contratação mostra-se necessária em razão do **consumo contínuo desses produtos ao longo do calendário escolar**, considerando a quantidade de refeições preparadas e a necessidade de reposição periódica dos estoques. Por se tratar, em grande parte, de produtos perecíveis e congelados, o fornecimento deverá ocorrer de forma **parcelada e conforme a demanda**, permitindo melhor adequação entre as quantidades adquiridas e o consumo efetivo.

A ausência ou insuficiência desses produtos poderá comprometer o planejamento e a regularidade da alimentação escolar, prejudicando a composição das refeições ofertadas aos alunos e podendo ocasionar interrupções no atendimento.

Nesse contexto, busca-se estabelecer uma solução que assegure o **abastecimento regular das unidades escolares**, com produtos que atendam aos padrões de qualidade, segurança alimentar, conservação, procedência, inspeção sanitária e demais requisitos legais aplicáveis.

A adoção do **Sistema de Registro de Preços** mostra-se adequada diante da natureza contínua da demanda e da necessidade de entregas parceladas, possibilitando que os produtos sejam adquiridos de acordo com



MUNICÍPIO DE MONTEIRO LOBATO

ESTADO DE SÃO PAULO

o consumo efetivo e o planejamento da Secretaria Municipal de Educação, evitando a formação de estoques excessivos, perdas e desperdícios.

Dessa forma, a contratação pretende assegurar a continuidade e a qualidade da alimentação escolar, promovendo o adequado atendimento aos alunos da Rede Municipal de Ensino e contribuindo para a eficiência, economicidade, planejamento e continuidade das ações da Administração Pública.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Fundamentação: Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração; (inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, identificando a previsão no Plano Anual de Contratações ou, se for o caso, justificando a ausência de previsão;

A presente contratação está **prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) do Município**, estando alinhada ao planejamento das contratações da Secretaria Municipal de Educação para o atendimento das necessidades da Rede Municipal de Ensino.

A aquisição de carnes e produtos cárneos encontra-se relacionada às ações necessárias à **manutenção e continuidade da alimentação escolar**, contribuindo para o adequado planejamento das aquisições, a continuidade do serviço público e o atendimento das necessidades dos alunos durante o calendário escolar. A contratação está, portanto, compatível com o planejamento anual da Administração e com as diretrizes estabelecidas para a execução das ações da Secretaria Municipal de Educação.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução. (inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

A contratação deverá observar os requisitos necessários para garantir o fornecimento adequado, contínuo e seguro de carnes e produtos cárneos destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Monteiro Lobato/SP.

3.1. Os produtos deverão atender integralmente às especificações, características, quantidades, unidades de fornecimento e demais condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos.

3.2. Os produtos deverão ser de primeira qualidade, próprios para consumo humano e apresentar características compatíveis com sua natureza, sem sinais de deterioração, contaminação, descongelamento indevido ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade e segurança.

3.3. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimentos devidamente



MUNICÍPIO DE MONTEIRO LOBATO

ESTADO DE SÃO PAULO

regularizados perante o serviço oficial de inspeção competente, mediante SIF, SISP, SIM ou outro serviço oficialmente competente, conforme aplicável.

3.4. Os produtos deverão atender à legislação sanitária, de segurança dos alimentos, de inspeção de produtos de origem animal, de rotulagem e às demais normas aplicáveis, inclusive aquelas relacionadas à alimentação escolar e ao PNAE.

3.5. Os produtos congelados e refrigerados deverão ser transportados e entregues em condições adequadas de temperatura e conservação, de modo a preservar suas características e a segurança dos alimentos.

3.6. As embalagens deverão ser próprias para contato com alimentos, atóxicas, resistentes, íntegras, devidamente lacradas e adequadas ao transporte e armazenamento, não sendo admitidos produtos com embalagens violadas, furadas, rasgadas, vazadas ou que apresentem outras condições que possam comprometer o produto.

3.7. Os rótulos deverão apresentar, de forma clara e legível, as informações exigidas pela legislação vigente, incluindo, quando aplicável, denominação do produto, ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação, identificação do fabricante e registro ou selo do serviço de inspeção oficial competente.

3.8. Os produtos deverão possuir prazo de validade compatível com as exigências estabelecidas para cada item no Termo de Referência, não sendo admitidos produtos vencidos ou em condições inadequadas de conservação.

3.9. O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação e mediante solicitação ou autorização de fornecimento, não havendo obrigação de aquisição da totalidade dos quantitativos estimados.

3.10. A Contratada deverá realizar as entregas no local, nos dias, horários e prazos definidos pela Administração, responsabilizando-se pelo transporte, acondicionamento, carga e descarga dos produtos.

3.11. A Contratada deverá disponibilizar pessoal suficiente e devidamente orientado para o manuseio e a entrega dos gêneros alimentícios, observando as boas práticas de higiene e segurança dos alimentos.

3.12. Os produtos poderão ser submetidos à conferência no ato do recebimento, incluindo verificação de quantidade, peso, embalagem, rotulagem, temperatura, validade, características sensoriais e demais requisitos previstos no Termo de Referência.

3.13. A Administração poderá exigir apresentação de amostras, fichas técnicas, laudos, certificados e demais documentos necessários à comprovação da qualidade, composição, procedência e regularidade dos produtos, conforme estabelecido no edital e no Termo de Referência.

3.14. Os produtos que apresentarem desconformidade com as especificações ou com as condições estabelecidas na contratação deverão ser substituídos pela Contratada, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo estabelecido no Termo de Referência.

