

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO

Número da Requisição: **147/2026**

### 2. SETOR REQUISITANTE/ÁREA TÉCNICA

Seção de Alimentação Escolar – Setor de nutrição	Marcelo Pircio
--	----------------

### 3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Em atendimento ao artigo 18 § 1º, inciso I da Lei Federal 14.133/21, e, de acordo com o artigo 40 do Decreto Municipal nº 11.748/23, o Estudo Técnico Preliminar tem por objeto a aquisição de **Carne Formatada (hambúrguer e almôndega), bolinho de frango e iscas de tilápia** para atendimento à Alimentação Escolar, a fim de garantir a oferta de alimentos aos alunos regularmente matriculados, conforme determina as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), pela Lei nº 11.947/2009 e Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020.

O PNAE tem a finalidade de oferecer alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública com o objetivo de contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis.

### 4. DO PLANEJAMENTO PRÉVIO

A aquisição pretendida segue as bases e alinhamento com o planejamento estratégico da Administração Pública Municipal, fundamentada no Plano Anual de

Contratações de 2026, e encontra-se de acordo com as diretrizes da Lei Orçamentária Anual, sem prejuízo de outros instrumentos de planejamento institucional.

## 5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

### 5.1 Padrões mínimos de qualidade

**Item 1 – Carne moída formatada “hambúguer IQF”** ( patinho ,acém, paleta, fraldinha )

Carne bovina de alta qualidade. Com cortes tradicionais como: “patinho ,acém, paleta, fraldinha,” na forma moída formatada do tipo “Hambúguer “, congelado em IQF. A carne deve ser excepcionalmente limpa, contendo no máximo 10% de gordura e não deve conter tecidos indesejáveis como peles, cartilagens, ossos ou fragmentos deles, aponeuroses (aponevroses), tendões, veias, coágulos, intestinos, nodos linfáticos, nem sebo ou nervos. Não poderá ser frito, pré-frito ou qualquer espécie de coação em seu processo final, mantendo-o in natura, e não deverá conter em sua composição: soja, emulsificantes, aromatizantes, corantes, conservantes e saborizantes artificiais, gorduras trans, glutamato monossódico e pimenta. Deverá ser elaborado e padronizado de acordo com a legislação vigente. Além disso, deve estar livre de odores fortes, excesso de exsudato, aspecto escurecido ou partes flácidas que indiquem fermentação pútrida. Cada hambúguer deve pesar aproximadamente de 30 à 45 gramas, de acordo com as legislações vigentes e em pacotes de 2 kg.

O produto deve provir de animais saudáveis, abatidos sob rigorosa inspeção veterinária e sanitária. Deve estar livre de quaisquer produtos químicos ou substâncias estranhas, ausência de hematomas, fibrose, reações de vacina, resíduos de tinta de carimbo, parasitas e qualquer contaminante que possa alterar ou encobrir alterações na carne.

Procedente de matadouro frigorífico certificado, sob regime de inspeção federal (SIF) (Serviço de Inspeção Federal), RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal), SISP (Serviço de Inspeção de Produtos de

Origem Animal), SISBPOA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) ou do SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

Quanto ao método de congelamento ultra rápido: este deve ocorrer através de túnel de congelamento pelo processo IQF; por meio de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono), e deverá estar de acordo com a legislação em vigor. Deverá ser elaborado conforme o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos; sendo obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não introduzem substâncias físicas, químicas ou biológicas que comprometam a saúde do consumidor. O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente, a saber: Decreto nº 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria nº 05 de 08 de novembro de 1988; Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997; Portaria nº 46 de 10 de fevereiro de 1998; Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001; Resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002; Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014. Deverá ser armazenado à temperatura de -18 graus celsius. Procedente de matadouro frigorífico, sob regime de inspeção federal (SIF).

