

PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE PRUDENTE - SP

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

**Presidente Prudente, SP
2026**



 Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO

Em consonância com o art. 18 da Lei nº 14.133/2021, o presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem por objetivo identificar a necessidade para o atendimento das demandas, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

Órgão responsável pela contratação:	Prefeitura Municipal de Presidente Prudente - SP
Unidade administrativas requisitantes:	• Secretaria Municipal de Educação (SEDUC)/ Coordenadoria de Gestão de Alimentação Escolar (CGAE) • Secretaria Municipal de Assistência Social (SAS) • Secretaria Municipal de Saúde (SESAU)

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

As Secretarias Municipais de Educação (SEDUC), de Assistência Social (SAS) e de Saúde (SESAU) necessitam assegurar a continuidade e a regularidade do atendimento alimentar prestado nas unidades sob sua responsabilidade, de modo a garantir a oferta de alimentação adequada e nutricionalmente equilibrada aos diferentes públicos atendidos pelos serviços públicos municipais.

A necessidade decorre da importância de assegurar o fornecimento regular de alimentos que contribuam para o atendimento das necessidades nutricionais dos usuários, especialmente no que se refere à oferta de fontes de proteínas de alto valor biológico, indispensáveis à composição de refeições nutricionalmente adequadas e compatíveis com as características e necessidades dos diferentes grupos atendidos pela Administração.

No âmbito da SEDUC, a necessidade está relacionada à manutenção da alimentação escolar oferecida aos alunos da rede municipal de ensino em conformidade com o Programa Nacional de



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

Alimentação Escolar (PNAE), instituído pela Lei nº 11.947/2009 e regulamentado pela Resolução FNDE nº 04/2026, durante os períodos e nas unidades em que são realizadas as atividades escolares e de alimentação. A adequada composição das refeições constitui elemento necessário à execução das ações de alimentação escolar, devendo ser assegurada de forma contínua e compatível com o planejamento dos cardápios elaborados pela área técnica responsável.

Na SAS, a necessidade está relacionada ao atendimento das demandas dos Projetos de Proteção Social Básica e Especial (CRAS, CREAS, SAPRU – Serviço de Acolhimento para a População em Situação de Rua, Projetos Aquarela 1 e 2 entre outros), garantindo o fornecimento de gêneros alimentícios necessários à execução das atividades desenvolvidas junto aos usuários atendidos pela rede socioassistencial do município, assegurando a continuidade dos serviços ofertados e o adequado suporte alimentar às ações promovidas pela pasta.

Na SESAU, a necessidade está relacionada ao atendimento das demandas do Programa de Saúde Mental, abrangendo os serviços CAPS I, CAPS II, CAPS AD, Residências Terapêuticas e Unidades de Acolhimento do município de Presidente Prudente. Os serviços realizam atendimento a pessoas com transtornos mentais graves e persistentes e/ou transtornos decorrentes do uso abusivo de álcool e outras drogas, oferecendo atendimentos individuais, em grupo e oficinas terapêuticas. Durante a permanência dos pacientes nos serviços são fornecidas refeições diárias, incluindo café da manhã, almoço, café da tarde, jantar e ceia, quando aplicável. Nas Residências Terapêuticas, que funcionam em regime ininterrupto de 24 horas e constituem moradia para pessoas egressas de longas internações psiquiátricas, toda a alimentação é preparada e ofertada no próprio serviço, tornando indispensável a contratação para manutenção da assistência integral aos usuários.

As demandas apresentam caráter contínuo e recorrente, uma vez que a alimentação constitui necessidade essencial dos públicos atendidos e integra a rotina de funcionamento das unidades municipais supracitadas. Dessa forma, eventual interrupção ou insuficiência no abastecimento de alimentos destinados à composição das refeições pode comprometer diretamente a execução das atividades institucionais e a continuidade dos serviços prestados à população.

O risco de desabastecimento torna-se especialmente relevante em razão da natureza perecível



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

dos alimentos utilizados na composição das refeições e da necessidade de compatibilizar o abastecimento com o planejamento de cardápios, o número de usuários atendidos, a frequência de funcionamento das unidades e as demandas específicas de cada Secretaria. A ausência de fornecimento regular pode ocasionar a indisponibilidade de determinados componentes das refeições, exigindo substituições emergenciais, alterações não planejadas nos cardápios e comprometimento da organização das atividades das unidades.

A não contratação ou a contratação em quantitativo insuficiente poderá resultar em descontinuidade ou redução da qualidade das refeições ofertadas, necessidade de alterações emergenciais no planejamento alimentar, utilização de alternativas não previstas nos cardápios, dificuldades na manutenção do equilíbrio nutricional das preparações, insegurança alimentar e, conseqüentemente, prejuízos à adequada prestação dos serviços públicos envolvidos.

Além dos impactos diretamente relacionados aos usuários, o desabastecimento poderá gerar dificuldades operacionais às unidades municipais, especialmente quanto ao planejamento das refeições, organização das rotinas de produção e distribuição de alimentos e cumprimento das programações estabelecidas pelas áreas responsáveis. Em situações de insuficiência de determinados gêneros, também poderá haver necessidade de adoção de medidas administrativas emergenciais, com potencial aumento de custos e redução da eficiência da gestão.

Nesse contexto, a Administração necessita dispor de condições para assegurar, de forma planejada, contínua e regular, a disponibilidade de alimentos destinados à composição das refeições dos usuários atendidos pela SEDUC, SAS e SESA, observadas as particularidades de cada Secretaria, das respectivas unidades e dos públicos atendidos.

A contratação pretendida, portanto, decorre da necessidade pública de garantir a continuidade da oferta de alimentação adequada aos usuários dos serviços municipais, reduzir o risco de desabastecimento, proporcionar previsibilidade ao planejamento das refeições e assegurar condições para o regular funcionamento das unidades envolvidas, evitando prejuízos à qualidade e à continuidade dos serviços públicos prestados à população.



3. PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

A presente contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) do Município de Presidente Prudente/SP para o exercício de 2026, estando alinhada ao planejamento institucional da Administração Pública e às necessidades contínuas das Secretarias Municipais de Educação, Assistência Social e Saúde, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

A despesa está classificada sob a natureza de despesa nº 33903007 – Gêneros de Alimentação, observada a compatibilidade com o planejamento orçamentário e administrativo do Município.

As demandas relacionadas à presente contratação encontram-se registradas no Plano de Contratações Anual de 2026 conforme as seguintes sequências:

Secretaria	Natureza de despesa	Sequências no PCA	Valor previsto no PCA
SEDUC	33903007	24	R\$ 11.000.000,00
SAS	33903007	70	R\$ 1.470.000,00
SAÚDE	33903007	27	R\$ 1.300.000,00

Dessa forma, verifica-se que a contratação pretendida possui compatibilidade com o planejamento anual da Administração Pública Municipal, contribuindo para a continuidade e adequada execução das políticas públicas desenvolvidas pelas Secretarias requisitantes.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para atendimento da necessidade identificada, a contratação deverá observar requisitos suficientes para assegurar que os gêneros alimentícios destinados à composição das refeições dos usuários das Secretarias participantes sejam fornecidos em condições adequadas de qualidade, segurança higiênico-sanitária, conservação, transporte e consumo.