3.15. A Contratada deverá manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e eventuais contratações decorrentes, as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento.



MUNICÍPIO DE MONTEIRO LOBATO

ESTADO DE SÃO PAULO

3.16. Todos os custos necessários ao fornecimento, incluindo transporte, embalagens, acondicionamento, seguros, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, serão de responsabilidade da Contratada.

3.17. A contratação deverá observar os princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade, segurança alimentar, continuidade do serviço público e interesse público, buscando garantir o fornecimento de produtos adequados ao consumo e às necessidades da alimentação escolar.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
01	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA: produto obtido a partir de carne bovina desossada, com adição de farinha de rosca, sal e condimentos, sem adição de pimenta, moldado em formato de almôndega, com peso aproximado de 25 g por unidade. O produto deverá ser cozido e congelado, apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, próprios do produto, estando livre de sujidades, parasitas, larvas, fragmentos de ossos, pele, cartilagens, intestinos, nervos e demais matérias estranhas. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica de polietileno, atóxica, transparente e adequada para alimentos, com peso de 1 kg, devidamente lacrada e íntegra. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação, informações nutricionais e identificação do fabricante, bem como registro ou selo do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISP ou SIM, conforme aplicável). O produto deverá ser entregue em condições adequadas de conservação, temperatura e higiene, estando sujeito à inspeção e conferência no ato do recebimento.	Kg	500
02	HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA CONGELADO, COM SAL, 50 G: produto obtido a partir de carne bovina, moldado em formato de hambúrguer, com peso de 50 g por unidade, acondicionado e mantido sob congelamento. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos e próprios do produto, sem sinais de deterioração ou características anormais. Deverá ser embalado individualmente, em embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente e devidamente lacrada, de forma a garantir a integridade e a conservação do produto. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, condições de conservação, informações nutricionais e identificação do fabricante, bem como registro ou selo do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISP ou SIM, conforme aplicável). Todas as informações deverão estar dispostas de forma clara e legível. O produto deverá ser entregue em condições adequadas de conservação, higiene e temperatura, sujeito à verificação e conferência no ato do recebimento.	Kg	1.000
03	CARNE BOVINA – PATINHO EM CUBOS: carne bovina de primeira qualidade, cortada em cubos, desossada, limpa, com baixo teor de gordura	Kg	2.500



MUNICÍPIO DE MONTEIRO LOBATO

ESTADO DE SÃO PAULO

	aparente e sem pelancas, submetida ao processo de congelamento individual rápido (IQF). Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos da espécie, próprios do produto, não apresentando sinais de descongelamento, amolecimento, viscosidade, manchas esverdeadas ou outras alterações que comprometam sua qualidade. Deverá ser livre de sujidades, parasitas, fragmentos de ossos e demais matérias estranhas, bem como de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que possam comprometer suas características naturais ou torná-lo impróprio para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente, própria para alimentos, podendo conter 2 kg, devidamente lacrada e íntegra. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo, no mínimo, denominação e espécie do produto, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação, identificação do fabricante e registro ou selo do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISP ou SIM, conforme aplicável), além das demais informações exigidas pela legislação de rotulagem vigente. O produto deverá ser entregue em condições adequadas de conservação, higiene e temperatura, sujeito à verificação e conferência no ato do recebimento.		
04	CARNE BOVINA – TIPO ACÉM EM CUBOS: carne bovina de primeira qualidade, desossada, cortada em cubos, limpa, com baixo teor de gordura aparente e sem pelancas, submetida ao processo de congelamento individual rápido (IQF). Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos da espécie, próprios do produto, não apresentando sinais de descongelamento, amolecimento, viscosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer outras alterações que comprometam sua qualidade. Deverá ser livre de sujidades, parasitas, fragmentos de ossos e demais matérias estranhas, bem como de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que possam torná-lo impróprio para o consumo ou alterar suas características físicas e químicas naturais. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente e própria para alimentos, com peso líquido de 2 kg, devidamente lacrada, de forma a impedir sua abertura ou violação, mantendo a integridade e conservação do produto. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo, no mínimo, denominação e espécie do produto, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, condições de conservação, identificação do fabricante e registro ou selo do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISP ou SIM, conforme aplicável), além das demais informações exigidas pela legislação de rotulagem vigente. O produto deverá ser entregue em condições adequadas de conservação, higiene e temperatura, sujeito à verificação e conferência no ato do recebimento.	Kg	500
05	CARNE BOVINA – TIPO ACÉM MOÍDA: carne bovina de primeira qualidade, desossada, moída e submetida ao processo de congelamento individual rápido (IQF), limpa, com baixo teor de gordura aparente e sem pelancas. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos da espécie, próprios do produto, não apresentando sinais de descongelamento, amolecimento, viscosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer outras alterações que comprometam sua qualidade. Deverá estar livre de sujidades, parasitas, fragmentos de ossos e demais matérias estranhas, bem como de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que possam torná-lo impróprio para o consumo ou alterar suas características físicas e químicas naturais. Embalagem primária: saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, próprio para contato com alimentos, resistente, termossoldado e devidamente lacrado, contendo peso líquido de 2 kg por embalagem, adequado ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do produto. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo, no mínimo, denominação e espécie do produto, peso líquido, lote, data de	kg	500