## **Item 2 – Carne Bovina - Carne moída formatada almôndegas congelada**

### **IQF**

Carne bovina de alta qualidade. Com cortes tradicionais como: “patinho ,acém, paleta, fraldinha,”,na forma moída formatada do tipo “Almondegas “, congelado em IQF, pesando aproximadamente 20 a 25 gramas. A carne deve ser excepcionalmente limpa, contendo no máximo 10% de gordura e não deve conter tecidos indesejáveis como peles, cartilagens, ossos ou fragmentos deles, aponeuroses (aponevroses), tendões, veias, coágulos, intestinos, nodos linfáticos, nem sebo ou nervos. Não poderá ser frito, pré-frito ou qualquer espécie de coação em seu processo final, mantendo-o in natura, e não deverá conter em sua composição: soja, emulsificantes, aromatizantes, corantes, conservantes e saborizantes artificiais, gorduras trans, glutamato monossódico e pimenta. Deverá ser elaborado e padronizado de acordo com a legislação vigente. Além

disso, deve estar livre de odores fortes, excesso de exsudato, aspecto escurecido ou partes flácidas que indiquem fermentação pútrida.


O produto deve provir de animais saudáveis, abatidos sob rigorosa inspeção veterinária e sanitária. Deve estar livre de quaisquer produtos químicos ou substâncias estranhas, ausência de hematomas, fibrose, reações de vacina, resíduos de tinta de carimbo, parasitas e qualquer contaminante que possa alterar ou encobrir alterações na carne.

Procedente de matadouro frigorífico, sob regime de inspeção federal (SIF) (Serviço de Inspeção Federal), RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal), SISP (Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal), SISBPOA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) ou do SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

O produto deverá vir limpo, sem a necessidade da retirada de “aparas” (refile), já que o mesmo deverá ser congelado por método IQF e do freezer deverá ir direto para a panela, sem poder ser descongelado.

Quanto ao método de congelamento ultra rápido: este deve ocorrer através de túnel de congelamento pelo processo IQF; por meio de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono), e deverá estar de acordo com a legislação em vigor. Deverá ser elaborado conforme o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos; sendo obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não introduzem substâncias físicas, químicas ou biológicas que comprometam a saúde do consumidor. O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente, a saber: Decreto nº 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria nº 05 de 08 de novembro de 1988; Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997; Portaria nº 46 de 10 de fevereiro de 1998; Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001; Resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002; Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014. Deverá ser armazenado à temperatura de -18 graus celsius.

### **Item 3 –: Bolinho de frango congelada IQF**

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

 [nutricao\\_merenda@franca.sp.gov.br](mailto:nutricao_merenda@franca.sp.gov.br)

 [www.franca.sp.gov.br](http://www.franca.sp.gov.br)

 Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petráglia  
Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

Bolinho de frango produto a base de frango, proveniente dos cortes tradicionais como (Peito e Sobrecoxa), processado na forma de bolinho, pesando aproximadamente 20 a 25 gramas, isento de peles, veias, aponevroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmentos ósseos e outros tecidos inferiores. Ingredientes: Carne de frango, cenoura (10%), milho (10%), água (2,5%), mix (cebola, sal, farinha de arroz, alho, tomilho e páprica). Não poderá conter glúten .

O produto deve provir de animais saudáveis, abatidos sob rigorosa inspeção veterinária e sanitária. Deve estar livre de quaisquer produtos químicos ou substâncias estranhas, ausência de hematomas, fibrose, reações de vacina, resíduos de tinta de carimbo, parasitas e qualquer contaminante que possa alterar ou encobrir alterações na carne.

Procedente de matadouro frigorífico, sob regime de inspeção federal (SIF) (Serviço de Inspeção Federal), RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal), SISP (Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal), SISBPOA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) ou do SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

O produto deverá vir limpo, sem a necessidade da retirada de “aparas” (refile), já que o mesmo deverá ser congelado por método IQF e do freezer deverá ir direto para a panela, sem poder ser descongelado.

Quanto ao método de congelamento ultra rápido: este deve ocorrer através de túnel de congelamento pelo processo IQF; por meio de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono), e deverá estar de acordo com a legislação em vigor. Deverá ser elaborado conforme o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos; sendo obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não introduzem substâncias físicas, químicas ou biológicas que comprometam a saúde do consumidor. O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente, a saber: Decreto nº 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria nº 05 de 08 de novembro de 1988; Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997; Portaria nº 46 de 10 de fevereiro de 1998; Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro

de 2001; Resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002; Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014. Deverá ser armazenado à temperatura de -18 graus celsius.

