

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 58**1. IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO**

Número da Requisição: 458/2026

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 **biscoitos tipo maisena, cream cracker, rosquinha sabor chocolate/cacau ou sabor coco e biscoito de polvilho** 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

Item 1 - Biscoito tipo maisena

- Biscoito doce tipo maisena tradicional, composto por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura ou óleo vegetal, amido de milho e/ou fécula de arroz ou mandioca, leite (ou soro), fermentos químicos: bicarbonato de sódio e/ou bicarbonato de amônio e/ou pirofosfato ácido de sódio, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação que não descaracterizem o produto, desde que declarados. Não deverá conter soja (exceto lecitina de soja e/ou óleo de soja), corantes artificiais ou gordura trans.

Prazo de fabricação/validade:

O produto deverá ser entregue com validade mínima de 12 (meses) meses a partir da data de fabricação;

Forma de acondicionamento do objeto:

1 - Embalagem Primária

Embalagem que permita que os biscoitos sejam agrupados firmemente, através de uma termossoldagem longitudinal e duas transversais do tipo bopp (polipropileno biorientado), com peso líquido de 170 a 250 gramas.

2 - Embalagem secundária

Caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e conteúdo líquido de 6 kg a 8 kg.

Item 2 - Biscoito tipo Cream Cracker

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

nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

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

- Biscoito salgado tipo Cream Cracker, composto por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, amido, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos pela legislação que não descaracterizem o produto, desde que declarados. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Não deverá conter soja (exceto lecitina de soja e/ou óleo de soja), corantes artificiais e gordura trans.

Prazo de fabricação/validade:

O produto deverá ser entregue com validade mínima de 12 (meses) meses a partir da data de fabricação;

Forma de acondicionamento do objeto:

1 - Embalagem Primária

Embalagem que permita que os biscoitos sejam agrupados firmemente, através de uma termossoldagem longitudinal e duas transversais do tipo bopp (polipropileno biorientado), com peso líquido de 170 a 250 gramas.

2 - Embalagem secundária

Caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e conteúdo líquido de 6 kg a 8 kg.

Item 3 – Biscoito tipo rosquinha sabor cacau/chocolate

- Biscoito doce tipo rosquinha, sem recheio, sabor cacau/chocolate, composto por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, dentre outros ingredientes permitidos pela legislação que não descaracterizem o produto, desde que declarados. Não deverá conter soja (exceto lecitina de soja e/ou óleo de soja), corantes artificiais ou gordura trans.

Prazo de fabricação/validade:

O produto deverá ser entregue com validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega

Forma de acondicionamento do objeto:

1 - Embalagem Primária:

Saco plástico atóxico, íntegro, fechado hermeticamente, sem sinais de violação, contendo peso líquido de 250 g a 500 g.

2 - Embalagem secundária:

Caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade contendo peso líquido de 6 kg (seis quilos) ou 8 kg (oito quilos).

Item 4 – Biscoito tipo rosquinha sabor coco

- Biscoito doce tipo rosquinha, sem recheio, sabor coco, composto por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, coco ralado, dentre outros ingredientes permitidos pela legislação que não descaracterizem o produto, desde que declarados. Não deverá conter soja (exceto lecitina de soja e/ou óleo de soja), corantes artificiais ou gordura trans.

Prazo de fabricação/validade:

O produto deverá ser entregue com validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega

Forma de acondicionamento do objeto:

1 - Embalagem Primária:

Saco plástico atóxico, íntegro, fechado hermeticamente, sem sinais de violação, contendo peso líquido de 250 g a 500 g.

2 - Embalagem secundária:

Caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou

armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade contendo peso líquido de 6 kg (seis quilos) ou 8 kg (oito quilos).

Item 5 – Biscoito de polvilho

- Biscoito de Polvilho, tradicional, salgado, assado e crocante. Isento de glúten. Ingredientes: Amido, fécula de mandioca ou polvilho, óleo vegetal, soro do leite ou leite e ovo. Não é permitido a adição de conservantes, corantes e aromas naturais e/ou artificiais.