MUNICÍPIO DE MONTEIRO LOBATO

ESTADO DE SÃO PAULO

	fabricação, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, condições de conservação, identificação do fabricante e registro ou selo do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISP ou SIM, conforme aplicável), além das demais informações exigidas pela legislação de rotulagem vigente, com todas as informações dispostas de forma clara e legível. O produto deverá ser entregue em condições adequadas de conservação, higiene e temperatura, sujeito à verificação e conferência no ato do recebimento.		
06	CARNE BOVINA – TIPO PATINHO MOÍDA: carne bovina de primeira qualidade, desossada, moída e submetida ao processo de congelamento individual rápido (IQF), limpa, com baixo teor de gordura aparente e sem pelancas. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos da espécie, próprios do produto, não apresentando sinais de descongelamento, amolecimento, viscosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer outras alterações que comprometam sua qualidade. Deverá estar livre de sujidades, parasitas, fragmentos de ossos e demais matérias estranhas, bem como de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que possam torná-lo impróprio para o consumo ou alterar suas características físicas e químicas naturais. Embalagem primária: saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, próprio para contato com alimentos, resistente, termossoldado e devidamente lacrado, contendo peso líquido de 2 kg por embalagem, adequado ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do produto. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo, no mínimo, denominação e espécie do produto, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, condições de conservação, identificação do fabricante e registro ou selo do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISP ou SIM, conforme aplicável), além das demais informações exigidas pela legislação de rotulagem vigente, com todas as informações dispostas de forma clara e legível. O produto deverá ser entregue em condições adequadas de conservação, higiene e temperatura, sujeito à verificação e conferência no ato do recebimento.	kg	2.500
07	CARNE BOVINA – TIPO PALETA MOÍDA: carne bovina de primeira qualidade, desossada, moída e submetida ao processo de congelamento individual rápido (IQF), limpa, com baixo teor de gordura aparente e sem pelancas. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos da espécie, próprios do produto, não apresentando sinais de descongelamento, amolecimento, viscosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer outras alterações que comprometam sua qualidade. Deverá estar livre de sujidades, parasitas, fragmentos de ossos e demais matérias estranhas, bem como de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que possam torná-lo impróprio para o consumo ou alterar suas características físicas e químicas naturais. Embalagem primária: saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, próprio para contato com alimentos, resistente, termossoldado e devidamente lacrado, contendo peso líquido de 2 kg por embalagem, adequado ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do produto. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo, no mínimo, denominação e espécie do produto, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, condições de conservação, identificação do fabricante e registro ou selo do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISP ou SIM, conforme aplicável), além das demais informações exigidas pela legislação de rotulagem vigente, com todas as informações dispostas de forma clara e legível. O produto deverá ser entregue em condições adequadas de conservação, higiene e temperatura,	kg	500



MUNICÍPIO DE MONTEIRO LOBATO

ESTADO DE SÃO PAULO

	sujeito à verificação e conferência no ato do recebimento.		
08	CARNE BOVINA – MÚSCULO TRASEIRO EM CUBOS: carne bovina de primeira qualidade, desossada, cortada em cubos e submetida ao processo de congelamento individual rápido (IQF), limpa, com baixo teor de gordura aparente e sem pelancas. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos da espécie, próprios do produto, não apresentando sinais de descongelamento, amolecimento, viscosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer outras alterações que comprometam sua qualidade. Deverá estar livre de sujidades, parasitas, fragmentos de ossos e demais matérias estranhas, bem como de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que possam torná-lo impróprio para o consumo ou alterar suas características físicas e químicas naturais. Embalagem primária: saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, próprio para contato com alimentos, resistente, termossoldado e devidamente lacrado, adequado ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do produto. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo, no mínimo, denominação e espécie do produto, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, condições de conservação, identificação do fabricante e registro ou selo do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISP ou SIM, conforme aplicável), além das demais informações exigidas pela legislação de rotulagem vigente, com todas as informações dispostas de forma clara e legível. O produto deverá ser entregue em condições adequadas de conservação, higiene e temperatura, sujeito à verificação e conferência no ato do recebimento.	kg	500
09	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO – TIPO SASSAMI, SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL OU TEMPEROS: produto obtido de peito de frango, sem osso, sem pele, tendões, cartilagens, fragmentos de ossos ou outros tecidos inferiores, submetido ao processo de congelamento individual rápido (IQF). Deverá apresentar-se sob a forma de filés de peito (sassami), com peso unitário entre 50 g e 60 g, de tamanho uniforme, íntegros, sem estarem despedaçados, quebrados ou deformados. O produto deverá ser manipulado em condições higiênico-sanitárias adequadas e proveniente de estabelecimento submetido à inspeção sanitária oficial. Deverá atender à legislação vigente e apresentar-se livre de parasitas, sujidades e quaisquer substâncias contaminantes ou estranhas que possam alterar ou encobrir suas características naturais. Deverá apresentar aspecto próprio da carne de frango, firme e consistente, não pegajoso, com cor, odor e sabor característicos, sem manchas esverdeadas ou outras alterações. Não será permitida a adição de água ao produto. Não deverá conter adição de sal, temperos ou outros condimentos. Embalagem primária: saco de polietileno, termossoldado, atóxico, transparente, próprio para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento, adequado para acondicionamento, conservação e integridade do produto. A embalagem deverá conter rotulagem de acordo com a legislação vigente, com, no mínimo, denominação e espécie do produto, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, condições de conservação, identificação do fabricante e registro ou selo do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISP ou SIM, conforme aplicável), além das demais informações exigidas pela legislação de rotulagem vigente. O produto deverá ser entregue em condições adequadas de conservação, higiene e temperatura, sujeito à verificação e conferência no ato do recebimento.	Kg	3.000



