

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO¹

- 1.1. A presente contratação tem por objetivo suprir a demanda de proteína animal para a alimentação escolar da Rede Municipal (SME) durante o exercício de 2026. Esta necessidade decorre dos quantitativos estipulados nos Relatórios Técnicos e no Cardápio Padrão Anual de 2026, o qual foi estruturado tecnicamente em cardápios-base para assegurar o aporte nutricional adequado aos alunos. O alinhamento normativo observa a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, especificamente em seu Artigo 16, além das diretrizes estabelecidas pelo Ministério da Saúde nos Guias Alimentares para a População Brasileira e para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos. Nesse sentido, prioriza-se a oferta de alimentos in natura ou minimamente processados, garantindo que a proteína adquirida seja pura e isenta de quaisquer temperos, aditivos, conservantes ou água adicionada.
- 1.2. Sob a ótica do interesse público, busca-se solucionar os desafios logísticos e sanitários inerentes à distribuição e preparo de alimentos frescos em uma rede escolar extensa. A manipulação tradicional de carnes inteiras ou em grandes blocos congelados gera gargalos operacionais significativos nas cozinhas escolares, tais como o tempo excessivo necessário para descongelamento, o aumento do desperdício no fracionamento e os riscos elevados de contaminação cruzada. Para mitigar esses problemas, a solução técnica adotada consiste na exigência de cortes padronizados, apresentados em iscas, cubos ou bifes, e processados com a tecnologia de Congelamento Rápido Individual (IQF). Esta metodologia assegura que o alimento mantenha sua classificação legal de produto in natura, visto que sofre apenas alterações físicas, ao mesmo tempo em que promove agilidade no preparo, padronização das porções servidas e maior segurança sanitária.
- 1.3. Por fim, a tempestividade da contratação reveste-se de urgência para garantir a continuidade do serviço público, visando o pleno abastecimento das unidades educacionais já no início do ano letivo, previsto para fevereiro de 2026. A ausência desses gêneros acarretaria prejuízos substanciais à execução do Programa Municipal de Alimentação Escolar (PMAE), tornando indispensável a formalização do processo para assegurar o direito dos alunos a refeições nutricionalmente adequadas, que respeitem a cultura alimentar local e promovam a alimentação saudável e sustentável.
- 1.4. Trata-se de compra², imediata, de material³ de consumo⁴, comum⁵, não contínuo⁶
- 1.4.1. Prazo e periodicidade de fornecimento

Item	Prazo	Periodicidade
Todos	Fornecimento: 20 (vinte) dias corridos contados do envio da Ordem de Fornecimento.	entrega por Ordem de Fornecimento

¹ Art. 18., inciso I e § 1º, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

² **Compra:** aquisição remunerada de bens para fornecimento de uma só vez ou parceladamente, considerada imediata aquela com prazo de entrega de até 30 (trinta) dias da ordem de fornecimento;

³ Baseado na PORTARIA STN Nº 448, DE 13 DE SETEMBRO DE 2002

⁴ Baseado na PORTARIA STN Nº 448, DE 13 DE SETEMBRO DE 2002

⁵ **Bens e serviços comuns:** aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;

Serviço comum de engenharia: todo serviço de engenharia que tem por objeto ações, objetivamente padronizáveis em termos de desempenho e qualidade, de manutenção, de adequação e de adaptação de bens móveis e imóveis, com preservação das características originais dos bens;

⁶ **Serviços e fornecimentos contínuos:** serviços contratados e compras realizadas pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas

- 1.4.1.1. A ordem de fornecimento será feita da seguinte forma: por e-mail, para o endereço de e-mail que constar na proposta comercial.
- 1.4.2. O(s) bem(ns) foi(ram) classificado(s) como de consumo pelo(s) seguinte(s) motivo(s): **Perecibilidade**, quando sujeito a modificações (químicas ou físicas) ou que se deteriora ou perde sua característica normal de uso;
- 1.5. Haverá uso de Sistema de Registro de Preços⁷.
- 1.5.1. *Justificativa: a opção pelo Sistema de Registro de Preços (SRP) para a aquisição de gêneros alimentícios (carne bovina processada/congelada) fundamenta-se estritamente nas hipóteses previstas no Art. 4º do Decreto Municipal nº 22.734/2023, amparada pelas necessidades logísticas e operacionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme detalhado abaixo:*
- Devido à natureza perecível do objeto, a adoção do SRP mostra-se conveniente pois permite a execução de entregas parceladas, remuneradas por unidade de medida (quilograma), conforme a demanda de consumo. Isso otimiza o controle de estoque público, transferindo ao fornecedor a responsabilidade de guarda até o momento do consumo, o que evita perdas por vencimento da validade ou deterioração por armazenamento inadequado, garantindo que o produto chegue à unidade escolar com qualidade nutricional preservada.*
- O fornecimento de proteína animal para a merenda escolar denabda contratações frequentes.*
- 1.6. Não será realizado o procedimento público de Intenção de Registro de Preços - IRP pelo seguinte motivo:
- 1.6.1. *Justificativa: Conforme registrado no Memorando (SEI 16956100) datado de novembro de 2025, o saldo dos itens de alimentação escolar garante o abastecimento apenas até março de 2026. Considerando o trâmite regular de um processo licitatório de grande porte (fase interna, análise jurídica, fase externa, recursos, homologação e assinatura da Ata), o prazo de 4 meses é extremamente exíguo.*
- A realização da IRP (divulgação, prazo de 8 dias úteis para manifestação, análise de novas demandas, consolidação e readequação do ETP/Termo de Referência) acrescentaria um lapso temporal incompatível com a necessidade premente de garantir o fornecimento contínuo para o início do ano letivo e meses subsequentes.*
- A dispensa da IRP visa, portanto, evitar o risco de desabastecimento da merenda escolar, priorizando a celeridade exigida no memorando para atender às "situações emergenciais da Educação Básica".*
- Realizar a IRP neste momento: a) atrasaria a publicação do Edital, colocando em risco a assinatura da Ata antes do fim dos estoques atuais (Março/2026). b) Poderia inflacionar a complexidade logística da entrega (hoje centralizada no DAE/CEASA), comprometendo a operação de recebimento e controle de qualidade.*
- 2. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES E VALORES PARA A CONTRATAÇÃO ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS⁸⁹**

