# ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 63

## 1. IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO

Número da Requisição: **502/2026**

## 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 **Cortes de carnes (peito de frango moído (IQF), acém moído (IQF), salsicha de frango)** 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: Peito de Frango Moído (Congelado IQF)**

O produto deverá ser elaborado a partir de aves sadias, abatidas sob prévia e obrigatória inspeção sanitária, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Deverá apresentar-se na forma de **peito de frango moído**, congelado pelo processo IQF (*Individual Quick Freezing*), embalado em pacotes com peso líquido de **1 kg a 2 kg**, mantendo suas características próprias de qualidade, conservação e apresentação durante o armazenamento, transporte e entrega.

O produto **NÃO** poderá conter: peles, cartilagens, tendões, fragmentos de ossos ou outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água, sal, salmouras, aditivos ou retenção de água acima dos limites legais na carne.

O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições higiênico-sanitárias rigorosas que impeçam a contaminação física, química ou biológica que possa colocar em risco a saúde do consumidor.

**Item 2: Acém moído (Congelado IQF)**

O corte específico é do tipo **"Acém Moído Congelado IQF"**, moído/cortado em disco de 5 mm, congelado pelo processo de congelamento rápido individual (*Individual Quick Freezing*) embalado em pacotes com peso líquido de **1 kg a 2 kg**, mantendo suas características próprias de qualidade, conservação e apresentação durante o armazenamento, transporte e entrega.

Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor próprios da espécie, estar isento de hematomas, fibrose, reações de vacina, resíduos de carimbo, parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-lo ou encobrir alterações.

O produto deverá apresentar no máximo **10% (dez por cento) de gordura** e no máximo **3% (três por cento) de aponeuroses**, sendo rigorosamente isento de cartilagens, sebos, ossos, coágulos e tecidos inferiores. É estritamente **proibida a adição de quaisquer ingredientes estranhos** à carne in natura, tais como água, proteínas vegetais (ex.: soja), temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes, conservantes ou outros aditivos químicos.

O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições higiênico-sanitárias rigorosas que impeçam contaminações físicas, químicas ou biológicas.

**Item 3: Salsicha de frango (Congelado)**

O produto deverá ser do tipo **Salsicha de Frango**, congelado, tratando-se de produto cárneo industrializado obtido da emulsão de carne de ave (incluindo carne mecanicamente separada - CMS de ave), adicionado de sal, especiarias e aromas naturais (**exceto pimenta e aroma de pimenta**), estabilizantes, antioxidantes e conservantes permitidos por lei, embutido em envoltório natural ou artificial (ou por processo de extrusão) e submetido a processo térmico adequado.

O peso unitário de cada gomo deverá ser de **50 g a 60 g** embalado em pacotes com peso líquido de **1 kg a 3,5 kg**, mantendo suas características próprias de qualidade, conservação e apresentação durante o armazenamento, transporte e entrega.

É permitida a adição controlada de água/gelo, amido e proteína vegetal (soja). É **expressamente proibida** a substituição do toucinho por gorduras bovinas, bem como o emprego de carnes, gorduras ou derivados de equinos, caninos ou felinos.

Poderá ser adicionado ao produto, desde que devidamente declarado na rotulagem, sais minerais que não compitam entre si em termos de biodisponibilidade.

**Padrões Físico-Químicos:**

- **Proteína Mínima:** 12% (doze por cento);
- **Amido Máximo:** 2% (dois por cento);
- **Carboidratos Totais (Amido Máximo + Açúcares Totais):** Não superior a 7% (sete por cento);
- **Umidade/Gelo:** A porcentagem de água/gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) do peso total do produto;
- **Conservantes (Nitritos e Nitratos):** Nitrito de sódio/potássio máximo de 0,015 g/100 g (quando usados isoladamente ou combinados); Nitrato de sódio/potássio máximo de 0,030 g/100 g (associados ou não).

O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, indícios de fermentação pútrida, manchas esverdeadas/pardacentas, coloração heterogênea ou queimaduras pelo congelamento.

O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições higiênico-sanitárias que impeçam contaminações físicas, químicas ou biológicas.

## 2. REQUISITOS GERAIS E CONDIÇÕES COMUNS A TODOS OS ITENS:

Os produtos objeto deste Termo deverão atender rigorosamente aos requisitos gerais descritos abaixo:

### 2.1. Inspeção Sanitária e Boas Práticas:

Todos os produtos deverão ser originários de animais sadios, abatidos e processados sob prévia e obrigatória inspeção sanitária oficial (SIF, SISBI, SISP, SIM ou equivalente).

O processamento, embalamento, armazenamento, transporte e conservação deverão obedecer ao Regulamento Técnico de Condições Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação (BPF), garantindo a ausência de contaminações físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

### 2.2. Tecnologia de Congelamento e Cadeia do Frio:

**Para os itens moídos (Itens 1 e 2):** O congelamento deverá ser realizado por processo industrial adequado (prioritariamente IQF para carnes moídas/cortes, ou túnel de congelamento rápido por corrente de ar forçado/método criogênico), mantendo as características originais do produto.

**Para a salsicha (Item 3):** Congelamento rápido em **túnel de ar forçado**, devem ser dispostas na embalagem de forma organizada, permitindo o fácil Destaque/separação dos gomos, sendo **vedado o congelamento em bloco maciço compacto**, com presença de excesso de gelo, exsudato congelado ou aderência excessiva que impeça o fracionamento dos gomos durante o uso.