MUNICÍPIO DE MONTEIRO LOBATO

ESTADO DE SÃO PAULO

10	PEITO DE FRANGO SEM ADIÇÃO DE SAL OU TEMPEROS, COZIDO, DESFIADO E CONGELADO Produto cárneo industrializado obtido a partir de peito de frango, sem pele e sem ossos, cozido, desfiado e congelado, sem adição de sal, açúcar, temperos, condimentos ou outros ingredientes destinados à alteração do sabor do produto, devendo apresentar como característica principal a carne de peito de frango. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos do produto, com desfiamento uniforme, sem excesso de umidade, sinais de descongelamento, deterioração, ranço ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Deverá estar livre de sujidades, parasitas, fragmentos de ossos, cartilagens e demais matérias estranhas. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade (PEBD), atóxico, transparente, próprio para contato com alimentos, resistente e devidamente lacrado, devendo apresentar-se íntegro, sem rachaduras, furos, rasgos ou acúmulo de produto, adequado ao congelamento, transporte e armazenamento. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto ou apresentem sinais de deterioração. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, resistente, com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada e contendo peso líquido de 12 kg, adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do produto. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo, no mínimo, denominação e espécie do produto, lista de ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, condições de conservação, identificação do fabricante e registro ou selo do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISP ou SIM, conforme aplicável), além das demais informações exigidas pela legislação de rotulagem vigente. O produto deverá ser entregue congelado, em condições adequadas de conservação, higiene e temperatura, sujeito à verificação e conferência no ato do recebimento.	Kg	1.000
11	FILÉ DE FRANGO CONGELADO CORTADO EM CUBOS: filé de peito de frango, sem pele e sem ossos, cortado em cubos e submetido ao processo de congelamento individual rápido (IQF), sem adição de água. O produto deverá ser manipulado em condições higiênico-sanitárias adequadas e apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos da carne de frango, com consistência firme e compacta, não amolecida ou pegajosa, sem manchas esverdeadas ou outras alterações que comprometam sua qualidade. Deverá estar livre de ossos, pele, excesso de gordura, cartilagens, parasitas, larvas, sujidades e demais matérias estranhas. Deverá apresentar coloração característica, brilho e odor suave e próprio do produto. Não será permitida a adição de água, sal, temperos ou outros condimentos. Embalagem primária: saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, próprio para contato com alimentos, resistente, termossoldado e devidamente lacrado, adequado ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do produto. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo, no mínimo, denominação e espécie do produto, identificação de procedência/fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, condições de conservação e registro ou selo do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISP ou SIM, conforme aplicável), além das demais informações exigidas pela legislação de	Kg	1.000



MUNICÍPIO DE MONTEIRO LOBATO

ESTADO DE SÃO PAULO

	rotulagem vigente, com todas as informações dispostas de forma clara e legível. O produto deverá ser entregue em condições adequadas de conservação, higiene e temperatura, sujeito à verificação e conferência no ato do recebimento.		
12	COXINHA DA ASA DE FRANGO CONGELADA: produto obtido de frango, congelado pelo processo de congelamento individual rápido (IQF), sem adição de água, manipulado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos da carne de frango, com consistência firme e compacta, não amolecida ou pegajosa, sem manchas esverdeadas ou outras alterações que comprometam sua qualidade. Deverá estar livre de sujidades, parasitas, larvas e excesso de gordura, não devendo apresentar fragmentos de ossos, cartilagens ou outras matérias estranhas. Deverá apresentar coloração característica, brilho e odor suave e próprio do produto. Embalagem: saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, próprio para contato com alimentos, resistente, termossoldado e devidamente lacrado, adequado ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do produto. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo, no mínimo, denominação e espécie do produto, identificação de procedência/fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, condições de conservação e registro ou selo do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISP ou SIM, conforme aplicável), além das demais informações exigidas pela legislação de rotulagem vigente, com todas as informações dispostas de forma clara e legível. O produto deverá ser entregue em condições adequadas de conservação, higiene e temperatura, sujeito à verificação e conferência no ato do recebimento.	Kg	3.000
13	PERNIL SUÍNO SEM OSSO EM CUBOS: carne suína de primeira qualidade, desossada, cortada em cubos e submetida ao processo de congelamento individual rápido (IQF), limpa, com baixo teor de gordura aparente e sem pelancas. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos da espécie, próprios do produto, não apresentando sinais de descongelamento, amolecimento, viscosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer outras alterações que comprometam sua qualidade. Deverá estar livre de sujidades, parasitas, fragmentos de ossos e demais matérias estranhas, bem como de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que possam torná-lo impróprio para o consumo ou alterar suas características físicas e químicas naturais. Embalagem primária: saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, próprio para contato com alimentos, resistente, termossoldado e devidamente lacrado, contendo peso líquido de 2 kg por embalagem, adequado ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do produto. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo, no mínimo, denominação e espécie do produto, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, condições de conservação, identificação do fabricante e registro ou selo do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISP ou SIM, conforme aplicável), além das demais informações exigidas pela legislação de rotulagem vigente, com todas as informações dispostas de forma clara e legível. O produto deverá ser entregue em condições adequadas de conservação, higiene e temperatura, sujeito à verificação e conferência no ato do recebimento.	Kg	800