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

Considerando a natureza perecível dos produtos, os requisitos abaixo são considerados essenciais para a adequada execução da contratação:

a) Requisitos técnicos e de qualidade: os produtos deverão atender às características de qualidade, composição, apresentação, integridade e demais especificações técnicas estabelecidas pela Administração, de acordo com a natureza de cada gênero alimentício e sua utilização nas preparações destinadas aos usuários. Os produtos deverão apresentar características próprias de cada alimento, sem alterações que indiquem deterioração, contaminação, desconformidade ou inadequação para o consumo. Os produtos especificados como IQF deverão ser fornecidos na forma de congelamento individual rápido, mantendo-se as características de congelamento, acondicionamento e conservação exigidas no respectivo item.

b) Requisitos sanitários: os produtos, suas embalagens, o estabelecimento fornecedor e as atividades relacionadas ao armazenamento, manipulação, transporte e comercialização deverão observar a legislação sanitária aplicável e as normas dos órgãos competentes. Os gêneros deverão ser provenientes de estabelecimentos regularmente habilitados/licenciados quando exigível e atender aos requisitos de segurança dos alimentos, higiene e controle sanitário aplicáveis à categoria do produto.

c) Inspeção dos produtos de origem animal: Os produtos deverão possuir registro nos serviços de inspeção sanitária (SIF, SISBI, SISP ou SIM), bem como atender às normas de rotulagem, identificação e rastreabilidade aplicáveis, bem como a regularidade do estabelecimento produtor ou fornecedor perante o serviço de inspeção competente. A documentação e os registros pertinentes deverão possibilitar a verificação da procedência e da regularidade sanitária dos produtos.

d) Conservação e cadeia de frio: considerando o caráter perecível dos gêneros, deverá ser assegurada a manutenção das condições adequadas de conservação desde a origem até o recebimento pela Administração. Os produtos refrigerados, congelados ou submetidos a outras condições específicas de conservação deverão ser transportados e entregues nas condições de temperatura e acondicionamento compatíveis com sua natureza, de modo a preservar sua qualidade e segurança. Os equipamentos e veículos utilizados deverão ser adequados à manutenção das condições de conservação exigidas para cada categoria de produto.



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

e) Transporte: o transporte deverá ser realizado em condições higiênico-sanitárias adequadas e compatíveis com a natureza dos alimentos, utilizando veículos e equipamentos apropriados para produtos perecíveis e que possibilitem a manutenção das condições necessárias de conservação durante todo o trajeto. Deverão ser evitadas condições que possam provocar contaminação, deterioração, alteração das características dos produtos ou rompimento da cadeia de frio.

f) Embalagem, rotulagem e integridade: os produtos deverão ser entregues em embalagens íntegras, limpas, adequadamente fechadas e compatíveis com a natureza do alimento, sem sinais de violação, vazamento, estufamento, danos ou outras condições que comprometam sua qualidade ou segurança, em gramatura adequada. A rotulagem deverá permitir a identificação do produto, fabricante ou responsável, lote, data de fabricação e prazo de validade, quando aplicáveis, além das demais informações exigidas pela legislação vigente.

g) Prazo de validade: os produtos deverão ser entregues dentro do prazo de validade estabelecido pelo fabricante e em condições que assegurem período adequado para seu consumo e utilização pela Administração. Poderão ser estabelecidos no Termo de Referência critérios mínimos de validade remanescente, considerando a natureza de cada produto, a frequência de entrega e o planejamento de utilização dos gêneros.

h) Rastreabilidade: os produtos deverão permitir a identificação de sua origem e do respectivo lote, de forma a possibilitar o controle de recebimento, armazenamento, distribuição e utilização, bem como a adoção de medidas de recolhimento ou substituição quando identificada qualquer irregularidade sanitária ou de qualidade. A rastreabilidade deverá abranger, quando aplicável, as informações constantes das embalagens, notas fiscais, lotes e demais registros relacionados ao fornecimento.

i) Entrega: o fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada e conforme a necessidade da Administração, observando o cronograma e os locais definidos no Termo de Referência. As entregas deverão ser realizadas em condições que preservem a qualidade e a segurança dos alimentos, sendo responsabilidade do fornecedor garantir a adequada preparação, acondicionamento, transporte e entrega dos produtos até o local indicado pela Administração.



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

j) Capacidade logística: o fornecedor deverá demonstrar capacidade operacional e logística compatível com as quantidades, frequência, prazos e locais de entrega previstos, especialmente em razão da natureza perecível dos produtos. Deverá possuir estrutura e meios adequados para armazenamento, conservação, separação, acondicionamento e transporte dos gêneros, de modo a assegurar o atendimento regular das demandas das Secretarias e evitar desabastecimento ou interrupções no fornecimento.

k) Recebimento e controle de conformidade: os produtos estarão sujeitos à conferência no momento do recebimento, abrangendo, conforme aplicável, quantidade, identificação, integridade das embalagens, características aparentes, condições de conservação, temperatura, validade, lote, rotulagem e demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência. Produtos que apresentem desconformidade, sinais de deterioração, condições inadequadas de conservação, embalagem violada ou qualquer outra característica incompatível com os requisitos estabelecidos poderão ser recusados.

l) Amostras: para os produtos especificamente indicados e identificados no Termo de Referência e no instrumento convocatório, será exigida a apresentação de amostra pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, como condição para a aceitação da proposta, previamente à adjudicação do objeto.

A exigência de amostra terá como finalidade permitir à Administração verificar, de forma objetiva, a conformidade do produto efetivamente ofertado com as especificações técnicas estabelecidas no edital, especialmente quanto às características de identidade, qualidade, apresentação, composição, embalagem, rotulagem e demais atributos relevantes para sua utilização na alimentação escolar.

A análise das amostras será realizada por equipe técnica ou comissão designada pela Administração, mediante critérios objetivos previamente estabelecidos no Termo de Referência, considerando as características e os requisitos aplicáveis a cada produto. A amostra deverá corresponder ao produto ofertado pelo licitante e possibilitar a verificação de sua compatibilidade com as exigências do edital.

A aceitação da proposta dos itens submetidos à amostragem ficará condicionada à aprovação



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

da respectiva amostra. Caso a amostra apresentada não atenda aos requisitos estabelecidos, seja incompatível com as especificações do edital, apresente características inadequadas para utilização na alimentação escolar ou não seja apresentada nas condições e no prazo estabelecidos, a proposta será considerada não aceita para o respectivo item, prosseguindo-se com a análise do licitante subsequente, na ordem de classificação, observadas as disposições do edital.

A exigência será restrita aos produtos em que a avaliação prévia da amostra se mostrar tecnicamente necessária para assegurar a qualidade e a adequação do alimento ao uso pretendido, especialmente considerando que os gêneros serão destinados à alimentação escolar, devendo os critérios de avaliação ser previamente definidos e aplicados de forma objetiva e isonômica aos licitantes.

A apresentação e aprovação da amostra não substituem a verificação das condições de recebimento dos produtos durante a execução contratual. Os alimentos efetivamente entregues deverão permanecer em conformidade com as especificações do edital, com a amostra aprovada e com as exigências sanitárias e de qualidade estabelecidas, ficando sujeitos à conferência e à recusa em caso de desconformidade.

m) Substituição de produtos não conformes: os produtos entregues em desacordo com as especificações, em condições inadequadas de conservação ou que apresentem qualquer irregularidade que comprometa sua qualidade ou segurança deverão ser recusados e substituídos pelo fornecedor, nos prazos e condições estabelecidos no Termo de Referência, sem prejuízo das demais medidas administrativas cabíveis.

n) Regularidade documental: o fornecedor deverá apresentar, quando exigidos pela legislação e pelo instrumento convocatório, os documentos necessários à comprovação da regularidade dos produtos e das condições sanitárias aplicáveis ao fornecimento, especialmente aqueles relacionados à inspeção dos produtos de origem animal, licenciamento ou autorização sanitária e demais documentos pertinentes à atividade.

o) Critérios de sustentabilidade: a contratação deverá observar critérios de sustentabilidade compatíveis com a natureza dos gêneros alimentícios perecíveis, especialmente quanto à redução de



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

desperdícios e perdas, utilização adequada de embalagens e redução da geração de resíduos.

Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens adequadas à sua natureza, que assegurem sua integridade, higiene e conservação, evitando-se, sempre que possível, o uso excessivo de materiais. Deverão ser adotadas medidas para minimizar perdas de alimentos durante o armazenamento e transporte, bem como práticas adequadas para a destinação das embalagens e resíduos decorrentes do fornecimento.

As condições de transporte e logística deverão, sempre que possível, contribuir para a redução de deslocamentos e impactos ambientais, sem comprometer a manutenção da cadeia de frio, a qualidade, a segurança dos alimentos e a regularidade do abastecimento das unidades atendidas.

Os requisitos estabelecidos têm por finalidade assegurar a qualidade e a segurança dos alimentos, preservar suas características durante toda a cadeia de fornecimento, reduzir os riscos de perdas e desabastecimento e garantir que os produtos disponibilizados às unidades municipais estejam aptos ao consumo e adequados às finalidades institucionais para as quais serão utilizados.

O detalhamento das especificações individuais de cada gênero alimentício, incluindo características dos cortes, apresentação, embalagem, condições específicas de conservação, temperaturas de recebimento, critérios de validade, frequência de entrega, procedimentos de inspeção e demais condições operacionais será estabelecido no Termo de Referência, de forma compatível com os requisitos essenciais definidos neste Estudo Técnico Preliminar.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar as soluções disponíveis para o fornecimento dos gêneros alimentícios perecíveis necessários ao atendimento das Secretarias Municipais, verificando-se, especialmente, a existência de fornecedores aptos a atender às características dos produtos, aos requisitos de qualidade e segurança sanitária, às condições de conservação e transporte, à frequência de entrega e às demandas logísticas da Administração.

Foram considerados, para fins de análise, os principais segmentos relacionados ao



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

fornecimento de carnes bovinas, aves, carnes suínas, pescados, vísceras, frios e embutidos, considerando a disponibilidade desses produtos no mercado e a necessidade de atendimento parcelado e regular das unidades municipais.

Verificou-se que o mercado dispõe de fornecedores especializados na comercialização e distribuição de produtos de origem animal e gêneros alimentícios perecíveis, abrangendo frigoríficos, distribuidores, atacadistas e empresas do ramo de alimentos. Há, portanto, mercado efetivamente disponível para o fornecimento dos produtos pretendidos, inclusive para atendimento de demandas institucionais em volumes compatíveis com a contratação. Também foi analisada a capacidade dos fornecedores de realizar entregas centralizadas e/ou ponto a ponto.

Quanto à capacidade de atendimento, identificou-se que os fornecedores que atuam nesse segmento possuem diferentes estruturas de produção, armazenamento e distribuição, sendo possível encontrar empresas com capacidade para fornecer os produtos de forma parcelada, conforme cronograma e quantitativos definidos pela Administração. A capacidade efetiva de cada fornecedor deverá ser compatível com os volumes contratados, a frequência das entregas e a quantidade de unidades a serem atendidas.

Em relação à logística, constatou-se que o fornecimento de carnes, pescados, frios e demais produtos perecíveis exige estrutura adequada de armazenamento e transporte, especialmente para manutenção das condições de refrigeração ou congelamento. A legislação sanitária estabelece que produtos perecíveis devem ser mantidos em condições adequadas de conservação e que o transporte deve ocorrer de forma a evitar contaminação e desenvolvimento de microrganismos, com observância das condições de temperatura aplicáveis.

Dessa forma, a solução disponível no mercado deverá contemplar fornecedores que disponham de estrutura logística compatível com produtos perecíveis, incluindo veículos e equipamentos adequados, condições de higiene, acondicionamento e meios para manutenção da temperatura exigida durante o transporte, de modo que os produtos sejam entregues às unidades em condições próprias para consumo.

No caso dos produtos de origem animal, verificou-se que o mercado dispõe de produtos



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

provenientes de estabelecimentos submetidos aos serviços oficiais de inspeção, conforme a legislação aplicável. A exigência de comprovação da procedência e da inspeção sanitária dos produtos constitui requisito compatível com o mercado e necessário para assegurar a qualidade e a segurança dos alimentos destinados à alimentação escolar. O MAPA informa que o Serviço de Inspeção Federal atua na fiscalização de produtos de origem animal e que os estabelecimentos e produtos sujeitos ao SIF são registrados e submetidos aos controles correspondentes.

No que se refere aos produtos especificados na forma de congelamento individual rápido (IQF – Individual Quick Frozen), verificou-se que essa apresentação é comercialmente disponível para os produtos pretendidos e apresenta características compatíveis com a rotina de armazenamento, manipulação e preparo de refeições nas unidades atendidas pela Administração.

A adoção do sistema IQF está relacionada à necessidade de utilização fracionada dos produtos durante o preparo das refeições, uma vez que o congelamento individual das unidades ou porções permite a retirada da quantidade necessária para cada preparação, sem a necessidade de descongelamento de todo o conteúdo da embalagem. Essa característica favorece o planejamento do uso dos alimentos, reduz a manipulação desnecessária do produto e contribui para evitar desperdícios decorrentes do descongelamento de quantidade superior à efetivamente necessária.

A apresentação IQF também proporciona maior praticidade operacional no armazenamento e na utilização dos produtos, permitindo melhor adequação das quantidades retiradas às necessidades de cada preparação. Tal característica mostra-se especialmente relevante no contexto da alimentação escolar, em que os gêneros alimentícios são utilizados de forma planejada para atendimento de diferentes unidades e quantitativos de refeições.

A exigência do sistema IQF não tem por objetivo direcionar a contratação a determinada marca ou fabricante, mas estabelecer uma característica de apresentação considerada necessária para a adequada execução da solução pretendida. A especificação deverá ser entendida como requisito funcional do produto, relacionado à sua forma de congelamento e utilização, e não como indicação de fornecedor específico.

Dessa forma, a adoção do sistema IQF mostra-se tecnicamente justificável em razão da



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

necessidade de fracionamento, praticidade de utilização, melhor adequação ao planejamento das preparações e redução de perdas decorrentes do descongelamento de quantidades superiores à demanda imediata, mantendo-se a exigência desde que comprovada sua disponibilidade regular no mercado para os itens pretendidos.

Quanto aos pescados, verificou-se a existência de fornecedores especializados e distribuidores capazes de realizar o beneficiamento, conservação e transporte do produto sob condições adequadas. A cadeia de fornecimento do pescado envolve etapas de beneficiamento, refrigeração, controle sanitário, armazenamento e transporte, sendo a manutenção dessas condições elemento essencial para que o produto possa ser destinado à alimentação escolar.

Em relação aos frios e embutidos, tais como muçarela, presunto, mortadela, salsicha, bacon e linguiça, identificou-se disponibilidade de produtos industrializados e regularizados comercialmente, fornecidos por fabricantes, distribuidores e atacadistas do segmento alimentício. Esses produtos apresentam diferentes condições de conservação e validade, razão pela qual as especificações da contratação deverão considerar as características próprias de cada produto e as orientações do fabricante.

No que se refere às condições comerciais, o mercado apresenta possibilidade de fornecimento parcelado, permitindo que a Administração realize as aquisições de acordo com sua necessidade, evitando a formação de estoques excessivos de produtos perecíveis e reduzindo o risco de perdas por vencimento ou deterioração. A contratação deverá, portanto, prever condições de entrega compatíveis com o planejamento de consumo e com a capacidade de armazenamento das unidades atendidas.

Quanto à aderência às especificações pretendidas, verificou-se que as características técnicas necessárias à contratação — qualidade e integridade dos produtos, identificação e rotulagem, prazo de validade, procedência, inspeção sanitária quando aplicável, condições adequadas de conservação, transporte e entrega — são compatíveis com produtos regularmente comercializados no mercado.

