ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR ETP n. 55/26

1. IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO

Número da Requisição: **RPL n. 444/26**

2. SETOR REQUISITANTE/ÁREA TÉCNICA

Área Requisitante/Área Técnica	Responsável
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 **Lanche Frio** (produção e entrega de pão francês recheado com muçarela, tomate e orégano) para atendimento aos alunos regularmente matriculados em todas as unidades escolares, visando à demanda da Secretaria Municipal de Educação/ Seção de Alimentação Escolar; respeitando-se as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), da 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

Para a adequada solução das necessidades administrativas pontuadas preliminarmente, a contratação/aquisição pretendida deverá atender os seguintes requisitos mínimos:

5.1 Padrões mínimos de qualidade:

5.1.1 Pão recheado com muçarela, tomate e orégano. Composto por pão francês de 50 g, duas fatias de queijo tipo muçarela (20 g cada), 1 à 2 fatias de tomate (contendo 10 gramas cada se 2 fatias ou 1 fatia de 20 g) temperado com orégano.

5.1.2 ESPECIFICAÇÃO DO PÃO: deverá ser simétrico, com uniformidade no assado, peso líquido de 50 gramas, aroma e sabor típicos, com vida útil de 6 horas, composto por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (conforme RDC n° 344, de 13 de dezembro de 2002 e a Resolução RDC n° 150 de 2017, esta última sendo a norma que atualiza a RDC n° 344), fermento biológico, água e sal. Sem melhorador de farinha ou quaisquer aditivos. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose, ovos e gorduras trans. Deverá apresentar miolo poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados, com cavidades irregulares de textura macia. A crosta interna do pão deve estar consistente, bem aderente ao miolo e a casca externa deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, com a presença ou não de incisão ou corte na massa. Deverá ser utilizada uma unidade.

5.1.3 ESPECIFICAÇÃO DO QUEIJO TIPO MUÇARELA: queijo tipo muçarela de alta qualidade, sabor suave, levemente salgado; composto por leite de vaca in natura pasteurizado, fermento lácteo, coalho de origem animal, sal e cloreto de sódio. O produto

utilizado deverá ter carimbo de inspeção do órgão fiscalizador no rótulo, assim como o número do registro do produto no Ministério da Agricultura. Deverá ser usada duas fatia, com peso de 20 gramas cada para o recheio do lanche.

5.1.4 ESPECIFICAÇÃO DO TOMATE: Da espécie Solanum lycopersycum L., variedade Débora, Fanny ou Italiano para salada, podendo ter formato comprido, oblongo, e achatado, de acordo com a variedade; estar frescos, sãos, inteiros, limpos, com polpa firme e intacta, com 80% da cor vermelha, maduro,. Não poderá apresentar podridão; dano profundo ou danos por pragas; viroses; frutos deformados, imaturos (verdes), passados ou amassados; com ferimentos, cortes, queimados de sol grave; substâncias terrosas, parasitas, larvas, animais, umidade externa anormal, fertilizante ou corpos estranhos aderentes à casca.

5.1.5 ESPECIFICAÇÃO DO ORÉGANO: Deverá ser constituído por folhas e talos de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio Isento de sujidades e outros materiais estranhos

5.1.6 Quanto aos aspectos sensoriais deve ter:
Aspecto: fresco
Cor: própria
Odor: próprio
Sabor: próprio.

5.1.7 Deve atender a todas as recomendações das legislações vigentes, sendo elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos, estando de acordo com o Decreto 12.486, de 20 de outubro de 1978 e demais legislações vigentes.

5.2 Prazo de validade/fabricação:

O produto deverá ser produzido no dia do consumo, o mais próximo possível do horário de entrega, para garantia do frescor e considerando a sua perecibilidade, evitando riscos de contaminação.

5.3 Embalagem

5.3.1 Embalagem primária

O lanche deverá ser embalado individualmente em sacos plásticos ou de papel, próprios para contato com alimentos e atóxicos.