MUNICÍPIO DE MONTEIRO LOBATO

ESTADO DE SÃO PAULO

14	FILE DE TILÁPIA CONGELADO: filé de pescado da espécie Tilápia, obtido de pescado sadio, eviscerado, limpo, sem pele e isento de espinhas, submetido a processo tecnologicamente adequado de congelamento. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento devidamente registrado e submetido à inspeção sanitária oficial, de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e quaisquer substâncias contaminantes ou estranhas que possam alterar suas características ou encobrir eventual alteração. Deverá apresentar aspecto característico, não pegajoso; textura firme após o descongelamento; coloração branca; odor característico de pescado fresco e congelado; e sabor próprio da espécie, sem sinais de deterioração ou alterações anormais. Embalagem primária: saco plástico atóxico, próprio para contato com alimentos, resistente, adequado ao congelamento e devidamente lacrado, preferencialmente embalado a vácuo, contendo peso líquido de 2 kg por embalagem. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo, no mínimo, denominação e espécie do produto, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, condições de conservação, identificação do fabricante e registro ou selo do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISP ou SIM, conforme aplicável), além das demais informações exigidas pela legislação de rotulagem vigente, com todas as informações dispostas de forma clara e legível. O produto deverá ser entregue em condições adequadas de conservação, higiene e temperatura, sujeito à verificação e conferência no ato do recebimento.	Kg	1.000
15	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA: produto obtido exclusivamente de carne suína, cozido e defumado, apresentando aspecto normal, gomos firmes, sem excesso de umidade e não pegajosos, com coloração avermelhada característica, odor e sabor próprios de produto defumado. Deverá estar livre de sujidades, parasitas, larvas, odores estranhos, sinais de deterioração ou ranço. Embalagem primária: saco plástico de polietileno, atóxico, próprio para contato com alimentos, resistente, termossoldado e devidamente lacrado, ou embalagem a vácuo, íntegra e adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do produto. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo, no mínimo, denominação e espécie do produto, peso líquido, marca e identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, condições de conservação e registro ou selo do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISP ou SIM, conforme aplicável), além das demais informações exigidas pela legislação de rotulagem vigente, com todas as informações dispostas de forma clara e legível. O produto deverá ser entregue em condições adequadas de conservação, higiene e temperatura, sujeito à verificação e conferência no ato do recebimento.	Kg	500
16	SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA: produto cárneo industrializado, cozido e congelado, elaborado à base de carne bovina, carne mecanicamente separada de frango e de peru, miúdos suínos, gordura suína, água, proteína de soja e fécula de mandioca, acrescido de sal, maltodextrina, condimentos naturais e demais ingredientes e aditivos permitidos pela legislação vigente. Deverá apresentar peso unitário aproximado de 50 g, formato e tamanho uniformes, aspecto característico, textura firme e adequada, coloração própria, odor e sabor característicos, sem sinais de deterioração, ranço ou alterações que comprometam sua qualidade. Produto sem glúten. Composição nutricional aproximada por 100 g: 4,4% de carboidratos, 16,8%	kg	200



MUNICÍPIO DE MONTEIRO LOBATO

ESTADO DE SÃO PAULO

de lipídios, 13,6% de proteínas e valor calórico de aproximadamente 223,2 kcal. Embalagem primária: embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente, própria para contato com alimentos, adequada ao congelamento, devidamente lacrada e íntegra, com capacidade de até 5 kg de produto, garantindo a conservação e integridade durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 180 (cento e oitenta) dias, condições de conservação, informações nutricionais, identificação do fabricante e registro ou selo do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISP ou SIM, conforme aplicável), além das demais informações exigidas pela legislação de rotulagem vigente. O produto deverá ser entregue em condições adequadas de conservação, higiene e temperatura, sujeito à verificação e conferência no ato do recebimento.		
---	--	--

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Fundamentação: Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. (inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

- Levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções:
 - a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração; e
 - b) ser realizada consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições.

Para identificação da solução mais adequada ao atendimento da necessidade da Administração, foram consideradas alternativas disponíveis no mercado para o fornecimento de carnes e produtos cárneos destinados à alimentação escolar, levando-se em consideração aspectos de qualidade, regularidade do abastecimento, condições de armazenamento e transporte, perecibilidade dos produtos, logística de entrega, flexibilidade de aquisição e economicidade.

Foram consideradas as seguintes soluções:

Solução 1 – Aquisição convencional de forma integral

Consiste na realização de contratação para aquisição da totalidade dos quantitativos estimados, com entrega integral dos produtos em uma única oportunidade.



MUNICÍPIO DE MONTEIRO LOBATO

ESTADO DE SÃO PAULO

Embora essa alternativa possibilite a contratação de todos os produtos em um único procedimento, não se mostra a mais adequada para a presente necessidade, considerando que parte significativa dos produtos possui características perecíveis ou necessita de condições específicas de conservação. A aquisição integral poderia resultar na formação de estoques superiores à capacidade de armazenamento e ao consumo imediato da Rede Municipal de Ensino, aumentando o risco de perdas, desperdícios e comprometimento da qualidade dos alimentos.

Além disso, a Administração teria menor flexibilidade para adequar as aquisições ao consumo efetivamente verificado durante o período letivo.

Solução 2 – Contratações individuais e periódicas conforme a necessidade

Consiste na realização de contratações distintas ao longo do período, conforme a necessidade de reposição dos estoques e o consumo da alimentação escolar.