Também foi verificada a disponibilidade comercial das formas de apresentação, cortes, características e unidades de fornecimento previstas para os produtos objeto da contratação. As



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

especificações foram definidas a partir das necessidades concretas da Administração, considerando a forma de utilização dos alimentos, o planejamento da alimentação escolar, a capacidade de armazenamento, o fracionamento necessário ao preparo das refeições e a rotina de distribuição dos produtos às unidades atendidas.

Quanto aos tamanhos e apresentações das embalagens estabelecidos para os itens, verificou-se que correspondem a formatos efetivamente encontrados no mercado para os respectivos produtos e são compatíveis com a necessidade de consumo e a logística de armazenamento e utilização pela Administração. A adoção dessas unidades de fornecimento busca compatibilizar o produto comercializado com a demanda institucional, evitando tanto embalagens desproporcionalmente pequenas, que aumentariam o número de unidades a serem manipuladas, quanto apresentações excessivamente grandes, que poderiam dificultar o armazenamento, o manuseio e a utilização adequada dos alimentos após a abertura.

As características técnicas estabelecidas para os produtos não têm por finalidade direcionar a contratação a determinada marca, fabricante ou fornecedor. Ao contrário, foram formuladas com base nas características objetivamente necessárias para assegurar a qualidade, a segurança sanitária, a adequada utilização dos alimentos e o atendimento das necessidades da Administração. Sempre que tecnicamente possível, a descrição considera características verificáveis do produto, sem vinculação a marca ou modelo específico.

A padronização de determinadas características dos produtos mostra-se necessária para garantir uniformidade mínima entre os gêneros adquiridos, facilitar o planejamento dos cardápios e das preparações, assegurar previsibilidade quanto ao rendimento e à utilização dos alimentos e permitir o adequado controle de recebimento e qualidade durante a execução contratual. Tal padronização não implica, por si só, restrição à competitividade, desde que as características exigidas sejam objetivamente justificadas pela necessidade administrativa e estejam disponíveis de forma regular no mercado.

Assim, as especificações técnicas deverão permanecer vinculadas às características efetivamente necessárias ao atendimento da finalidade da contratação, evitando-se exigências



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

excessivamente restritivas ou direcionadas a marcas, modelos ou fornecedores específicos. A Administração deverá exigir somente os requisitos necessários à garantia da qualidade, segurança, adequação nutricional, conservação, armazenamento, transporte e utilização dos produtos.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis destinados ao atendimento das necessidades alimentares das Secretarias Municipais participantes, contemplando carnes bovinas, aves, carnes suínas, pescados, vísceras, frios e embutidos, conforme as especificações e quantitativos estimados pela Administração.

A solução deverá assegurar o abastecimento regular das unidades municipais atendidas pelas Secretarias, de forma compatível com o planejamento de consumo, a programação das refeições e a capacidade de armazenamento de cada unidade, evitando a formação de estoques excessivos e reduzindo o risco de perdas decorrentes da perecibilidade dos produtos.

Considerando as características dos alimentos, especialmente daqueles que necessitam de refrigeração ou congelamento, o fornecimento deverá compreender toda a logística necessária para que os produtos sejam entregues em condições adequadas de higiene, conservação, integridade e segurança, incluindo acondicionamento e transporte apropriados e manutenção das condições de temperatura exigidas para cada produto durante o percurso até os locais de entrega.

Os produtos de origem animal deverão atender à legislação sanitária e aos requisitos de inspeção aplicáveis, possuir procedência regular e apresentar condições adequadas de identificação, rotulagem, validade, integridade das embalagens e rastreabilidade, de modo a possibilitar o controle dos produtos e a adoção de medidas necessárias em caso de identificação de irregularidades.

A solução contempla a aquisição de produtos cárneos resfriados, congelados, incluindo aqueles apresentados sob sistema de congelamento individual rápido (IQF), quando especificado, de modo a possibilitar o fornecimento parcelado e a utilização dos produtos de acordo com a necessidade de cada unidade atendida.



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme as necessidades efetivamente verificadas pela Administração, mediante solicitações e cronograma estabelecidos no Termo de Referência. Essa sistemática mostra-se adequada à natureza perecível dos produtos, permitindo compatibilizar as aquisições com o consumo efetivo das unidades e contribuindo para a redução de perdas por vencimento, deterioração ou armazenamento prolongado.

Quanto à logística de entrega, para atendimento das demandas da SEDUC e da SAS, os gêneros alimentícios serão entregues no almoxarifado da CGAE, onde serão recebidos, conferidos e posteriormente distribuídos às respectivas unidades. Para a SESA, considerando as características e a distribuição territorial das unidades de saúde atendidas, os produtos serão entregues diretamente nos respectivos pontos de entrega indicados pela Secretaria. Uma unidade atendida pela SAS possui entrega ponto a ponto. As condições, prazos, locais e procedimentos específicos para realização das entregas serão detalhados no Termo de Referência.

A contratação será estruturada por item, considerando as características distintas dos produtos, a diversidade do mercado fornecedor e a possibilidade de participação de empresas especializadas em determinados gêneros alimentícios. A divisão por item busca ampliar a competitividade e possibilitar a obtenção de condições mais vantajosas para a Administração, sem prejuízo da observância dos requisitos de qualidade, segurança sanitária e capacidade logística estabelecidos.

Para os produtos previamente definidos pela Administração, será exigida a apresentação de amostra pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, previamente à adjudicação, como condição para a aceitação da proposta. A avaliação terá por finalidade verificar, mediante critérios objetivos previamente estabelecidos, a conformidade do produto ofertado com as especificações técnicas e sua adequação à utilização na alimentação escolar. A aprovação da amostra não afastará a necessidade de conferência dos produtos efetivamente entregues durante a execução da contratação.

Durante o fornecimento, os produtos estarão sujeitos a procedimentos de recebimento e controle de conformidade, abrangendo, conforme aplicável, quantidade, identificação, integridade



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

das embalagens, validade, lote, condições de conservação, temperatura e demais características previstas no Termo de Referência. Produtos que apresentem desconformidade com as especificações, condições inadequadas de conservação ou características que comprometam sua qualidade ou segurança poderão ser recusados, devendo ser substituídos nas condições estabelecidas no instrumento convocatório e no Termo de Referência.

Também deverão ser observados critérios de sustentabilidade compatíveis com a natureza dos produtos, especialmente quanto à redução de desperdícios e perdas, utilização adequada de embalagens, redução da geração de resíduos e adoção de práticas logísticas eficientes, desde que tais medidas não comprometam a qualidade, a segurança dos alimentos ou a manutenção das condições adequadas de conservação.

Considerando o caráter contínuo e recorrente da demanda, os quantitativos estimados, a necessidade de entregas parceladas, a variação do quantitativo efetivo de consumo de cada unidade e a natureza perecível dos produtos, mostra-se adequada a adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP). O registro permitirá que as aquisições sejam realizadas de forma gradual, conforme as necessidades efetivamente verificadas pela Administração, sem obrigatoriedade de aquisição imediata da totalidade dos quantitativos estimados, proporcionando maior flexibilidade no gerenciamento dos estoques e redução de perdas.

A seleção dos fornecedores deverá ocorrer mediante Pregão Eletrônico, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis, com critério de julgamento compatível com a natureza dos itens, de modo a assegurar ampla competitividade, isonomia entre os participantes e busca pela proposta mais vantajosa para a Administração, sem afastar os requisitos técnicos, sanitários e de qualidade indispensáveis ao fornecimento.