#### **Item 4 –:Tilápia em iscas/tiras congelada IQF**

O produto deve provir de animais saudáveis, abatidos sob rigorosa inspeção veterinária e sanitária. Deve estar livre de quaisquer produtos químicos ou substâncias estranhas, ausência de hematomas, fibrose, reações de vacina, resíduos de tinta de carimbo, parasitas e qualquer contaminante que possa alterar ou encobrir alterações na carne.

Procedente de matadouro frigorífico, sob regime de inspeção federal (SIF) (Serviço de Inspeção Federal), RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal), SISP (Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal), SISBPOA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) ou do SIM (Serviço de Inspeção Municipal).

O produto deverá vir limpo, sem a necessidade da retirada de “aparas” (refile), já que o mesmo deverá ser congelado por método IQF e do freezer deverá ir direto para a panela, sem poder ser descongelado.

Quanto ao método de congelamento ultra rápido: este deve ocorrer através de túnel de congelamento pelo processo IQF; por meio de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono), e deverá estar de acordo com a legislação em vigor. Deverá ser elaborado conforme o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos; sendo obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não introduzem substâncias físicas, químicas ou biológicas que comprometam a saúde do consumidor. O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente, a saber: Decreto nº 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria nº 05 de 08 de novembro de 1988; Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997; Portaria nº 46 de 10 de fevereiro de 1998; Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro

de 2001; Resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002; Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014. Deverá ser armazenado à temperatura de -18 graus celsius.

#### 5.2 - Prazo de fabricação/validade:

A validade máxima é de 12 meses, e a data de fabricação do produto deve ser de até 30 dias no momento da entrega.

#### 5.3- Forma de acondicionamento do objeto:

- **Embalagem primária:**

A embalagem primária do produto deve ser um saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, incolor e transparente, apropriado para contato direto com alimentos, devidamente lacrado (como o fechamento por solda com barreira de oxigênio), resistente ao transporte e armazenamento, com peso líquido de 1 a 2 kg por embalagem. Deve evitar a descaracterização do produto. A verificação do conteúdo efetivo das embalagens seguirá o critério de amostragem da Portaria CISE-10, de 10/11/2020.

- **Embalagem secundária:**

A embalagem secundária do produto deve ser uma caixa de papelão reforçada, composta por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, lacradas com fita adesiva OU ser em caixa de papelão ondulado reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas (fechamento) com fita adesiva (como a fita de arquear), garantindo a integridade do produto durante toda a validade, contendo no máximo 12 kg de peso líquido.

- **Rotulagem:** O produto deve ser rotulado de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), legitimado pelo Decreto nº 30.691/1952, Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 e RDC nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA/MS, Portaria INMETRO nº 157 de 19/08/2002 e demais legislações vigentes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Nos rótulos das embalagens (primárias e secundárias), devem constar, de forma clara, as seguintes informações:

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

 nutricao\_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

 Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágliã  
Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

Embalagem Primária:

- Identificação do produto, tipo e corte (incluindo a marca).
- Nome e endereço do fabricante.
- Data de fabricação.
- Data de validade ou prazo máximo para consumo.
- Peso líquido.
- Componentes do produto.
- Número do lote.
- Código de barras modelo GS1/UPC.
- Número de registro do produto no órgão competente.
- Temperatura de conservação.
- Informação nutricional.
- Carimbo do SIF/DIPOA.
- Modo de armazenamento antes e após abertura da embalagem.

Embalagem Secundária:

- Identificação do produto, incluindo a marca.
- Nome e endereço do fabricante.
- Data de fabricação.
- Data de validade ou prazo máximo para consumo.
- Peso líquido.
- Peso bruto.
- Condições de armazenamento, incluindo empilhamento máximo.
- Número do lote.
- Número de registro do produto no órgão competente.

- Carimbo do SIF/DIPOA.
- Código de barras modelo GS1-128 (antigo EAN-128).

Além das informações obrigatórias das legislações vigentes, nos rótulos das embalagens primárias deverão constar impressas de forma clara e indelével os dizeres: **“ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - VENDA PROIBIDA”**

À Contratada será facultada a opção de “rótulo autoadesivo”, nas opções abaixo, desde que a apresentação seja clara e indelével e a embalagem se descaracterize/rasgue nas tentativas de “descolamento” da etiqueta. O padrão de adesividade deverá ser mantido durante todo o fornecimento, ficando a Contratada sujeita às penalidades cabíveis quando cometer irregularidades.