Essa alternativa permite maior correspondência entre a aquisição e o consumo efetivo, reduzindo a necessidade de armazenamento prolongado. Entretanto, a realização de sucessivos procedimentos de contratação para os mesmos produtos ocasionaria maior demanda administrativa, repetição de procedimentos, aumento do tempo empregado pela equipe responsável e menor eficiência no planejamento das aquisições.

Dessa forma, embora seja tecnicamente possível, apresenta desvantagens em relação à racionalização dos procedimentos administrativos e ao planejamento das compras.

Solução 3 – Registro de Preços para fornecimento parcelado

Consiste na realização de procedimento licitatório para Registro de Preços, permitindo a futura e eventual aquisição parcelada de carnes e produtos cárneos, conforme as necessidades efetivamente verificadas pela Secretaria Municipal de Educação.

Nessa alternativa, são estimados os quantitativos necessários para o período de planejamento, sendo as aquisições realizadas de forma parcelada, mediante solicitações de fornecimento, de acordo com o consumo e o planejamento da alimentação escolar.

A solução possibilita maior flexibilidade para a Administração, permitindo adequar as quantidades adquiridas à demanda real, reduzir a formação de estoques excessivos, minimizar perdas e desperdícios e assegurar maior regularidade no abastecimento.

Também possibilita melhor planejamento das contratações e redução da necessidade de realização de procedimentos sucessivos para aquisição dos mesmos produtos, sem obrigar a Administração à aquisição integral dos quantitativos estimados.

Comparação das soluções

Critério	Solução 1 – Aquisição integral	Solução 2 – Contratações periódicas	Solução 3 – Registro de Preços
Adequação à	Baixa	Alta	Alta



MUNICÍPIO DE MONTEIRO LOBATO

ESTADO DE SÃO PAULO

Critério	Solução 1 – Aquisição integral	Solução 2 – Contratações periódicas	Solução 3 – Registro de Preços
perecibilidade			
Flexibilidade de aquisição	Baixa	Alta	Alta
Necessidade de armazenamento	Alta	Baixa	Baixa
Risco de perdas e desperdícios	Alto	Baixo	Baixo
Carga administrativa	Média	Alta	Baixa após a licitação
Continuidade do abastecimento	Média	Média	Alta
Planejamento da contratação	Médio	Baixo	Alto
Adequação à demanda real	Baixa	Alta	Alta
Economicidade administrativa	Média	Baixa	Alta

Conclusão do levantamento de mercado

Após a análise das alternativas, verifica-se que a Solução 3 – Registro de Preços para fornecimento parcelado apresenta-se como a mais adequada e vantajosa para a Administração, por proporcionar melhor equilíbrio entre economicidade, eficiência, flexibilidade, continuidade do abastecimento e redução de perdas. A solução permite que os produtos sejam adquiridos conforme a necessidade efetiva da Rede Municipal de Ensino, considerando o calendário escolar, o consumo das unidades, a capacidade de armazenamento e as características de conservação dos gêneros alimentícios.

Além disso, a contratação por Registro de Preços permite que a Administração disponha de condições previamente estabelecidas para futuras aquisições, sem a necessidade de realizar novos procedimentos para cada reposição, observados os quantitativos e demais condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços.

Assim, considerando as características do objeto, especialmente a demanda contínua, o fornecimento parcelado, a perecibilidade e a necessidade de manutenção da qualidade e segurança dos alimentos, conclui-se que o Registro de Preços constitui a solução que apresenta a melhor relação custo-benefício para a Administração.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO



MUNICÍPIO DE MONTEIRO LOBATO

ESTADO DE SÃO PAULO

Fundamentação: Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (inciso VI do § 1º da Lei 14.133/21).

A Secretaria Municipal de Educação realizou pesquisa de preços para subsidiar a estimativa da futura contratação, mediante solicitação de cotações junto a fornecedores e pesquisa de preços de contratações similares disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

Na etapa inicial da pesquisa, foi obtida cotação no valor total de R\$ 532.200,00 (quinhentos e trinta e dois mil e duzentos reais), referente aos itens e quantitativos previstos para a contratação.

Os valores obtidos nas diferentes fontes de pesquisa serão analisados pela Administração, considerando as especificações dos produtos, unidades de fornecimento, quantitativos e demais condições estabelecidas no Termo de Referência.

Após a conclusão da pesquisa, a Administração elaborará tabela comparativa de preços, contemplando os valores coletados junto aos fornecedores e aqueles identificados no PNCP, a fim de subsidiar a definição do preço estimado da contratação.

O valor estimado final será definido após a consolidação e análise dos preços pesquisados e posteriormente incorporado ao Termo de Referência, para fins de instrução do procedimento de contratação.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fundamentação: Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso. (inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

A solução consiste na realização de procedimento licitatório para **Registro de Preços visando à futura e eventual aquisição, de forma parcelada, de carnes e produtos cárneos destinados ao preparo e fornecimento da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Monteiro Lobato/SP.**

A contratação compreenderá o fornecimento dos produtos relacionados no Termo de Referência, de acordo com os quantitativos estimados e as especificações técnicas estabelecidas para cada item, observando-se os requisitos de qualidade, segurança alimentar, procedência, inspeção sanitária, embalagem, rotulagem, conservação, transporte e validade.