Dessa forma, a solução compreende o conjunto de condições necessárias para garantir o fornecimento regular e adequado dos gêneros alimentícios perecíveis, abrangendo a seleção de fornecedores aptos, o fornecimento parcelado conforme a demanda, a logística e manutenção das condições adequadas de conservação, o atendimento às exigências sanitárias e de inspeção, a rastreabilidade, o controle de qualidade e recebimento, a avaliação prévia de amostras para os itens



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

definidos e a adoção de critérios de sustentabilidade, assegurando condições para a continuidade da alimentação ofertada aos usuários dos serviços municipais, especialmente aos estudantes da rede municipal de ensino.

7. QUANTITATIVO ESTIMADO

O quantitativo estimado para a presente contratação foi definido com base nas particularidades de cada secretaria.

a) Memória de cálculo dos quantitativos – SEDUC

Para a SEDUC, os quantitativos estimados foram definidos a partir das cotas semanais de fornecimento estabelecidas pela CGAE para atendimento das unidades escolares, considerando a programação dos cardápios e a necessidade de assegurar o fornecimento regular dos gêneros alimentícios durante o período letivo. Atualmente são ofertadas cerca de 45mil refeições por dia e cerca de 9 milhões por ano.

A metodologia adotada consiste na multiplicação da cota semanal de cada produto pelo período de referência de 40 semanas letivas, exceto para a muçarela e para a salsicha que apresentam demandas distintas e menor, obtendo-se, dessa forma, a demanda-base anual estimada. Sobre essa demanda foi aplicada margem técnica de segurança de 25%, destinada a absorver variações previsíveis de consumo e eventuais oscilações decorrentes da dinâmica de atendimento da rede escolar, contribuindo para reduzir o risco de desabastecimento durante a execução da contratação.

A aplicação da margem não representa previsão de consumo ordinário, mas constitui medida de planejamento destinada a proporcionar segurança ao abastecimento, considerando que os quantitativos utilizados podem sofrer variações ao longo do período em razão da frequência escolar, alterações no número de alunos atendidos, ajustes de cardápio e outras ocorrências inerentes à execução da alimentação escolar.

Após a aplicação da margem técnica, os quantitativos foram ajustados, quando necessário,



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

para valores compatíveis com as unidades de fornecimento e com a operacionalização da contratação, evitando-se quantitativos fracionados que dificultem a execução e o controle do fornecimento.

A memória de cálculo da SEDUC é apresentada abaixo:

Produto	Cota semanal	Período de referência em semanas	Demanda base	Margem técnica de 25%	Quantidade estimada para contratação
COXA E SOBRECOXA	1680	40	67200	84000	84000
MUÇARELA	256	35	8960	11200	11200
PATINHO EM ISCAS	1440	40	57600	72000	72000
PATINHO MOÍDO	1440	40	57600	72000	72000
FILÉ DE TILÁPIA	890	10	8900	11125	11100
PERNIL EM CUBOS	1480	40	59200	74000	74000
SALSICHA	1333	3	3999	4999	5000*
FILÉ DE PEITO EM CUBOS	1440	40	57600	72000	72000

* Os quantitativos deverão ser ajustados conforme a unidade de fornecimento e o critério de arredondamento definido pela Administração, de modo que o quantitativo final não seja inferior à demanda calculada após a aplicação da margem técnica.

A metodologia adotada também considera o histórico de execução das contratações anteriores da alimentação escolar, utilizado como parâmetro de validação dos quantitativos projetados.

Quanto ao filé de peito de frango em cubos, trata-se de adequação do corte utilizado pela Administração em relação ao produto anteriormente denominado sassami, mantendo-se a referência de consumo e a mesma cota semanal utilizada no planejamento anterior. Dessa forma, a alteração da apresentação do corte não representa acréscimo de demanda, mas adequação da especificação do produto às necessidades atuais da alimentação escolar. O mesmo é válido para o patinho em iscas.

Nesse ano o filé de tilápia foi introduzido no lugar da merluza, como agora ele passa a integrar a oferta para a creche, o quantitativo estimado para a compra foi aumentado de forma a cobrir as necessidades dessa faixa etária.

A metodologia adotada busca compatibilizar a estimativa com a demanda aproximada das



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

unidades escolares, evitando tanto a subestimação, que poderia ocasionar desabastecimento e comprometer a execução dos cardápios, quanto a superestimação, que poderia resultar em aquisições superiores à necessidade e aumentar o risco de perdas de produtos perecíveis.

Assim, os quantitativos apresentados decorrem de parâmetros objetivos e verificáveis — cota semanal, período de utilização, demanda-base, margem técnica de segurança e ajuste final de quantitativo —, permitindo a rastreabilidade entre a necessidade identificada pela SEDUC e os quantitativos estimados para a contratação.

b) Memória de cálculo dos quantitativos – SAS

Produto	Cota semanal	Período de referência em semanas	Demanda base	Margem técnica de 25%	Quantidade estimada para contratação
COXA E SOBRECOXA	100	44	4400	5500	5500
MUÇARELA	32	20	640	800	800
PATINHO EM CUBOS	120	44	5280	6600	6500
PATINHO MOÍDO	82	44	3608	4510	4500
PEIXE	45	44	1980	2475	2500
PERNIL EM CUBOS	82	44	3608	4510	4500
SALSICHA	60	20	1200	1500	1500
FILÉ DE PEITO EM CUBOS	100	44	4400	5500	5500
MORTADELA	10	16	160	200	200
BACON	16	4	64	80	80
LINGUIÇA TOSCANA	20	20	400	500	500
LINGUIÇA CALABRESA	16	4	64	80	80
CUPIM	30	8	240	300	300
MAMINHA	30	8	240	300	300
COXÃO MOLE	30	8	240	300	300



Para a SAS, os quantitativos estimados foram a partir das cotas definidas dos produtos, considerando as necessidades de atendimentos dos serviços socioassistenciais vinculados à Secretaria, bem como a demanda estimada para o período de contratação.

A memória de cálculo foi elaborada considerando a cota estabelecida de cada item, de acordo com a necessidade estimada de cada serviço. Assim, os quantitativos constantes na relação de itens foram definidos a partir da previsão de consumo dos anos anteriores, considerando também a frequência das atividades, o número de usuários e o período de vigência da contratação.

Os quantitativos não são valores fixos, mas sim uma estimativa inicial de acordo com o planejamento do cardápio a ser executado, como também foi adotado uma margem técnica de segurança de 25% destinados a absorver variações de consumo no decorrer do contrato.

A distribuição lógica foi calculada considerando o perfil de consumo e o volume de atendimento anual de cada demanda:

- Projeto Aquarela (500 crianças/dia por 1 ano): recebe o maior volume diário de proteínas cotidianas (frango, patinho, tilapia) e lanches práticos (salsicha, queijo e frios), adequados para alimentação infantil.
- Sapru (50 pessoas/dia por 1 ano): recebe uma cota proporcional continua de refeições completas diárias para adultos.
- Cras, Creas e festividades em geral (média de 4 festividades/ano): concentra os cortes inteiros e nobres (maminha, cupim) embutidos e defumados (bacon, linguiça calabresa, linguiça toscana) ideias para churrasco e cardápios mais elaborados, assados e lanches especiais comemorativos.