Prazo de fabricação/validade:

O produto deverá ser entregue com validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega

Forma de acondicionamento do objeto:

1 - Embalagem Primária:

Embalagem plástica (polipropileno), transparente, hermeticamente vedada, com peso líquido de 150 a 250 gramas.

2 - Embalagem secundária:

Caixa de papelão íntegra e resistente ou saco plástico atóxico com capacidade de no máximo 20 pacotes.

TODOS OS ITENS:

- Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A fabricação deve atender ao regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos.
- Deverão apresentar volume e tamanho uniformes, devendo cada unidade pesar aproximadamente 5 g (cinco gramas).
- Deverão possuir informações sobre alérgenos (*RDC nº 26/2015 e RDC nº 727/2022 da ANVISA-MS*).
- Não poderão apresentar-se quebradiço ou com excesso de dureza.

5.2 Rotulagem

- O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções *RDC n° 259 de 20 de setembro de 2002*, *RDC n° 359 e n° 360 de 23 de dezembro de 2003* da ANVISA-MS, *RDC n° 429/2020 de 08 de outubro de 2020* e com a portaria INMETRO n° 157, de 19 de agosto de 2002.

- Rotulagem Primária deverá conter as seguintes informações:

Nome do produto e marca;

Data de validade;

Identificação do estabelecimento fabricante/empacotador (nome e endereço);

Peso líquido;

Número do lote;

Lista de ingredientes (com os devidos alertas de alergênicos);

Tabela nutricional (modelo atualizado);

Rotulagem nutricional frontal;

Condições de armazenamento;

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”.

- Não será aceito embalagens furadas, abertas e com rótulos rasurados e sem as informações descritas nas especificações do produto;

5.3 A proponente vencedora tem a obrigação de

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

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

5.3.3 Responsabilizar-se pela boa qualidade do produto fornecido;

5.3.4 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;

5.3.5 Realizar a troca no prazo máximo de **10 dias corridos**, 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 por orgânica ou inorgânica antes do prazo determinado pela data de validade impressa no rótulo; má qualidade, características divergentes com o edital;

5.3.6 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.

5.5 Certificações

5.5.1 Deverá ser apresentada ficha técnica do produto, em sua forma original ou autenticada, assinada por responsável técnico, contendo no mínimo as seguintes informações:

- Identificação do produto;
- Nome e endereço do fabricante;
- Prazo de validade;
- Ingredientes;
- Informações nutricionais;
- Informação sobre alérgenos;

- Peso líquido;
- Embalagem primária e secundária
- Informação do número do registro no Ministério da Agricultura (quando necessário)

5.6 Amostras

5.6.1 Havendo aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostras dos produtos vencedores, 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.

5.6.2 A contratação visa atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), cuja execução exige a observância rigorosa de padrões de qualidade, higiene e valor nutricional. Diferentemente de outros bens de consumo comum da Administração, os gêneros alimentícios destinados aos alunos da rede pública de ensino impactam diretamente a saúde e o desenvolvimento.

5.6.3 A análise prévia permite verificar se o produto atende às especificações descritas no edital (como textura, cor, odor, sabor e ausência de corpos estranhos), elementos que as certificações em papel, isoladamente, não conseguem atestar na prática e resguarda a Administração contra o recebimento de itens de qualidade inferior ou adulterados que possam colocar em risco a integridade física e a saúde dos estudantes.

5.6.4 Deverá ser apresentado **3 pacotes do produto**, acondicionadas na embalagem original, para análise e teste na Seção de Alimentação Escolar

5.6.5 As amostras deverão ser entregues no endereço Av. Dom Pedro I, 970 – Jd Petrágliã, de segunda a sexta-feira, das 8h às 16h, **no prazo limite de 7 (sete) dias corridos**, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

5.6.6 É facultada a prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

5.6.7 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

5.6.8 Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

5.6.8.1 Integridade da Embalagem e Rotulagem:

- Verificação de hermeticidade, ausência de furos ou rasgos, além da conferência obrigatória de dados como lote, validade, tabela nutricional e lista de ingredientes conforme as normas da Anvisa.