O fornecimento será realizado **de forma parcelada e conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação**, mediante solicitação ou autorização de fornecimento, considerando o planejamento da alimentação escolar, o calendário letivo, o consumo das unidades escolares e a necessidade de reposição dos estoques.

Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de conservação e transporte, especialmente aqueles que necessitam de refrigeração ou congelamento, de modo a preservar sua qualidade e segurança



MUNICÍPIO DE MONTEIRO LOBATO

ESTADO DE SÃO PAULO

até o recebimento pela Administração.

A solução contempla, ainda, a conferência dos produtos no momento da entrega, incluindo a verificação das quantidades, pesos, especificações, integridade das embalagens, rotulagem, prazo de validade, condições de conservação, temperatura e demais características previstas no Termo de Referência.

Produtos que apresentarem desconformidade com as especificações estabelecidas, alterações de qualidade, embalagem inadequada, problemas de conservação, validade insuficiente ou qualquer outra irregularidade deverão ser **recusados e substituídos pela Contratada, sem ônus para a Administração**, nos prazos estabelecidos na contratação.

A solução escolhida permite que a Administração adquira os produtos de acordo com a **demandamente efetivamente verificada**, evitando a aquisição antecipada de grandes volumes, reduzindo riscos de perdas e desperdícios e proporcionando maior controle dos estoques e dos recursos públicos.

Dessa forma, a solução por meio de **Registro de Preços e fornecimento parcelado** mostra-se adequada às características da demanda da Secretaria Municipal de Educação, garantindo maior flexibilidade, continuidade do abastecimento, eficiência administrativa, economicidade e condições adequadas para o fornecimento da alimentação escolar aos alunos da Rede Municipal de Ensino.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

A contratação deverá ser parcelada por itens, considerando a natureza distinta dos produtos que compõem o objeto, suas características, condições de conservação, formas de apresentação e particularidades de fornecimento.

O parcelamento por item mostra-se adequado por possibilitar a participação de um maior número de fornecedores, inclusive empresas especializadas em determinados tipos de carnes e produtos cárneos, ampliando a competitividade do certame e favorecendo a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração.

Além disso, o parcelamento permite que cada produto seja adquirido de acordo com suas características específicas e com a demanda efetiva da alimentação escolar, evitando a necessidade de contratação de um único fornecedor para o fornecimento de todos os produtos.

A divisão do objeto não compromete a economia de escala nem a execução da contratação, uma vez que os produtos possuem natureza individualizável e podem ser fornecidos separadamente, mantendo-se as mesmas condições de entrega, recebimento, fiscalização e pagamento estabelecidas pela Administração.

Considerando ainda que se trata de Registro de Preços para fornecimento futuro e eventual, de forma parcelada, a Administração poderá realizar as aquisições conforme a necessidade efetivamente verificada, observados os quantitativos registrados, evitando a formação de estoques excessivos, perdas e



MUNICÍPIO DE MONTEIRO LOBATO

ESTADO DE SÃO PAULO

desperdícios de produtos alimentícios.

Dessa forma, o parcelamento por itens apresenta-se como a alternativa mais adequada e vantajosa para a Administração, por promover maior competitividade, ampliar a possibilidade de participação de fornecedores, possibilitar melhores condições de preço e atender de forma eficiente às necessidades da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Fundamentação: Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; (inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Com a realização da contratação, pretende-se assegurar o fornecimento contínuo, regular e adequado de carnes e produtos cárneos destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Monteiro Lobato/SP, garantindo o atendimento das necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo.

Pretende-se garantir a continuidade do fornecimento dos gêneros alimentícios necessários ao preparo das refeições escolares, evitando situações de desabastecimento ou interrupção na oferta da alimentação escolar.

Busca-se assegurar o fornecimento de produtos que atendam aos padrões de qualidade, segurança alimentar, conservação, procedência e inspeção sanitária exigidos pela legislação vigente.

A contratação deverá contribuir para a oferta de refeições variadas, equilibradas e adequadas às necessidades da alimentação escolar, de acordo com o planejamento realizado pelo Setor de Alimentação Escolar.

Com o fornecimento parcelado, pretende-se adequar as aquisições à demanda efetivamente verificada, evitando a formação de estoques excessivos e reduzindo a possibilidade de perdas e desperdícios de alimentos.

Espera-se também promover maior eficiência no planejamento e gerenciamento dos estoques das unidades escolares, garantindo maior regularidade e previsibilidade no abastecimento.

O parcelamento por itens deverá favorecer a competitividade entre os fornecedores e possibilitar a obtenção de condições mais vantajosas para a Administração, contribuindo para a economicidade e a adequada aplicação dos recursos públicos.

Por fim, pretende-se garantir que a alimentação escolar seja disponibilizada de forma regular, segura, adequada e com qualidade, contribuindo para o atendimento das necessidades dos estudantes e para a continuidade das ações de alimentação escolar do Município.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Fundamentação: Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato,



MUNICÍPIO DE MONTEIRO LOBATO

ESTADO DE SÃO PAULO

inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização; (inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Antes da formalização da contratação, a Administração deverá adotar as providências necessárias para assegurar o adequado planejamento, acompanhamento e execução do fornecimento.

Deverá ser concluído o procedimento licitatório para o Registro de Preços, com a definição dos quantitativos estimados, especificações dos produtos, condições de fornecimento, critérios de aceitação e demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência e no edital.

A Administração deverá realizar a conferência da documentação de habilitação das empresas vencedoras, bem como verificar a regularidade dos produtos e, quando previsto, proceder à análise das amostras, fichas técnicas e demais documentos técnicos exigidos para comprovação da conformidade dos produtos.

