ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 53

1. IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO

Número da Requisição: 415/2026

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 **alimentos restritivos** 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- Adoçante (sucralose) em sachê.

***Especificação*:**

1 Padrões mínimos de qualidade:

Edulcorante derivado da cana-de-açúcar proveniente de fonte natural, obtido através da cana-de-açúcar e sem gosto residual amargo.

Composto por: Lactose, Edulcorantes Artificiais: Sucralose, Acessulfame de Potássio, Antiumectante: Dióxido de Silício, e demais ingredientes desde que não descaracterizem o produto.

.2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima: de 12 meses à partir da data de entrega.

3 Forma de acondicionamento do objeto

Embalagem com 50 ***Sachês*** *no mínimo e no máximo 1000 unidades pesando de 500mg a 1g.*

Item 2- Adoçante (sucralose) líquido.

***Especificação*:**

1 Padrões mínimos de qualidade: :

Edulcorante líquido derivado da cana-de-açúcar proveniente de fonte natural, obtido através da cana-de-açúcar e sem gosto residual amargo.

Composto por Edulcorantes Artificiais: Sucralose, Acessulfame de Potássio, e demais ingredientes desde que não descaracterizem o produto.

.2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima: de 12 meses à partir da data de entrega.

3 Forma de acondicionamento do objeto

Embalagem primária:

Frasco plástico atóxico e resistente contendo de **20 a 60ml**, com tampa rosqueável com sistema gotejador, lacre de segurança inviolável e vedação eficiente, a embalagem deverá estar devidamente rotulada, atendendo integralmente a legislação sanitária vigente da ANVISA, contendo todas as informações obrigatórias.

Embalagem secundária*:*
Caixa de papelão resistente que garanta a proteção das embalagens primárias, permitir empilhamento seguro e conter identificação externa.

Item 3- Bebida vegetal de Coco em pó ou grânulos

.1 Padrões mínimos de qualidade:

***Especificação*:**
Bebida vegetal de Coco em pó ou grânulos , sabor original: bebida vegetal para diluir em água com concentração mínima de 26 g à 30 g para 200ml de produto pronto para o consumo , sem adição de açúcar, enriquecido com cálcio (pode haver outros minerais). Deve ser naturalmente livre de lactose. Pode conter sal, maltodextrina, vitaminas (como B6, B12), estabilizantes e emulsificantes **(**desde que não contenham soja, leite, glúten ou seus derivados e traços, nem adição de açúcar). Aromas somente naturais, podendo conter demais ingredientes desde que não o descaracterize.
Aspecto: próprio do produto
Cor: próprio do produto

2 Prazo de fabricação/validade:
Validade mínima de 4 meses, a contar da data da entrega.

3 Forma de acondicionamento do objeto:
Embalagem primária
Embalagem: acondicionado em sachê ou potes/latas de 200g à 1100g , e que contenha especificado a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, cor não característica ou problemas na vedação da embalagem.
Data de fabricação: máximo 45 dias antes da entrega no depósito (Seção de Alimentação Escolar).
Embalagem secundária

Caixas de papelão reforçadas de papel ondulado, com abas superiores e inferiores, ou saco kraft reforçado com no máximo 10kg

Item 4- Biscoito tipo rosquinha (Sem glúten, sem ovo, sem leite, sem soja . Nem traços)Sabor coco

1 Padrões mínimos de qualidade:

***Especificação*:**

Feito a partir de farinha de arroz, e/ou fécula de mandioca, açúcares , amido de milho, gordura , fermentos químicos , aroma idêntico ao natural de coco, emulsificante e lecitina de girassol . **Não pode conter ovos , leite e soja.**

'Poderá conter outros ingredientes desde que declarados e não descaracteriza o produto"

2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima de 7 meses a partir da data da entrega.

3 Forma de acondicionamento do objeto:

Embalagem Primária:

Individual, em material flexível de plástico, metalizado, com peso líquido de 30 a 40 gramas.

Embalagem Secundária:

Caixa de papelão ondulado, reforçado, com abas superiores e inferiores, adequado ao empilhamento e resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto, durante todo o seu período de validade.

Item 5 - Biscoito tipo rosquinha (Sem glúten, sem ovo, sem leite, sem soja . Nem traços) Sabor Chocolate/ e ou Cacau

1 Padrões mínimos de qualidade:

***Especificação*:**

Feito a partir de farinha de arroz, e/ou fécula de mandioca, açúcares , amido de milho, gordura , fermentos químicos ,cacau alcalino em pó, emulsificante e lecitina de girassol . **Não pode conter ovos , leite e soja.**

"Poderá conter outros ingredientes desde que declarados e não descaracteriza o produto"

2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima de 7 meses a partir da data da entrega.