**OPÇÃO A: Rótulo autoadesivo único contendo todas as informações pertinentes a rotulagem de alimentos das legislações vigentes e dizeres: “ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - VENDA PROIBIDA”.**

**OPÇÃO B: Rótulo auto adesivo contendo apenas a informação: “ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - VENDA PROIBIDA”.**

O produto deve ser rotulado de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), legitimado pelo Decreto no 30.691/1952; Resolução RDC no 259 de 20/09/2002; Resolução RDC no 359 de 23/12/2003; RDC no 360 de 23/12/2003 da ANVISA/MS; Portaria INMETRO no 157 de 19/08/2002; RDC no 429; Instrução Normativa no 75 e demais legislações vigentes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Todos os itens deverão conter as seguintes informações:

#### EMBALAGEM PRIMÁRIA

1. Identificação do produto, tipo e corte, inclusive a marca;

#### EMBALAGEM SECUNDÁRIA

1. Identificação do produto, inclusive a marca;

2. Nome e endereço do fabricante;
  3. Data de fabricação;
  4. Data de validade ou prazo máximo para o consumo;
  5. Peso líquido;
  6. Componentes do produto;
  7. Número do lote;
  
  8. Código de barras modelo EAN/UPC;
  9. Número do registro do produto no órgão competente;
  10. Temperatura de conservação;
  
  11. Informação nutricional;
  12. **Carimbo do SIF/SISB/SISP/DIPOA/SIM;**
  13. Modo de armazenamento, antes e após abertura da embalagem;
  14. Dizer: “ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - VENDA PROIBIDA”
2. Nome e endereço do fabricante;
  3. Data da fabricação;
  4. Data de validade ou prazo máximo para o consumo;
  5. Peso líquido;
  6. Peso bruto;
  7. Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo;
  8. Número do lote;
  9. Número do registro do produto no órgão competente;
  10. **Carimbo do SIF/SISB/ SISP/ DIPOA/SIM;**
  11. Código de barras modelo EAN – 128;

Não serão admitidas embalagens furadas, sem as informações necessárias de rotulagem e sem a devida identificação. Não serão aceitos pacotes menores.

#### 5.4 - Atendimento a critérios de sustentabilidade:

Os critérios de sustentabilidade deverão ser fundamentados no desenvolvimento econômico, social e na conservação do meio ambiente, além de serem baseados nas diretrizes de sustentabilidade com menor impacto sobre recursos naturais, dando preferência para materiais, tecnologias em matérias-primas de origem local e maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia e não deve haver o uso de trabalho escravo e infantil.

### 5.5 - Certificações:

5.5.1 Documentos informando quais são os veículos de entrega, o número da placa e uma cópia autenticada do documento emitido pela vigilância sanitária, que autoriza o transporte de alimentos, laudo técnico de inspeção atual emitido pela Vigilância Sanitária conforme a Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013.

5.5.2 Ficha técnica em papel timbrado, laudo bromatológico possuindo no mínimo as seguintes informações na parte da análise físico química e toxicológica: pH, umidade, prova de rancidez, reação de Éber, relação umidade/proteína, reação de amônia, proteína, lipídeos, nitrito de sódio. Na análise microbiológica: E. coli, Salmonella Ententidis, Salmonella Typimurium, Aeróbio Mesófilos Totais, análise de elementos histológicos, análise de matérias estranhas, análises sensoriais (características organolépticas); a declaração de que possui o certificado ou reserva do título de registro atualizado do Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP), ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISB-POA), ou Sistema de Inspeção Municipal (SIM), bem como o registro do rótulo do produto. Os estabelecimentos que são produtores e entrepostos frigoríficos deverão entregar uma declaração de que possuem Boas Práticas de Fabricação (BPF) na sua linha de produção, conforme determina a Portaria MS 4.428/93 resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Os documentos deverão estar assinados pelo responsável técnico e ser originais ou autenticados.