Dessa maneira, os quantitativos estimados não representam necessariamente o consumo integral e imediato dos produtos, mas constituem uma precisão de demanda para o período da contratação, elaborada a partir de parâmetros de atendimento atualmente existente e da cota estabelecida para cada item.

c) Memória de cálculo dos quantitativos – SESAU



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

A memória de cálculo da SESAU é apresentada abaixo:

Produto	Cota de utilização do item (Kg)	Frequência de utilização	Demanda base anual	Quantidade estimada arredondada de utilização anual
MÚSCULO CUBOS	36	72	864	900
COXÃO MOLE CUBOS	38	76	912	1000
BIFE PATINHO	36	72	864	900
TIRAS PATINHO	36	72	864	900
CARNE MOÍDA PATINHO	38	76	912	1000
PERNIL CUBOS	42	84	1008	1100
BISTECA PORCO	40	80	960	1000
FÍGADO BOVINO	28	28	336	400
COSTELA PEDAÇOS	40	80	960	1000
CUPIM PEÇA	36	72	864	900
LINGUIÇA TOSCANA	35	35	420	500
LINGUIÇA CALABRESA	17,5	17,5	210	300
SALSICHA	21	21	252	300
MUSSARELA FATIADA	15	30	360	400
PRESUNTO FATIADO	15	30	360	400
MORTADELA FATIADA	15	30	360	400
BACON SUÍNO	13	13	156	200
MUSSARELA PEÇA	20	20	240	300
SASSAMI FILEZINHO	86	172	2064	2000
FILÉ DE MERLUZZA	65	130	1560	1500
CAÇÃO EM POSTA	35	35	420	500

Para a SESAU, os quantitativos estimados foram definidos a partir das cotas de utilização dos itens, podendo ser semanais, quinzenais ou mensais, destinado aos onze locais da Saúde Mental,



 Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

considerando o número de usuários em média 140 por dia, estabelecidos em média a produção de refeições almoço e jantar de 210 a 240 refeições por dia, distribuídos entre 22 a 30 dias com variações dependendo dos grupos atendidos e locais que funcionam leitos de internação, caracterizando unidades que funcionam 24 horas. Desta forma, assegurando o fornecimento regular dos gêneros alimentícios durante o ano.

Os quantitativos apresentados não devem ser considerados como valores fixos e definitivos, mas sim como uma estimativa inicial para subsidiar o planejamento e a contratação, garantindo maior previsibilidade e segurança na execução do objeto.

As solicitações de fornecimento ocorrerão de forma parcelada, conforme a necessidade das Secretarias participantes e a disponibilidade orçamentária, observando-se o planejamento da Administração.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Para fins de análise histórica e de planejamento da presente contratação, foram considerados os valores decorrentes de contratações anteriores de gêneros alimentícios perecíveis realizadas pelo Município, especialmente os Pregões Eletrônicos nº 160/2024 e nº 112/2025, que constituem referências para avaliação da evolução dos preços e da dimensão financeira das aquisições.

No Pregão Eletrônico nº 160/2024, participaram as Secretarias Municipais de Assistência Social (SAS) e de Educação (SEDUC), tendo sido adjudicado o valor total de R\$ 9.168.052,86. As respectivas Atas de Registro de Preços foram posteriormente renovadas no exercício de 2025, permanecendo como referência para a execução das demandas das Secretarias participantes.

No Pregão Eletrônico nº 112/2025, participaram as Secretarias Municipais de Assistência Social (SAS) e de Saúde (SESAU), enquanto a SEDUC participou com apenas 1 (um) item. O valor total adjudicado foi de R\$ 507.968,30, considerando os itens efetivamente adjudicados no certame.

Considerando os valores históricos acima, o montante adjudicado nos dois procedimentos totalizou R\$ 9.676.021,16, constituindo referência histórica para o planejamento da presente contratação.



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

Ressalta-se que os valores acima correspondem aos resultados finais dos respectivos procedimentos licitatórios, após a fase de disputa e adjudicação, não correspondendo necessariamente aos valores inicialmente estimados pela Administração. Em procedimentos licitatórios, a dinâmica competitiva entre os fornecedores pode resultar na redução dos preços em relação aos valores estimados, razão pela qual o valor adjudicado histórico não deve ser utilizado isoladamente como parâmetro para definir o valor da nova contratação.

Para a presente contratação, a estimativa do valor será elaborada mediante pesquisa de preços específica e atualizada, considerando os itens, quantitativos e especificações definidos neste Estudo Técnico Preliminar, bem como as condições de fornecimento previstas para as Secretarias participantes. Serão observados os parâmetros e procedimentos estabelecidos pela legislação aplicável à pesquisa de preços, buscando-se refletir os preços efetivamente praticados no mercado no período de elaboração do processo.

Os valores históricos dos Pregões Eletrônicos nº 160/2024 e nº 112/2025 serão utilizados como elementos de comparação e análise da evolução dos preços, permitindo verificar eventual variação entre as contratações anteriores e os valores obtidos na pesquisa de preços atual, sem prejuízo da utilização de outras fontes de preços consideradas adequadas pela Administração.

A definição do valor estimado da presente contratação deverá considerar, portanto, os quantitativos efetivamente planejados, as especificações atualizadas dos produtos, a participação das três Secretarias, as condições e locais de entrega, a periodicidade do fornecimento e os preços de mercado vigentes, de modo a assegurar uma estimativa compatível com a realidade da contratação e suficiente para subsidiar a análise de sua viabilidade econômica e a adequada previsão orçamentária.

9. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Considerando a natureza dos itens objeto da contratação, verifica-se que o parcelamento do objeto, com adoção do critério de julgamento por item, mostra-se técnica e economicamente mais adequado e vantajoso para a Administração Pública, não sendo recomendável o agrupamento em lotes.



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos possuem características distintas quanto à composição, especificações técnicas, gramaturas, unidades de fornecimento, perecibilidade, padrões de qualidade e fornecedores disponíveis no mercado, tratando-se de itens independentes entre si, sem necessidade de vinculação operacional que justifique sua aquisição conjunta.

O agrupamento dos itens em lotes poderá restringir a competitividade do certame, limitando a participação de fornecedores que não disponham da totalidade dos produtos agrupados, além de potencialmente comprometer a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

A divisão por item possibilita maior ampliação da concorrência, participação de fornecedores de diferentes portes, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte, além de favorecer maior competitividade entre os licitantes e melhor adequação dos produtos às necessidades específicas das Secretarias participantes.

Verifica-se ainda que o parcelamento do objeto não compromete a padronização, a logística de fornecimento ou a execução contratual, sendo operacionalmente viável a aquisição individualizada dos itens, especialmente em razão do fornecimento parcelado e contínuo já adotado pela Administração.

Dessa forma, conclui-se que a adjudicação por item atende de maneira mais eficiente aos princípios da competitividade, economicidade, eficiência, isonomia e obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Foram identificadas contratações correlatas e/ou interdependentes relacionadas ao fornecimento de gêneros alimentícios e à execução das atividades de alimentação desenvolvidas pelas Secretarias Municipais supracitadas.

Atualmente, encontra-se em vigência o Pregão Eletrônico nº 112/2025, destinado ao fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis. A vigência dessa contratação se encerrará no decorrer do presente ano, sendo necessária a realização de nova contratação para assegurar a



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

continuidade do abastecimento das unidades municipais após o seu término, evitando interrupção no fornecimento dos gêneros necessários à composição das refeições.

Também foram consideradas as Atas de Registro de Preços decorrentes do Pregão Eletrônico nº 160/2024, cujas vigências já foram prorrogadas/renovadas e também se encerrarão no decorrer do presente ano. A presente contratação deverá ser planejada de forma compatível com o encerramento dessas atas, de modo a assegurar a continuidade do fornecimento dos gêneros por elas abrangidos, quando houver relação com as demandas ora planejadas, evitando descontinuidade ou sobreposição indevida de aquisições.

Além dessas contratações, a presente aquisição possui relação com outros grupos de gêneros alimentícios necessários à composição das refeições, especialmente alimentos não perecíveis, hortifrutigranjeiros, fórmulas e alimentos destinados a dietas ou necessidades alimentares específicas e produtos provenientes da agricultura familiar, quando aplicáveis.

Esses grupos possuem características próprias e podem ser objeto de contratações específicas, mas sua disponibilidade está diretamente relacionada à execução dos cardápios e ao atendimento integral das necessidades alimentares dos usuários.