3 Forma de acondicionamento do objeto:

Embalagem Primária:

Individual, em material flexível de plástico, metalizado, com peso líquido de 30 a 40 gramas.

Embalagem Secundária:

Caixa de papelão ondulado, reforçado, com abas superiores e inferiores, adequado ao empilhamento e resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto, durante todo o seu período de validade.

Item 6 - Extrato de tomate

1 Padrões mínimos de qualidade:

***Especificação*:**

Extrato de tomate simples sem glúten, sem traços de leite, ovo e soja , resultante da concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes, por processo tecnológico adequado. O produto será designado, por extrato de tomate, podendo também ser denominado massa de tomate ou concentrado de tomate. Preparado com tomate, açúcar e sal (será tolerado 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio), , com BRIX entre 12 e 15º. Deverá ser isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978, com a resolução CNNPA n° 12 de 1978 e a RDC n° 276, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA-MS e suas posteriores alterações.

Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar:

Aspecto: massa semiconsistente

Textura: própria

Cor: vermelha

Cheiro: próprio

Sabor: próprio

2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.

3 Forma de acondicionamento do objeto:
Embalagem Primária
Em **tetrapack** ou lata de folha de **flandres**, com peso líquido entre 270 g à 500 g .
Embalagem secundária
Caixas de papelão reforçadas de papel ondulado.

Item 7 - Macarrão Zero Glúten Parafuso (Celíaco)
1 Padrões mínimos de qualidade:

***Especificação*:**
Macarrão tipo parafuso composto por: farinha de arroz ou milho e outros ingredientes aprovados pela legislação vigente que não descaracterizem o produto, desde que declarados. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e com a resoluções RDC nº 344 de 13 de dezembro de 2002, RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000, RDC n° 12, de 02 de janeiro de 2001 e RDC n° 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA-MS**. Pode conter traços de soja. Não pode conter glúten, visando atendimento às necessidades alimentares especiais dos escolares com restrição ao consumo de glúten, conforme demanda da rede de ensino.**

Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar:
Aspecto: característico
Textura: característica

Cor: própria
Cheiro: próprio
Sabor: próprio
O produto não poderá turvar água de cozimento quanto for submetido a cocção. Após cozimento o produto deverá manter a integridade. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Tempo de cozimento entre 10 a 20 minutos (rendimento de no mínimo 2,5 vezes).

2 Prazo de fabricação/validade:
Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.

3 Forma de acondicionamento do objeto:
***Embalagem Primária**:* Embalado com filme de polipropileno atóxico, resistente, termossoldado na vertical e horizontal e transparente com peso líquido de 500g (quinhentos gramas).
***Embalagem secundária**:* Fardo polietileno transparente, devidamente fechado, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e manuseio e peso líquido de 10kg (dez quilos).

Item 8. Macarrão Integral Parafuso (Diabético)
1 Padrões mínimos de qualidade:
***Especificação*:**
Macarrão tipo parafuso com alto teor de fibras composto por: farinha de arroz, farinha de trigo ou milho enriquecida com ferro e ácido fólico e outros ingredientes aprovados pela legislação vigente que não descaracterizem o produto, desde que declarados. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e com a resoluções RDC nº 344 de 13 de dezembro de 2002, RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000, RDC n° 12, de 02 de janeiro de 2001 e RDC n° 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA-MS**.**
Pode conter glúten, pode conter traços de soja.

Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar:
Aspecto: característico
Textura: característica

Cor: própria
Cheiro: próprio
Sabor: próprio
O produto não poderá turvar água de cozimento quanto for submetido a cocção. Após cozimento o produto deverá manter a integridade. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Tempo de cozimento entre 10 a 20 minutos (rendimento de no mínimo 2,5 vezes).

2 Prazo de fabricação/validade:
Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.

3 Forma de acondicionamento do objeto:
***Embalagem Primária**:* Embalado com filme de polipropileno atóxico, resistente, termossoldado na vertical e horizontal e transparente com peso líquido de 500g (quinhentos gramas).
***Embalagem secundária**:* Fardo polietileno transparente, devidamente fechado, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e manuseio e peso líquido de 10kg (dez quilos).

Item 9. Macarrão Sem Soja
1 Padrões mínimos de qualidade:

***Especificação*:**
Macarrão composto por: farinha de arroz ou farinha de milho ou farinha de trigo sem soja, enriquecido ou não com ferro e ácido fólico ou outros ingredientes aprovados pela legislação vigente que não descaracterizem o produto, desde que declarados. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e com a resoluções RDC nº 344 de 13 de dezembro de 2002, RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000, RDC n° 12, de 02 de janeiro de 2001 e RDC n° 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA-MS**.**
Pode conter glúten. Não pode conter traços de soja, proteína de soja, farinha de soja, lecitina de soja ou qualquer outro derivado de soja, visando atendimento às necessidades alimentares especiais dos escolares com restrição ao consumo de soja, conforme demanda da rede de ensino.