Na ficha técnica deverá conter no mínimo as seguintes informações: identificação do produto e marca; nome e endereço do fabricante; prazo de validade; informações nutricionais; peso líquido; tipo da embalagem primária e secundária; número do SIF (Serviço de Inspeção Federal), ou SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo), ou SISB-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), ou SIM (Sistema de Inspeção Municipal); característica do produto; condições de armazenamento.

### 5.6- Logística:

 (16) 3706-5486 / 3706-5488 / 3706-5494

 nutricao\_merenda@franca.sp.gov.br

 www.franca.sp.gov.br

 Av. Dom Pedro I, 970 - Jd Petrágliã  
Franca / SP - CEP 14.409-170

 CNPJ: 47.970.769/0001-04 - I.E: Isento

5.6.1 A entrega será realizada diariamente (segunda à sexta-feira) e diretamente nas unidades escolares pelo próprio fornecedor, das 7h às 16h. Para as unidades escolares que possuírem apenas um servente de merendeiro/cozinheiro, não poderá ser entregue no horário de almoço dos mesmos. E em unidades escolares com funcionamento apenas no período noturno, as entregas deverão ser realizadas a partir das 14h.

5.6.2 A Seção de Alimentação Escolar reserva-se ao direito de subtrair, substituir ou incluir, novos pontos de entrega durante a vigência do contrato de acordo com a sua real necessidade.

5.6.3 As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas de acordo com as necessidades da Divisão de Alimentação Escolar.

5.6.4 O entregador deverá aguardar a conferência dos produtos, juntamente com o responsável pelo recebimento, e os produtos que estiverem em desacordo com as especificações e em desacordo com o pedido (qualidade e quantidade) serão recusados no ato da entrega e deverão ser substituídos em até 24 horas.

5.6.5 Semanalmente será elaborado um mapa com as quantidades a serem entregues nas unidades. Os horários estabelecidos devem ser respeitados. A Divisão de Alimentação Escolar poderá alterá-los de acordo com as suas necessidades, cardápios, feriados (nacionais, estaduais, municipais) etc.

5.6.6 Os cancelamentos poderão ser efetuados pela Seção até 6 horas antes da entrega e apenas por esta Seção. Nenhuma outra unidade está autorizada a realizar este procedimento (cancelamento).

5.6.7 O entregador e o ajudante deverão trajar calça comprida, camisa de manga curta ou longa com identificação da empresa, sapatos fechados, devidamente limpos, touca obrigatoriamente, sem barba e adornos (anel, brinco, pulseiras, etc), conforme determina a CVS 5, de 09 de abril de 2013.

5.6.8 A entrega será feita de acordo com a necessidade da Divisão de Alimentação Escolar, que poderá alterar a forma de entrega de acordo com as suas necessidades e cardápios.

5.6.9 Todos os cortes bovinos devem ser armazenados à temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$ , mantendo a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deve ser transportado em veículo próprio refrigerado, dotados de equipamento que mantenha a

temperatura rigorosamente de acordo com a legislação (como o sistema Thermo King); onde a temperatura fica entre  $-12^{\circ}\text{C}$  e  $-18^{\circ}\text{C}$ . Com carroceria fechada (caminhão-baú), preservando as características do alimento congelado e sua qualidade físico-química, microbiológica e microscópica. Os veículos devem ser sanitizados em seu interior antes do carregamento (para preservar a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria e garantir sua temperatura de congelamento) e possuir certificado de vistoria recente da vigilância sanitária.

#### 5.7 A proponente vencedora tem a obrigação de:

5.7.1 Fornecer e entregar o produto de acordo com as exigências previstas no Edital, bem como respeitando as datas e horários designados para este fim;

5.7.2 Atender prontamente as orientações e exigências do fiscal de contrato, devidamente designado, inerentes à execução do objeto contratado;

5.7.3 Responsabilizar-se pela boa qualidade do produto fornecido;

5.7.4 Reparar, corrigir e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes do fornecimento do objeto da licitação;

5.7.5 Realizar a troca no prazo máximo de **3h após a notificação formal**, se o produto apresentar problemas como: rompimento de soldas, rompimento das embalagens, amassamentos e/ou estufamentos, vazamento do produto quando em embalagem lacrada, contaminação por matéria orgânica ou inorgânica antes do prazo determinado pela data de validade impressa no rótulo; má qualidade, características divergentes com o edital;

5.7.6 A qualquer momento a Seção de Alimentação Escolar poderá determinar a realização de testes laboratoriais, em laboratórios escolhidos por ela e custeados pelo fornecedor do produto, a fim de comparar/comprovar a qualidade dos produtos entregues.