A aquisição de produtos provenientes da agricultura familiar, quando destinada à alimentação escolar, também deverá ser considerada no planejamento global dos cardápios e do abastecimento das unidades, observando-se seu regime de aquisição próprio e os respectivos cronogramas de fornecimento. Embora não constitua parte do objeto desta contratação, sua articulação com os demais gêneros alimentícios é necessária para o adequado planejamento das refeições escolares.

Da mesma forma, a disponibilidade de fórmulas e alimentos destinados a dietas e necessidades alimentares específicas relaciona-se ao atendimento de usuários que necessitam de alimentação diferenciada, quando existente essa demanda, permanecendo tais produtos sujeitos às suas próprias especificações e procedimentos de aquisição.

A execução das atividades de alimentação também possui relação operacional com a disponibilidade de equipamentos, utensílios, materiais e condições adequadas de higiene e higienização das áreas de armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos. Esses elementos não



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

integram diretamente o objeto desta contratação, mas constituem condições de suporte necessárias para o adequado recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos gêneros alimentícios.

As contratações correlatas, embora componham conjuntamente a estrutura necessária ao funcionamento dos serviços de alimentação, possuem objetos, especificações e procedimentos próprios e podem ser executadas de forma independente. Não foi identificada, portanto, contratação interdependente cuja ausência impeça a realização da presente aquisição, devendo apenas ser observado o adequado planejamento temporal entre os procedimentos para assegurar a continuidade do abastecimento.

Dessa forma, a presente contratação deverá ser coordenada com o encerramento do Pregão Eletrônico nº 112/2025 e das Atas de Registro de Preços decorrentes do Pregão Eletrônico nº 160/2024, bem como com os demais procedimentos de aquisição relacionados à alimentação, de modo a evitar descontinuidade no fornecimento, sobreposição de objetos e aquisições desnecessárias.

O planejamento integrado dessas demandas permitirá à Administração manter a regularidade do abastecimento, compatibilizar os cronogramas de aquisição e distribuição e assegurar a disponibilidade dos diferentes grupos de alimentos necessários à execução dos cardápios e à prestação dos serviços de alimentação aos usuários das Secretarias Municipais, especialmente aos estudantes da rede municipal de ensino.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, pretende-se assegurar o fornecimento regular, contínuo e adequado dos gêneros alimentícios perecíveis necessários ao atendimento da SEDUC, SAS e SESAU, especialmente para a composição das refeições destinadas aos estudantes da rede municipal de ensino e aos demais usuários dos serviços municipais.

Os resultados pretendidos serão acompanhados por meio dos seguintes parâmetros:



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

a) Prevenção de desabastecimento: assegurar a disponibilidade dos gêneros alimentícios necessários à execução dos cardápios e das refeições planejadas, de modo a evitar interrupções decorrentes da falta de produtos. Como parâmetro de acompanhamento, deverá ser buscada a ausência de interrupções de refeições ou alterações de cardápio decorrentes exclusivamente de falta de fornecimento imputável ao contratado.

b) Regularidade do fornecimento: assegurar que as entregas sejam realizadas de acordo com os pedidos e cronogramas estabelecidos pela Administração, nos prazos e locais definidos, permitindo o abastecimento contínuo das unidades atendidas, mediante logística da cada secretaria. O acompanhamento será realizado por meio dos registros de pedidos e entregas, buscando-se que 100% das entregas sejam realizadas dentro dos prazos e locais estabelecidos, ressalvadas situações devidamente justificadas e não imputáveis ao fornecedor.

c) Aceitação dos produtos entregues: assegurar que os gêneros fornecidos atendam às especificações técnicas, condições sanitárias, requisitos de conservação, integridade, validade e demais critérios estabelecidos no instrumento convocatório. Os produtos entregues deverão estar em conformidade com as especificações estabelecidas, sem prejuízo da possibilidade de substituição daqueles que apresentarem desconformidade.

d) Redução de perdas: reduzir perdas decorrentes de vencimento, deterioração, acondicionamento inadequado ou falhas na cadeia de conservação, mediante fornecimento parcelado e compatível com o consumo das unidades.

e) Manutenção das condições de conservação: assegurar que os produtos perecíveis sejam transportados e entregues em condições adequadas de conservação, especialmente quanto à manutenção da cadeia de frio, quando aplicável. O cumprimento será verificado durante o recebimento dos produtos, mediante conferência dos requisitos estabelecidos no Termo de Referência.

f) Atendimento das unidades: assegurar que as unidades da SEDUC, SAS e SESAU contempladas na contratação sejam atendidas de acordo com suas respectivas demandas e programação de abastecimento, sem interrupções decorrentes de falhas no fornecimento.



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

g) Adequação às necessidades da alimentação escolar: assegurar que os gêneros destinados à alimentação escolar estejam disponíveis em quantidade e qualidade compatíveis com o planejamento dos cardápios, contribuindo para a manutenção da regularidade e da adequação nutricional das refeições ofertadas aos estudantes.

h) Redução de aquisições emergenciais: proporcionar maior previsibilidade ao abastecimento, reduzindo a necessidade de contratações ou aquisições emergenciais decorrentes de planejamento insuficiente ou interrupção do fornecimento regular.

i) Rastreabilidade e controle: assegurar que os produtos recebidos possam ser identificados e rastreados por meio de informações como lote, validade, fabricante e demais elementos aplicáveis, permitindo o controle do fornecimento e a adoção de providências em caso de irregularidades.

j) Eficiência no uso dos recursos públicos: promover a aquisição de quantitativos compatíveis com a demanda estimada, mediante fornecimento parcelado e utilização do Sistema de Registro de Preços, evitando formação de estoques excessivos de produtos perecíveis e contribuindo para a redução de desperdícios e perdas.

O acompanhamento desses resultados deverá ocorrer durante a execução da contratação, por meio dos registros de pedidos, notas fiscais, documentos de recebimento, controles de temperatura quando aplicáveis, registros de recusas e substituições, ocorrências de entrega e demais instrumentos de controle utilizados pelas Secretarias e unidades atendidas.

Dessa forma, os resultados pretendidos não se limitam à aquisição dos produtos, mas abrangem a regularidade do abastecimento, o atendimento das unidades, a conformidade dos alimentos, a prevenção de desabastecimento, a redução de perdas e a manutenção das condições adequadas de conservação, permitindo à Administração verificar objetivamente se a contratação está atendendo à necessidade que fundamentou sua realização.

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a execução da contratação, não foram identificadas necessidades de adequações estruturais ou de investimentos extraordinários previamente à formalização do contrato, uma vez que



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

as Secretarias participantes já dispõem de estrutura física e operacional destinada ao recebimento, armazenamento, conservação, controle e distribuição dos gêneros alimentícios.

As unidades atendidas deverão manter condições adequadas para o recebimento e armazenamento dos produtos, compatíveis com a natureza dos gêneros perecíveis, especialmente quanto à disponibilidade e funcionamento dos equipamentos de refrigeração e/ou congelamento, quando necessários, bem como às condições de higiene, organização e controle dos estoques.

Previamente ao início do fornecimento, deverão ser realizadas as providências administrativas necessárias à execução contratual, incluindo a designação formal dos gestores e fiscais do contrato ou da ata, a comunicação às unidades participantes quanto aos procedimentos de solicitação e recebimento dos produtos e a definição dos responsáveis pelo acompanhamento das entregas e registro das ocorrências.

Deverá ser assegurado que os responsáveis pelo recebimento estejam orientados quanto aos principais critérios de conferência dos gêneros alimentícios, incluindo quantidade, integridade das embalagens, identificação, validade, condições de conservação, temperatura quando aplicável, características aparentes e demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência.

Quando necessário, poderá ser realizada orientação ou capacitação dos servidores envolvidos no recebimento e fiscalização, especialmente quanto aos procedimentos de conferência e registro das condições dos produtos perecíveis, controle de temperatura, identificação de não conformidades, recusa e solicitação de substituição de produtos.