Quanto aos aspectos sensoriais deve apresentar:
Aspecto: característico
Textura: característica

Cor: própria
Cheiro: próprio
Sabor: próprio
O produto não poderá turvar água de cozimento quanto for submetido a cocção. Após cozimento o produto deverá manter a integridade. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Tempo de cozimento entre 10 a 20 minutos (rendimento de no mínimo 2,5 vezes).

2 Prazo de fabricação/validade:
Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.

3 Forma de acondicionamento do objeto:
Embalagem Primária*:* Embalado com filme de polipropileno atóxico, resistente, termossoldado na vertical e horizontal e transparente com peso líquido de 500g (quinhentos gramas).
Embalagem secundária*:* Fardo polietileno transparente, devidamente fechado, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e manuseio e peso líquido de 10kg (dez quilos).

Item 10. Bebida de Arroz

.1 Padrões mínimos de qualidade:
***Especificação*:**
Bebida vegetal de Arroz em pó, sabor baunilha: bebida vegetal para diluir em água com concentração mínima de 20 g para 200ml de produto pronto para o consumo , sem adição de açúcar, enriquecido com cálcio (pode haver outros minerais). Deve ser naturalmente livre de lactose. Pode conter sal, maltodextrina, vitaminas (como B6, B12), estabilizantes e emulsificantes (desde que não contenham soja, leite, glúten ou seus derivados e traços, nem adição de açúcar). Aromas somente naturais, podendo conter demais ingredientes desde que não o descaracterize.
Aspecto: próprio do produto
Cor: próprio do produto

2 Prazo de fabricação/validade:
Validade mínima de 12 meses, a contar da data da entrega.

3 Forma de acondicionamento do objeto:

Embalagem primária

Embalagem: acondicionado em sachê ou potes/latas de 200g à 1000g , e que contenha especificado a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, cor não característica ou problemas na vedação da embalagem.

Data de fabricação: máximo 45 dias antes da entrega no depósito (Seção de Alimentação Escolar).

Embalagem secundária

Caixas de papelão reforçadas de papel ondulado, com abas superiores e inferiores, ou saco kraft reforçado com no máximo 10kg

Item 11. Azeite Extra virgem

1 Padrões mínimos de qualidade:

***Especificação*:**

Azeite de Oliva Extra virgem, 100% derivado do fruto da oliveira, puro e sem misturas, **não podendo conter soja ou traços de soja**: o produto deverá estar de acordo com a NTA 50, Instrução Normativa MAPA 01/2012 e Resolução CD/FNDE n° 26 de 17/06/13. Produto extraído do fruto da oliveira (Olea europaea L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto, com acidez máxima de 0,8 %. O produto ***não poderá conter glúten, traços de soja ou outros óleos vegetais.***

Aspecto:próprio do produto
Cor:próprio do produto
Odor:próprio do produto
Sabor:próprio do produto

2 Prazo de fabricação/validade:

Validade mínima de 12 meses, a contar da data da entrega.

3 Forma de acondicionamento do objeto:

Embalagem primária

Embalagem escura, de frasco plástico, vidro ou lata de folha de flandres com bico dosador. Material resistente, atóxico, pesando 500 ml.

Data de fabricação: máximo 45 dias antes da entrega no depósito (Seção de Alimentação Escolar).

Validade mínima de 12 meses, a contar da data da entrega.

Embalagem secundária

Caixas de papelão reforçadas de papel ondulado, com abas superiores e inferiores

Rotulagem:

Os produtos deverão ser rotulados de acordo com as resoluções RDC n° 359, de 23 de dezembro de 2003 (Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional); RDC n° 360, de 23 de dezembro de 2003 (Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional); Regulamento Técnico Metrológico nº 249/2021 (Portaria INMETRO, que estabelece as novas regras de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas); RDC 429/2020 e a IN 75/2020 (sobre rotulagem nutricional, com o objetivo de facilitar a compreensão das informações nutricionais presentes nos rótulos dos alimentos, a fim de dar maior clareza e auxiliar o consumidor a realizar escolhas alimentares mais conscientes); RDC Nº 712, de 01 de julho de 2022 (dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais); RDC Nº 727, de 01 de julho de 2022 (dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados) e demais resoluções e legislações vigentes; conforme o tipo de produto.