#### 5.8 - Amostras:

5.8.1 Havendo aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e

horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

5.8.2 Deverá ser apresentado **6kg de cada item** como amostras, acondicionadas na embalagem original, para análise e teste na Seção de Alimentação Escolar.

Alimento	Unidade	Quantidade
Carne moída formatada congelada IQF	kg	6
Carne moída formatada almôndegas congelada IQF	kg	6
Bolinho Congelado de Frango IQF	kg	6
Tilápia em iscas/tiras congelada iqF	Kg	6

## 6. QUANTIDADES ESTIMADAS DA CONTRATAÇÃO

Em atendimento ao que estabelece o artigo 18, § 1º, inciso IV da Lei 14.133/21 e artigo 40 do Decreto Municipal nº 11.748/23, para satisfazer integralmente as necessidades administrativas e atender o interesse público envolvido, as quantidades envolvidas na futura contratação foram auferidas a partir da seguinte metodologia:

- Levantamento das atuais condições e necessidades com a respectiva estimativa de novas demandas devido ao aumento de consumo em razão da ampliação dos atendimentos envolvidos na execução das atividades administrativas, com expectativa de acréscimo de 6% para o item tiras/iscas de tilápia e divisão da quantidade total para o pregão eletrônico e para a chamada pública da agricultura familiar
- Para itens novos: carne formatada “hambúrguer” e “almôndega” utilizou-se o per capita de alunos da creche, com uma frequência de consumo a cada 15 dias.
- Para o item novo: bolinho de frango utilizou-se a quantidade de 2 unidades por aluno frequente na aula estendida;

Para tanto, a base de cálculo dos itens em questão deverão atender a seguinte equação:

**Quantidade per capita por aluno de creche com frequência a cada 15 dias = quantidade estimada**

Carne moída formatada congelada IQF = 40 gramas por alunos de creche a cada 15 dias

Carne moída formatada almôndegas congelada IQF = 60g por aluno a cada 15 dias

**Bolinho Congelado de Frango IQF = 2 unidades por aluno que frequentam a aula estendida**

**Série histórica de licitação + Percentual de acréscimo - quantidade estimada para chamada pública (20.000) = quantidade estimada**

Tilápia em iscas/tiras congelada iqF = 37.800 + 6% = 40.068 kg - 20.000 = 20.068 kg - arredondando = 20.000 kg

Dessa forma, levado em consideração a metodologia aplicada e a apuração a partir da base de cálculo indicada, a presente contratação/aquisição deverá compreender os seguintes itens com os respectivos quantitativos estimados:

#### Quantidade estimada dos itens

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	Carne moída formatada congelada IQF	Kg	25.000
2	Carne moída formatada almôndegas congelada IQF	Kg	35.000
3	Bolinho Congelado de Frango IQF	Kg	40.000
4	Tilápia em iscas/tiras congelada iqF	Kg	20.000

#### 7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Pelo fato dos itens apresentarem características específicas e necessidade de contratações frequentes ou permanentes, verifica-se que a solução mais viável para atender as necessidades da Administração Pública é que a aquisição se faça a partir de Sistema de Registro de Preço, objetivando economia de escala e entrega fracionada dos itens, a partir das demandas e necessidades institucionais.

Ademais, considerou, ainda, o fato de que o referido Sistema de Registro de Preço possibilita um controle mais efetivo quanto à distribuição dos itens a serem

adquiridos, traduzindo-se no estímulo ao Consumo Sustentável/Consciente, além de viabilizar melhor performance na gestão de estoque.

Para obtenção do preço final foi realizada a mediana com os valores obtidos através do levantamento de preços, a escolha por essa métrica de valores se justifica pela heterogeneidade dos preços encontrados.