As informações de rotulagem e tabela de informação nutricional, quando exigíveis pela legislação vigente, deverão constar na embalagem primária ou, alternativamente, na embalagem secundária, não sendo necessária a sua repetição em ambas, desde que sejam atendidas integralmente as normas sanitárias e de rotulagem vigentes.

5.3.2 Embalagem secundária

Após o acondicionamento individual, o produto deverá ser acondicionado em sacos plásticos transparentes, resistentes, próprios para alimentos, com capacidade máxima de 50 unidades, de forma a evitar alterações físicas, deformações ou danos aos produtos.

Quando as informações de rotulagem e tabela de informação nutricional não constarem na embalagem primária, deverão obrigatoriamente constar na embalagem secundária, em conformidade com a legislação vigente.

5.4 Rotulagem

O produto deverá ser identificado com as seguintes informações:

-Tabela nutricional;
-Lista de ingredientes (com os devidos alertas de alergênicos)
-Ingredientes (seguindo as normas técnicas);
-Data/Hora de fabricação;
-Data/Hora de validade.

5.5 Logística

5.5.1 A entrega será feita de acordo com a solicitação da Seção de Alimentação Escolar. Nenhuma outra unidade está autorizada a realizar este procedimento.

5.5.2 A entrega deverá ser feita diretamente nas unidades escolares indicadas pela Seção de Alimentação Escolar. **(Lista das unidades escolares anexas).**

5.5.3 Os cancelamentos poderão ser efetuados pela Seção de Alimentação Escolar até 5 horas antes da entrega e apenas por esta Seção. Nenhuma outra unidade está autorizada a realizar este procedimento.

5.5.4 O produto deverá ser entregue próximo ao horário de consumo, respeitando o horário solicitado no pedido, não podendo haver atrasos. O não cumprimento desses horários e quantidades estipuladas pode resultar na recusa do produto entregue.

5.5.5 O vencedor do processo licitatório estará obrigado ao fornecimento dos produtos solicitados em regime de urgência no prazo máximo de entrega de 1h30 após a comunicação do pedido. Considera-se em regime de urgência os pedidos realizados esporadicamente quando, por motivo extraordinário, se fizer necessária à entrega dos produtos nos locais especificados pela Seção.

5.5.6 Os entregadores deverão estar devidamente uniformizados, com identificação da empresa (como crachá ou vestimenta identificando a empresa – como camisa de uniforme); usando calça comprida, camisa de manga curta ou longa, sapatos fechados, touca (o uso de boné não dispensa a necessidade de touca), devidamente limpos, sem barba e adornos, conforme preconizado na *Portaria CVS-3, de 03 de julho de 2026*

5.5.7 Quanto ao processo de transporte, ele deve ser realizado em estrita conformidade com a legislação atual. Os veículos ou caminhões utilizados devem ser fechados e apropriados para manter as características e qualidade dos alimentos durante o trajeto (como constam as informações técnicas de transporte de alimentos na *CVS-3 e RDC-216, de 15 de setembro de 2004)*. É crucial que os produtos estejam adequadamente protegidos contra chuva, poeira, fagulhas e outros elementos que possam comprometer sua integridade.

5.5.8 A conferência (quanto à qualidade e quantidade) deverá ser feita no ato da entrega e o entregador deverá aguardar a conferência da escola, o que não impede contato posterior para apontamento de alguma intercorrência, por parte do Setor de Nutrição/Seção de Alimentação Escolar, tendo em vista alguma irregularidade observada nos lanches, no momento do consumo.

5.5.9 Considerar-se impróprio para o consumo o produto cuja embalagem esteja violada, rasgada, defeituosa, que o exponha à contaminação e/ou deterioração.

5.5.10 Quando o produto for entregue fora do especificado, será recusado no ato da entrega, devendo ser substituído imediatamente.

5.5.11 A contratada se compromete a entregar os produtos de acordo com os padrões de qualidade estabelecidos pelas legislações nacionais vigentes/edital, assegurando assim a conformidade e a segurança dos alimentos fornecidos; bem como se organizar para não deixar faltar o produto quando solicitado, independente do motivo alegado para o processo de fabricação e entrega.