**Armazenamento:** O produto deverá ser mantido à temperatura de **-18 °C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior**.

**Transporte:** O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados equipados com monitoramento térmico, sob temperatura **não superior a -12 °C (doze graus Celsius negativos)**, assegurando a continuidade da cadeia do frio até a entrega.

### 2.3. Embalagem e Rotulagem:

**Embalagem Primária:** O produto deve ser acondicionado em sacos de polietileno de baixa densidade (PEBD), termossoldados, incolores e transparentes, atóxicos e projetados para contato direto com alimentos.

A embalagem deve ser hermeticamente fechada (via solda térmica com barreira de oxigênio), garantindo resistência mecânica durante o transporte e armazenamento em ambiente congelado.

Cada embalagem primária deverá apresentar **peso líquido entre 1 kg e 2 kg**. Para a **salsicha**, será admitido peso líquido entre **1 kg e 3,5 kg**. Em todos os casos, o conteúdo nominal deverá estar em conformidade com os **padrões metrológicos vigentes**, observando-se também a **Portaria CISE-10, de 10/11/2020**, quando aplicável.

**Rotulagem Obrigatória (Impressa de forma legível e indelével):**

- Identificação do produto, tipo e corte (incluindo a marca);
- Nome, razão social e endereço do fabricante;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido;
- Lista de ingredientes/componentes do produto;
- Número do lote;
- Código de barras (modelo GS1/UPC);
- Número de registro do produto no órgão competente (SIF/SISB/SISP/DIPOA/SIM);
- Instruções e temperatura de conservação;
- Tabela de informação nutricional;
- Carimbo oficial do Serviço de Inspeção (SIF/SISB/SISP/DIPOA/SIM);
- Modo de armazenamento antes e após a abertura da embalagem.

**Embalagem Secundária:** Caixa de papelão ondulado reforçado, resistente a impactos, umidade e às condições de armazenamento em ambiente congelado, lacrada com fita adesiva, fita de arquear e/ou envolta em filme de PVC termoencolhível.

As abas superiores e inferiores da caixa devem ser firmemente fechadas, garantindo a proteção total do produto durante todo o período de validade. O peso líquido máximo por embalagem secundária é de **12 kg**.

**Rotulagem/Etiquetagem Obrigatória (Painel Externo):**

- Identificação do produto, incluindo a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Peso líquido e peso bruto;
- Condições de armazenamento, incluindo indicação de empilhamento máximo;
- Número do lote;
- Número de registro do produto no órgão competente;
- Carimbo oficial do Serviço de Inspeção (SIF/SISB/SISP/DIPOA/SIM).

### 2.4. Validade e Condições de Entrega:

**Prazo de Validade:** Validade total/mínima de **12 (doze) meses** a contar da data de fabricação.

**Frescor na Entrega:** No momento do recebimento/entrega no local indicado, o intervalo decorrido da data de fabricação/embalamento do produto **não poderá ultrapassar 20 (vinte) dias**.

### 2.5. Legislação Geral Aplicável:

O produto, seus insumos, embalagens, processos de fabricação, transporte e armazenagem deverão atender rigorosamente às diretrizes, regulamentos técnicos e normas legais vigentes, bem como a todas as suas alterações, atualizações ou normas que vierem a substituí-las, destacando-se:

- **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017** (Novo RIISPOA) e suas alterações;
- **Portaria MAPA nº 05, de 08 de novembro de 1988**;
- **Portaria MAPA nº 368, de 04 de setembro de 1997**;
- **RDC/ANVISA nº 331/2019 e IN nº 161/2021** (Padrões microbiológicos);
- **RDC/ANVISA nº 727, de 1º de julho de 2022** (Rotulagem de alimentos embalados);
- **RDC/ANVISA nº 623, de 09 de março de 2022** (Limites de matérias estranhas).

## 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:

| Item | Quantidade | Justificativa do Quantitativo |
|---|---|---|
| Peito de frango moído (IQF) | 50.000 kg | Manutenção da quantidade: A quantidade atende regularmente à demanda planejada para o período, mantendo o histórico de consumo e garantindo o suprimento contínuo nas refeições escolares. |

| | | |
|---|---|---|
| Acém moído (IQF) | 150.000 kg | Acréscimo (15%): Justifica-se o aumento de 15% em função da necessidade de adequação ao consumo das unidades de ensino, expansão de atendimento/cardápios e reforço de proteína de alto valor nutricional. |
| Salsicha de frango | 35.000 kg | Manutenção da quantidade: Mantida a quantidade para atender às especificações e à frequência prevista nos cardápios estipulados pela nutrição. |

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:**

| DESCRIÇÃO DAS MERCADORIAS | UNIDADE | QUANTIDADE |
|---|---|---|
| Peito de frango moído (IQF) | KG | 50.000 |
| Acém moído (IQF) | KG | 150.000 |
| Salsicha de frango | KG | 35.000 |

## 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 estimado foi realizada a média dos 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$ 8.513.350,0000 (oito milhões, quinhentos e treze mil, trezentos e cinquenta reais) e sua composição foi regularmente registrado na Planilha de Estimativa de Preço Médio constante em anexo, **RPL nº 502/2026**, 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, 08 de outubro de 2026.

gov.br Documento assinado digitalmente
MARCELO PIRCIO
Data: 08/10/2026 13:17:37-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

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