Também deverão ser verificadas, previamente ao início efetivo do fornecimento, as condições dos locais e equipamentos destinados à conservação dos produtos, de modo a assegurar que as unidades disponham de capacidade compatível com os quantitativos e a natureza dos gêneros a serem recebidos.

As providências acima possuem caráter predominantemente administrativo e operacional e não demandam alterações estruturais relevantes ou aquisição prévia de novos equipamentos para viabilizar a contratação, considerando a estrutura atualmente disponível nas unidades participantes.



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP



/prefeituraprudente



prefeituraprudente.sp.gov.br

A adoção dessas providências tem por finalidade assegurar que, no início da execução, estejam definidos os responsáveis pelo acompanhamento, estabelecidos os fluxos de solicitação e recebimento e disponíveis as condições necessárias para a adequada conservação e controle dos gêneros alimentícios, contribuindo para a regularidade do abastecimento e a segurança dos alimentos fornecidos aos usuários.

13. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

A contratação de gêneros alimentícios perecíveis apresenta impactos ambientais relacionados principalmente à geração de resíduos de embalagens, perdas e desperdício de alimentos, consumo de recursos decorrente da refrigeração e congelamento e emissões associadas ao transporte dos produtos.

Para minimizar esses impactos, serão adotadas as seguintes medidas:

a) Geração de resíduos de embalagens: o fornecimento poderá gerar resíduos provenientes de embalagens e materiais utilizados no acondicionamento e transporte dos alimentos. Como medida mitigadora, serão exigidas embalagens adequadas e necessárias à proteção e conservação dos produtos, evitando-se materiais excessivos ou desnecessários, sem comprometer a segurança sanitária. Sempre que tecnicamente viável, deverão ser priorizados materiais passíveis de reutilização ou reciclagem.

b) Perdas e desperdício de alimentos: a natureza perecível dos produtos pode ocasionar perdas por deterioração, vencimento ou armazenamento inadequado. Como medida mitigadora, será adotado o fornecimento parcelado conforme a demanda, com quantitativos compatíveis com o consumo e a capacidade de armazenamento das unidades. No recebimento, serão verificadas validade, integridade, condições de conservação e, quando aplicável, temperatura, sendo recusados e substituídos produtos em desconformidade.

c) Descarte de produtos não conformes: produtos deteriorados ou entregues em condições inadequadas podem gerar resíduos e necessidade de descarte. Como medida mitigadora, a



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

conferência será realizada no momento do recebimento, possibilitando a identificação e recusa imediata dos produtos inadequados e sua substituição pelo fornecedor, reduzindo a permanência de produtos impróprios nas unidades e o consequente desperdício.

d) Consumo de energia para conservação: os produtos que necessitam de refrigeração ou congelamento demandam consumo de energia elétrica para sua conservação. Como medida mitigadora, serão observadas as condições adequadas de armazenamento e conservação, evitando perdas decorrentes de falhas de temperatura e reduzindo a necessidade de reposição e descarte de alimentos.

e) Emissões decorrentes do transporte: o transporte dos produtos até as unidades atendidas gera impactos associados ao consumo de combustíveis e às emissões atmosféricas. Como medida mitigadora, o fornecimento será realizado de forma planejada e parcelada, conforme a necessidade das unidades e os cronogramas estabelecidos, buscando-se otimizar as rotas e evitar deslocamentos e entregas desnecessárias, sem comprometer a regularidade do abastecimento e a manutenção das condições adequadas de conservação.

f) Destinação dos resíduos: a utilização e o descarte das embalagens e demais resíduos decorrentes do fornecimento poderão gerar impactos ambientais quando destinados de forma inadequada. Como medida mitigadora, os resíduos deverão ser segregados e destinados conforme os procedimentos de gerenciamento de resíduos adotados pela Administração e a legislação ambiental aplicável, priorizando-se, quando cabível, a reciclagem ou outra forma de destinação ambientalmente adequada.

As medidas mitigadoras deverão ser incorporadas às condições de fornecimento, às obrigações do fornecedor e aos procedimentos de recebimento e fiscalização previstos no Termo de Referência, quando aplicáveis, permitindo seu acompanhamento durante a execução contratual.

As medidas propostas buscam reduzir os impactos ambientais associados à contratação sem comprometer os requisitos de segurança sanitária, conservação, qualidade e adequação dos alimentos destinados à alimentação escolar e aos demais usuários dos serviços municipais.



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

14. PARECER DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base nas análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se pela viabilidade técnica, operacional e mercadológica da contratação de gêneros alimentícios perecíveis destinados às Secretarias Municipais de Educação (SEDUC), Assistência Social (SAS) e Saúde (SESAU).

O levantamento de mercado demonstrou a existência de fornecedores aptos ao atendimento da demanda, observados os requisitos técnicos, sanitários, de conservação, transporte, inspeção, validade, rastreabilidade e capacidade logística estabelecidos pela Administração. Os quantitativos foram definidos de forma individualizada por item e por Secretaria, com base em parâmetros de consumo, planejamento dos cardápios, frequência de utilização, histórico de consumo e demais elementos pertinentes, acompanhados das respectivas memórias de cálculo.

A solução de fornecimento parcelado, estruturado por item e mediante Sistema de Registro de Preços, mostra-se compatível com a natureza recorrente e perecível dos produtos, contribuindo para a regularidade do abastecimento, prevenção de desabastecimentos e redução de estoques excessivos, perdas e desperdícios. A realização de Pregão Eletrônico, com critério de julgamento pelo menor preço por item, mostra-se adequada às características dos bens e ao mercado fornecedor.

Foram consideradas as contratações correlatas e os procedimentos em encerramento, bem como sua articulação com as aquisições de gêneros não perecíveis, hortifrutigranjeiros, alimentos destinados a dietas e necessidades alimentares específicas e produtos da agricultura familiar, de modo a assegurar a continuidade e a adequada composição das refeições.

A estrutura atualmente disponível nas Secretarias mostra-se compatível com a execução da contratação, não tendo sido identificadas adequações estruturais extraordinárias que impeçam seu atendimento. Também foram previstas medidas de controle da qualidade e conservação dos produtos, incluindo apresentação e aprovação de amostras para os itens definidos, conferência no recebimento e acompanhamento das condições de entrega, além de medidas para redução de impactos ambientais, perdas e desperdícios.



Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br

Quanto à viabilidade econômica, esta deverá ser confirmada mediante a conclusão da estimativa de preços e verificação de sua compatibilidade com os valores praticados no mercado e com a disponibilidade orçamentária.

Diante do conjunto de elementos analisados, não foram identificados impedimentos técnicos, operacionais ou mercadológicos à contratação, manifestando-se favoravelmente à continuidade do procedimento, condicionada à conclusão da estimativa de preços e às demais etapas necessárias à formalização da contratação.

Assim, a solução mostra-se necessária, adequada e compatível com o interesse público, sendo apta a assegurar o fornecimento regular dos gêneros alimentícios e a continuidade das ações de alimentação desenvolvidas pelas Secretarias participantes.

Presidente Prudente, 26 de agosto de 2026.

PRISCILA TRINDADE CALDEIRA
Nutricionista Responsável Técnica da Coordenadoria de
Gestão de Alimentação Escolar (CGAE)/ Secretaria
Municipal de Educação (SEDUC)

TATIANE TAFARELLO BISCOLA
Nutricionista
Secretaria Municipal de Assistência Social (SAS)

GIOVANA PICOLO ZORGETTI GASQUI
Nutricionista
Secretaria Municipal de Saúde (SESAU)



 Av. Cel. José Soares Marcondes, 1200
Centro - Presidente Prudente/SP

  /prefeituraprudente

 prefeituraprudente.sp.gov.br