Deverão ser designados os servidores responsáveis pelo acompanhamento, fiscalização, recebimento e conferência dos produtos, especialmente quanto às quantidades, especificações, qualidade, validade, embalagem, rotulagem e condições de conservação.

A Secretaria Municipal de Educação deverá manter o planejamento das necessidades de aquisição, considerando o calendário escolar, o número de refeições previstas, o consumo das unidades e a capacidade de armazenamento dos gêneros alimentícios.

Também deverão ser verificadas previamente as condições adequadas para o recebimento, conferência e armazenamento dos produtos, especialmente daqueles que necessitam de refrigeração ou congelamento, de forma a preservar sua qualidade e segurança.

Não se identifica a necessidade de realização de obras, adaptações estruturais ou aquisição de equipamentos específicos como condição para a execução da contratação, devendo ser utilizadas as estruturas e os equipamentos já disponíveis na Rede Municipal de Ensino.

Por fim, deverão ser adotadas as providências administrativas necessárias à formalização da Ata de Registro de Preços e das futuras solicitações de fornecimento, garantindo que as aquisições ocorram de forma planejada, conforme a necessidade efetiva da Administração e dentro das condições estabelecidas na contratação.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Fundamentação: Contratações correlatas e/ou interdependentes. (inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Não foram identificadas, no âmbito da Secretaria Municipal de Educação, contratações correlatas ou interdependentes que sejam indispensáveis à execução do objeto.

A presente contratação possui natureza própria e independente, destinando-se ao fornecimento de carnes e produtos cárneos para a alimentação escolar, podendo ser executada de forma autônoma, mediante



MUNICÍPIO DE MONTEIRO LOBATO

ESTADO DE SÃO PAULO

fornecimento parcelado conforme a necessidade da Administração.

Embora a alimentação escolar envolva outros gêneros alimentícios e atividades relacionadas ao seu preparo e distribuição, tais fornecimentos não constituem condição necessária para a execução da presente contratação, sendo objeto de planejamento e aquisições próprias da Secretaria Municipal de Educação.

Dessa forma, não há necessidade de realização de contratação adicional ou prévia como condição para a execução do objeto, estando a solução proposta apta a atender à necessidade identificada.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Fundamentação: Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. (inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas de tratamento.

A contratação de carnes e produtos cárneos poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente à **utilização de embalagens, geração de resíduos sólidos, transporte dos produtos e eventual descarte de alimentos em razão de perdas ou vencimento.**

Como medidas para minimizar esses impactos, a Administração deverá priorizar, sempre que possível e observada a legislação aplicável, produtos acondicionados em **embalagens adequadas, resistentes e que utilizem quantidade compatível de material**, evitando embalagens excessivas e reduzindo a geração desnecessária de resíduos.

Deverá ser realizado o **planejamento das quantidades e das entregas de forma parcelada**, de acordo com a demanda efetiva da alimentação escolar, contribuindo para reduzir perdas, desperdícios e descarte de produtos por excesso de estoque ou vencimento.

O transporte deverá ser realizado de forma adequada, observando as condições necessárias de conservação dos alimentos, especialmente quanto à refrigeração e ao congelamento, buscando evitar perdas de produtos durante o deslocamento e o recebimento.

Os resíduos provenientes das embalagens e dos alimentos deverão ser destinados de acordo com os procedimentos de coleta e descarte adotados pelo Município e com a legislação ambiental e sanitária aplicável.

A Administração deverá também adotar boas práticas de armazenamento, controle de validade e utilização dos produtos, de modo a favorecer o **aproveitamento adequado dos alimentos e a redução do desperdício.**

Considerando a natureza do objeto, **não são previstos impactos ambientais significativos que impeçam ou inviabilizem a contratação**, sendo suficientes as medidas de prevenção, controle e redução de resíduos e desperdícios acima indicadas.



MUNICÍPIO DE MONTEIRO LOBATO

ESTADO DE SÃO PAULO

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação.

Diante das informações apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se pela viabilidade da contratação, considerando a necessidade contínua da Secretaria Municipal de Educação de garantir o fornecimento de carnes e produtos cárneos destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Monteiro Lobato/SP.

A solução proposta, por meio de Registro de Preços para futura e eventual aquisição, de forma parcelada, mostra-se adequada às características da demanda, permitindo que os produtos sejam adquiridos conforme a necessidade efetiva da Administração, contribuindo para a regularidade do abastecimento, o controle dos estoques e a redução de perdas e desperdícios.

O levantamento realizado demonstra que a solução apresenta condições de atender aos requisitos de qualidade, segurança alimentar, conservação, procedência, inspeção sanitária e demais exigências necessárias ao fornecimento dos produtos.

O parcelamento por itens também se mostra adequado, por favorecer a competitividade, possibilitar a participação de diferentes fornecedores e proporcionar melhores condições para a Administração, sem comprometer a execução do objeto.

Dessa forma, considerando a necessidade identificada, a solução escolhida, os requisitos estabelecidos, o levantamento de mercado, os resultados pretendidos e a ausência de fatores que inviabilizem sua execução, a contratação é considerada técnica e economicamente viável e adequada ao interesse público, devendo prosseguir para as etapas subsequentes do procedimento de contratação.

Monteiro Lobato, 18 de setembro de 2026

Elize Rachel Pires do Carmo
Secretária