5.6.8.2 Avaliação dos atributos sensoriais

- Cor, odor, sabor e textura típicos do produto: verificando a crocância característica, a ausência de dureza excessiva, umidade residual inadequada, amolecimento atípico e esfarelamento acentuado, bem como a ausência de odores ou sabores estranhos decorrentes de mofo, rancificação ou oxidação.

5.6.9 O descumprimento de qualquer parâmetro técnico estipulado ensejará a desclassificação da amostra/produto, sendo obrigatória a desclassificação do fornecedor.

5.6.10 A avaliação prática das amostras, englobando os testes de fator de cocção, odor, coloração, consistência e sabor, será realizada de forma soberana e fundamentada por Comissão Técnica especialmente designada para este fim, composta pelos nutricionistas: **Thaís Neves Cervilha, Patrícia da Silva Santos e Cleunice Ramos Domingos Bernardes**. A comissão emitirá parecer técnico detalhado atestando a conformidade ou desconformidade do produto, garantindo a lisura, a impessoalidade e o rigor técnico necessários.

5.6.11 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema

5.6.12 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

5.6.13 As amostras não serão devolvidas, uma vez que serão utilizadas no momento das análises para verificação do estado de conformidade com a descrição do produto contidas e exigidas no edital.

5.6.14 As amostras deverão estar etiquetadas com as seguintes informações:

- nome da empresa licitante;
- número da concorrência;

- número do item

5.6 Atendimento a critérios de sustentabilidade

Os critérios de sustentabilidade devem 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.

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 quantidades solicitadas no último processo licitatório

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

Especificação	Und	Qtd.	Justificativa / Memória de Cálculo
Biscoito doce tipo maisena	KG	10.570	Quantitativo definido conforme demanda prevista para atendimento da Alimentação Escolar.
Biscoito doce tipo cream cracker	KG	10.700	Quantitativo definido conforme demanda prevista para atendimento da Alimentação Escolar.

Biscoito doce tipo rosquinha sabor chocolate/cacau -	KG	23.000	Quantitativo acrescido em 15% em relação ao processo anterior, considerando aumento da demanda.
Biscoito doce tipo rosquinha sabor coco -	KG	23.000	Quantitativo acrescido em 15% em relação ao processo anterior, considerando aumento da demanda.
Biscoito de polvilho -	KG	22.500	Quantitativo acrescido em 15% em relação ao processo anterior, considerando aumento da demanda.

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:

Descrição do item	Modo de fornecimento	Quantidade estimada
Biscoito doce tipo maisena	KG	10.570
Biscoito doce tipo cream cracker	KG	10.700
Biscoito doce tipo rosquinha sabor chocolate/cacau	KG	23.000
Biscoito doce tipo rosquinha sabor coco -	KG	23.000
Biscoito de polvilho	KG	22.500

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 média com os valores obtidos através do levantamento de preços, a escolha por essa métrica de valores se justifica pela heterogeneidade dos preços encontrados.

Ressalta-se que os itens em questão, serão oportunamente definidos de maneira técnica no Termo de Referência (TR), e deverão atender às especificações usuais constantes no Mercado.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor total da contratação é de R\$ 2.132.927,4000 (Dois milhões, cento e trinta e dois mil, novecentos e vinte e sete reais e quarenta centavos) e sua composição foi regularmente registrado na Planilha de Estimativa de Preço Médio constante em anexo, RPL nº 458/2026, calculadas na forma do que determina o artigo 23 e seguintes da Lei 14.133/2021, com a respectiva composição de custo dos itens descritos, respeitados os quantitativos estimados, sendo elaborado a partir de Pesquisa de Preços Públicos e de Mercado, a qual integra o respectivo Termo de Referência (TR).

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

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

nutricao_merenda@franca.sp.gov.br

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

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, 04 de setembro de 2026.

Documento assinado digitalmente
 MARCELO PÍRCIO
Data: 04/09/2026 10:06:14-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Marcelo Pírcio
RG 18293285-0
Escriturário

Seção de Alimentação Escolar/ Setor de Nutrição