5.6 A proponente vencedora tem a obrigação de

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

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

5.6.3 Responsabilizar-se pela boa qualidade do produto fornecido;

5.6.4 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;

5.6.5 Realizar a troca imediatamente após a comunicação da Seção de Alimentação Escolar, se o produto apresentar problemas como: entrega de lanches abaixo do solicitado pela Seção, alguma alteração sensorial observada nos lanches enviados que impactem no consumo/oferta aos estudantes e outras possíveis razões verificadas pelo Setor de Nutrição.

5.6.6 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.

5.6.7 A Seção de Alimentação Escolar, através de sua equipe técnica de Nutricionistas e chefias, poderá realizar visita in loco, para analisar as Boas Práticas de Fabricação, conforme descreve a Portaria CVS-3 de 03 de julho de 2026 e demais legislações sanitárias vigentes.

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

5.6 Certificações

5.6.1 A empresa vencedora deverá apresentar:

1) Alvará de Vigilância Sanitária ou Certificado de Licenciamento Integrado

2) Relação do(s) veículo(s) que serão utilizados para o transporte do produto e seus documentos (CRLV). O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

3) Ficha técnica conforme normas vigentes do produto (lanche completo) contendo, no mínimo, as seguintes informações:

- Identificação do produto;
- Nome e endereço do fabricante;
- Prazo de validade
-Tabela Nutricional;
-Lista de ingredientes (com os devidos alertas de alergênicos)
- Informações nutricionais;
- Peso.

5.7 AMOSTRAS

5.7.1 Havendo aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, cuja data, local e horário de realização serão divulgados por mensagem no sistema, sendo facultada a presença de todos os interessados, incluindo os demais fornecedores participantes.

5.7.2 A análise prévia das amostras tem por finalidade verificar, na prática, se o produto atende às especificações descritas neste Termo de Referência, especialmente quanto às suas características sensoriais e físicas, tais como aparência, textura, cor, odor, sabor, grau de assamento, maciez e demais características próprias do produto, aspectos

que não podem ser plenamente aferidos somente por meio da documentação apresentada ou das certificações correspondentes.

5.7.3 A exigência de amostra justifica-se, ainda, pela finalidade específica do objeto, considerando que o **lanche frio composto por pão francês, 2 (duas) fatias de muçarela, tomate e orégano** será utilizado como alternativa para substituição da oferta da alimentação escolar nos casos em que houver **impossibilidade de realização da cocção ou de execução da preparação prevista no cardápio**.

5.7.4 Considerando que, nas situações excepcionais de impossibilidade de cocção, o lanche será disponibilizado diretamente aos estudantes, sem a necessidade de preparo posterior na unidade escolar, torna-se necessária a verificação prévia de suas características, de modo a assegurar que o produto fornecido apresenta padrão adequado de qualidade, aceitabilidade e conformidade com as especificações estabelecidas pela Administração.

5.7.5 A análise da amostra constitui mecanismo de controle prévio da qualidade do produto e visa resguardar a Administração quanto ao recebimento de itens que, embora possam atender formalmente às especificações documentais, apresentem, quando efetivamente disponibilizados para consumo, características inadequadas de textura, sabor, aparência, frescor, composição ou apresentação, podendo comprometer a aceitabilidade da alimentação ofertada aos estudantes.

5.7.6 Deverão ser apresentadas **5 (cinco) unidades do produto** como amostras, para análise e teste pela Seção de Alimentação Escolar.

5.7.7 As amostras deverão ser entregues no endereço **Av. Dom Pedro I, nº 970 – Jardim Petráglia – Franca/SP**, na data e horário agendados e divulgados no Portal de Compras, considerando a necessidade de realização de avaliação das características sensoriais e físicas do produto, observado o prazo limite de **3 (três) dias úteis**, sendo de inteira responsabilidade da empresa interessada o envio e eventual atraso na entrega.

5.7.8 Será facultada a prorrogação do prazo estabelecido, mediante solicitação devidamente fundamentada pelo interessado, apresentada no chat do sistema antes do

término do prazo inicialmente estabelecido, ficando a concessão da prorrogação condicionada à análise e aceitação pela Administração.