## 8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor total da contratação é de R\$ 5.001.600,00 (cinco milhões, um mil e seiscentos reais) e sua composição foi regularmente registrado na Planilha de Estimativa de Preço Médio constante em anexo, **RPL nº 147/2026**, calculadas na forma do que determina o artigo 23 e seguintes da Lei 14.133/2021.

### ESTIMATIVA DE PREÇOS - Requisição nº 147/2026

O R D E M	DESCRIÇÃO	CÓD..	UN	QUANT.	FORNECEDO RES	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO	PREÇO MÉDIO TOTAL
					MUNICÍPIO DE FRANCA		
1	CARNE MOÍDA FORMATADA "HAMBÚRGUER"	71668	KG	25.000,0000	38,6600	38,6600	966.500,0000
2	CARNE MOÍDA FORMATADA ALMÔNDEGAS CONGELADA	71669	KG	35.000,0000	36,7800	36,7800	1.287.300,0000
3	BOLINHO DE FRANGO CONGELADO	71670	KG	40.000,0000	39,3300	39,3300	1.573.200,0000
4	TILÁPIA, CORTE TIPO CUBO/ISCA	0071456	KG	20.000,0000	58,7300	58,7300	1.174.600,0000

## 9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O presente estudo, como já informado, refere-se à aquisição do item elencado e descrito tecnicamente no Termo de Referência, destinados ao fornecimento de alimentação de qualidade, em quantidade adequada e com a

segurança alimentar e nutricional exigida pelas normativas a todas as unidades escolares da rede pública do Município de Franca.

## 10. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Diante da natureza divisível do objeto a ser adquirido destinados para o adequado atendimento das necessidades já contempladas no presente estudo, o seu parcelamento não irá alterar as características do objeto e tampouco causará prejuízo ou ineficiência na execução das atividades administrativas. Por tal razão sugere-se pelo parcelamento do objeto em lotes para potencializar a disputa entre os interessados na disputa do certame e assegurará economia de escala.

## 11. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Sem prejuízo dos elementos e requisitos indispensáveis da aquisição dos itens já expostos, pretende-se a continuidade dos serviços públicos, exigindo-se do(s) fornecedor(es) contratado(s) o atendimento dos requisitos básicos de economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos financeiros e materiais da administração Pública.

## 12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

A presente contratação requer por parte da administração pública o acompanhamento de profissional qualificado para analisar, julgar e receber os materiais solicitados, de forma a verificar que todas as especificações técnicas e exigências solicitadas foram cumpridas.

## 13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Diante do levantamento das necessidades da contratação acompanhada dos demais elementos que consolidam o presente estudo técnico preliminar, analisando a solução como um todo e o ciclo de vida do objeto, não se faz necessária demais

contratações correlatas/interdependentes para a viabilidade da contratação pretendida.

#### 14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Com o objetivo de atender a preceitos legais e constitucionais que exige do Poder Público, a partir de competência concorrente entre a União, Estados, Municípios e Distrito Federal a proteção, manutenção e preservação do meio ambiente, com o combate à poluição em qualquer de suas formas, a presente contratação deve manter critérios de sustentabilidade nas aquisições e contratações, sendo dever do contratado a atuação na execução e prestação de serviços públicos de acordo com boas práticas de sustentabilidade.

No entanto, apesar do dever intrínseco imposto aos fornecedores de serviços, bens e produtos à Administração Pública, a presente contratação não vislumbra possíveis impactos ambientais.

#### 15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Após percorrer pelos elementos obrigatórios do Estudo Técnico Preliminar, atendendo o Decreto Municipal nº 11.748/23 que regulamenta o artigo 18 § 1º da Lei 14.133/2021, o setor requisitante, por meio de agente competente para a realização do planejamento das contratações públicas na Secretaria de Educação, com base neste Estudo Técnico Preliminar, assim se manifesta sobre a contratação em análise:

DECLARO que:

( X ) É VIÁVEL a presente contratação.

( ) NÃO É VIÁVEL a presente contratação, pelas seguintes razões:

Franca, 24 de março de 2026



Documento assinado digitalmente

**MARCELO PIRCIO**

Data: 24/03/2026 08:21:36-0300

Verifique em <https://validar.it.gov.br>

---

Marcelo Pircio  
RG 18293285-0  
Escriturário  
Setor de Nutrição