Entrega:

A entrega dos pedidos (após a formalização da Ordem de Fornecimento - OF) deverá ser feita na Seção de Alimentação Escolar (Avenida Dom Pedro I, nº 970, Jardim Petráglia, Franca/SP, CEP 14409-170), em dia útil no município de Franca, de segunda à sexta-feira, das 07:00 horas até 11:00 horas, e das 12:00 horas até 15:00 horas, de forma parcelada, assim que for requisitado pela Chefe da Seção. Os dias e horários devem ser cumpridos rigorosamente pelo fornecedor, sob pena de devolução.

Amostra:

Deverá ser apresentado 5 unidades, acondicionadas na embalagem original para análise e teste na Seção de Alimentação Escolar. As amostras deverão ser entregues no endereço Av. Dom Pedro I, 970 – Jd Petráglia, de segunda a sexta-feira, das 8h às 16h, no prazo limite de 3 dias úteis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

As amostras não serão devolvidas, uma vez que serão utilizadas no momento das análises técnico- sensoriais para verificação do estado de conformidade com a descrição do produto contidas e exigidas no edital As amostras deverão estar etiquetadas com as seguintes informações:

- Nome da empresa licitante;
- Número da concorrência;
- Número do item;

Documentação

O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC n° 359, de 23 de dezembro de 2003 (Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional); RDC n° 360, de 23 de dezembro de 2003 (Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional); Regulamento Técnico Metrológico nº 249/2021 (Portaria INMETRO), que estabelece as novas regras de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas; RDC 429/2020 e a IN 75/2020 (sobre rotulagem nutricional, com o objetivo de facilitar a

compreensão das informações nutricionais presentes nos rótulos dos alimentos, a fim de dar maior clareza e auxiliar o consumidor a realizar escolhas alimentares mais conscientes); RDC Nº 712, de 01 de julho de 2022 (dispõe sobre os requisitos de composição e rotulagem dos alimentos contendo cereais e pseudocereais para classificação e identificação como integral e para destaque da presença de ingredientes integrais); RDC Nº 727, de 01 de julho de 2022 (dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados) e demais resoluções e legislações vigentes.

O licitante deverá anexar no portal de licitações:

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA PARA ANÁLISE DAS AMOSTRAS

- a) Ficha técnica, contendo Identificação do produto;- Nome e endereço do fabricante;- Prazo de validade;- Ingredientes;- Informações nutricionais;- Peso líquido;- Embalagem primária e secundária- Informação do número do registro no Ministério da Agricultura se for o caso ou declaração de isenção; Condições de armazenamento e Modo de preparo se for o caso.

- b) Laudo bromatológico com análise sensorial, microbiológica, microscópica expedidos por laboratórios de rede oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura, ou Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde/Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, além de documento informando o registro do produto no Ministério da Agricultura ou da Saúde, com data não superior a 2 anos.
- c) Declaração de Isenção de Livre de Alergênicos contendo CNPJ, Responsável Técnico e nome do produto.

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:

Item	Justificativa / Memória de Cálculo
Adoçante sucralose sachê	Mantido histórico do último processo
Adoçante sucralose líquido	Mantido histórico do último processo
Bebida vegetal de coco em pó	Mantido histórico do último processo
Biscoito restritivo sabor coco	Mantido histórico do último processo
Biscoito restritivo sabor chocolate/cacau	Mantido histórico do último processo
Extrato de tomate restritivo	Mantido histórico do último processo
Macarrão sem glúten (celíacos)	Mantido histórico do último processo
Macarrão integral (diabéticos)	Mantido histórico do último processo
Macarrão sem soja	Mantido histórico do último processo
Bebida de arroz	Mantido histórico do último processo
Azeite extravirgem	Mantido histórico do último processo

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:

Item	Unid.	Quantidade
Adoçante sucralose sachê	unid	16.000
Adoçante sucralose líquido	unid	300
Bebida vegetal de coco em pó	kg	300
Biscoito restritivo sabor coco	kg	420
Biscoito restritivo sabor chocolate/cacau	kg	420
Extrato de tomate restritivo	kg	500
Macarrão sem glúten (celíacos)	kg	100

Macarrão integral (diabéticos)	kg	100
Macarrão sem soja	kg	50
Bebida de arroz	kg	300
Azeite extravirgem	unid	200

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$ 204.762,0000 (duzentos e quatro mil, setecentos e sessenta e dois reais) e sua composição foi regularmente registrado na Planilha de Estimativa de Preço Médio constante em anexo, RPL nº 415/2026, 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

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, 15 de setembro de 2026.

gov.br
Documento assinado digitalmente
MARCELO PIRCIO
Data: 17/09/2026 14:49:32-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

_____

Marcelo Pírcio
RG 18293285-0
Escriturário
Seção de Alimentação Escolar/ Setor de Nutrição