5.7.9 No caso de não haver entrega da amostra, ocorrer atraso na entrega sem justificativa aceita pela Administração ou ser apresentada amostra em desacordo com as especificações previstas neste Termo de Referência, a proposta será recusada.

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

a) grau de maciez, textura e assamento do pão francês;

b) qualidade, frescor, aparência e tamanho das fatias de tomate;

c) qualidade, aparência, espessura e tamanho das fatias de muçarela;

d) quantidade e adequada distribuição dos componentes do lanche;

e) presença e adequada distribuição do orégano;

f) aparência geral do produto;

g) odor característico e ausência de odores indesejáveis;

h) sabor característico dos componentes e do conjunto da preparação;

i) adequação da textura e das características sensoriais do produto para consumo imediato;

j) aceitabilidade geral do lanche, considerando sua finalidade como alternativa à alimentação escolar em situações de impossibilidade de cocção.

5.7.11 A avaliação será realizada considerando o produto em sua composição final, constituída por **pão francês, 2 (duas) fatias de muçarela, tomate e orégano**, permitindo a análise conjunta dos componentes e da adequação do lanche para a finalidade a que se destina.

5.7.12 Os resultados das avaliações das amostras serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

5.7.13 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.

5.7.14 As amostras não serão devolvidas, uma vez que serão utilizadas no momento das análises para verificação do estado de conformidade com a descrição e as características do produto exigidas neste Termo de Referência.

5.7.15 As amostras deverão estar devidamente identificadas e etiquetadas com as seguintes informações:

a) nome da empresa licitante;

b) número do Pregão;

c) número do item;

d) identificação do produto.

5.7.16 A aprovação da amostra não substitui a verificação das demais exigências previstas neste Termo de Referência, permanecendo a empresa contratada responsável pela qualidade, segurança, conservação, transporte, armazenamento e fornecimento dos produtos durante toda a execução contratual.

5.7.17 A exigência de apresentação e aprovação de amostra não possui caráter meramente formal, constituindo medida necessária para assegurar que o produto efetivamente fornecido seja compatível com a finalidade da contratação e apresente condições adequadas de qualidade e aceitabilidade para o consumo pelos estudantes, especialmente considerando que o item poderá ser utilizado em caráter excepcional para garantir a continuidade da oferta de alimentação escolar quando não houver condições de realização da cocção na unidade escolar.

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 da última demanda: Tendo em vista que a demanda de lanches do contrato anterior (atual) foi suficiente, para esse processo licitatório, foi considerada a mesma quantidade. Para tanto, a base de cálculo dos itens em questão deverá atender a seguinte equação:

Quantidade do Contrato Atual = Quantidade Estimada
350.000 Unidades de Lanche Frio

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 itens e respectivos quantitativos estimados mapeados na tabela abaixo:

Descrição do Item	**Modo de Fornecimento**	**Quantidade Estimada**
LANCHE FRIO (PÃO RECHEADO COM QUEIJO TIPO MUÇARELA, TOMATE E ORÉGANO)	Unidade	350.000

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 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$ 3.272.500,0000 (Três milhões, duzentos e setenta e dois mil e quinhentos reais) e sua composição foi regularmente registrada na Planilha de Estimativa de Preço Médio constante em anexo, RPL nº 444/26, calculada 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 dos itens elencados e descritos tecnicamente no Termo de Referência, destinados ao fornecimento de lanche frio (produção e entrega de pão francês recheado com muçarela, tomate e orégano), em quantidade adequada conforme solicitações da Seção de Alimentação Escolar.

10. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

O objeto a ser adquirido possui como característica e natureza a indivisibilidade, ou seja, eventual parcelamento do objeto causará prejuízos na utilização do bem adquirido, acarretando a ineficiência das atividades administrativas. Por tal razão sugere-se o não parcelamento do objeto.

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.

Em caso de descumprimento contratual o Setor de Nutrição encaminhará, via memorando, à Controladoria Interna do Município para apuração.

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, 28 de agosto de 2026.

gov.br
Documento assinado digitalmente
MARCELO PIRCIO
Data: 31/08/2026 09:41:30-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

_____

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