⁷ **Sistema de Registro de Preços:** Conjunto de procedimentos para realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras;

⁸ Art. 18, § 1º, inciso IV, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

⁹ DECRETO Nº 11.430, DE 8 DE MARÇO DE 2023

Classe /Grupo	Item	Nº do grupo	Nº Item	Descrição FUMEC	Unidade	Quant.	Valor unitário	Valor total
8905	17294	1	1	CORTE DE CARNE DE SUÍNO CONGELADA (IQF) SEM OSSO DO TIPO PERNIL EM TIRAS	Quilograma	180.000	R\$ 19,67	R\$ 3.540.600,00
8905	17294	1	2	CORTE DE CARNE DE SUÍNO CONGELADA (IQF) SEM OSSO DO TIPO FILÉ MIGNON EM BIFES	Quilograma	100.000	R\$ 33,80	R\$ 3.380.000,00
VALOR TOTAL								R\$ 6.920.600,00

2.1. Sugestão de código SIM

2.1.1. Sem sugestão

2.2. Documentos de suporte:

2.2.1. Memória de cálculo, conforme documento SEI xxxx

2.3. Previsão de execução do objeto

Nº Classe /Grupo	Nº Item	Nº do grupo	Nº Item	Descrição	2026
8905	17294	1	1	CORTE DE CARNE DE SUÍNO CONGELADA (IQF) SEM OSSO DO TIPO PERNIL EM TIRAS	180.000
8905	17294	1	2	CORTE DE CARNE DE SUÍNO CONGELADA (IQF) SEM OSSO DO TIPO FILÉ MIGNON EM BIFES	100.000

2.4. A quantidade máxima de cada item que poderá ser adquirida consta na tabela acima.

2.5. A quantidade mínima a ser cotada de unidades de bens ou, no caso de serviços, de unidades de medida consta na tabela acima.

2.6. Não há possibilidade de prever preços diferentes

3. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O TRATAMENTO DIFERENCIADO À ME, EPP, MEI E COOPERATIVAS¹⁰

3.1. Os bens têm natureza divisível.

3.2. Há prejuízo para o conjunto ou complexo do objeto caso seja estabelecida a reserva de cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto, denominada "cota reservada", para a contratação de beneficiários.

3.2.1. *Justificativa: Tal pulverização acarretaria prejuízos manifestos à eficiência logística e ao controle de qualidade, conforme demonstrado a seguir:*

3.2.2. *Conforme detalhado no Estudo Técnico Preliminar, a logística de entrega exige controle de temperatura e integridade das embalagens. A duplicidade de fornecedores para o mesmo item exigiria o agendamento de duas descargas simultâneas ou consecutivas para o mesmo insumo, gerando gargalos operacionais na plataforma de recebimento.*

3.2.3. *A manutenção de dois fornecedores para o mesmo corte de carne (ex: iscas ou cubos) dificulta a padronização do cardápio escolar, uma vez que, mesmo respeitando as especificações técnicas, processos produtivos distintos podem gerar variações sensíveis no produto final, prejudicando a isonomia na alimentação ofertada aos alunos.*

¹⁰ DECRETO MUNICIPAL Nº 23.460, DE 11 DE JULHO DE 2024

4. PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO¹¹

4.1. A contratação não será parcelada, ou seja, não haverá a divisão do objeto a ser contratado em frações menores. Será constituído grupo/lote único.

4.1.1. *Justificativa: A logística de entrega dos gêneros alimentícios exige rigoroso controle de temperatura e integridade das embalagens. A fragmentação do objeto entre múltiplos fornecedores para o mesmo item exigiria agendamentos de descargas simultâneas ou consecutivas, gerando gargalos operacionais na plataforma de recebimento e comprometendo a eficiência logística necessária para o abastecimento da Rede Municipal. A manutenção de fornecedores distintos para o mesmo corte de carne dificulta a padronização do cardápio escolar. Ainda que as especificações técnicas sejam respeitadas, processos industriais e produtivos diferentes podem resultar em variações sensíveis no produto final (textura, sabor, apresentação), o que prejudica a isonomia e a qualidade da alimentação ofertada aos alunos.*

5. AVALIAÇÃO DOS CUSTOS E DOS BENEFÍCIOS DE CADA OPÇÃO PARA ESCOLHA DA ALTERNATIVA MAIS VANTAJOSA, EM CASO DE POSSIBILIDADE DE COMPRA OU DE LOCAÇÃO DE BENS¹²

5.1. Não se aplica

6. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA¹³

6.1. A contratação para o atendimento da necessidade a que se destina é adequada.

7. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO¹⁴

7.1. Consta no Plano de Contratações Anual do Exercício de 2026 da PMC nos seguintes itens:

Nº Item	Descrição	Número no PCA
1	CORTE DE CARNE DE SUÍNO CONGELADA (IQF) SEM OSSO DO TIPO PERNIL EM TIRAS	SME 0814 165262
2	CORTE DE CARNE DE SUÍNO CONGELADA (IQF) SEM OSSO DO TIPO FILÉ MIGNON EM BIFES	SME 0520 155586

8. OCORRÊNCIAS NA ÚLTIMA LICITAÇÃO

8.1. Pregão 280/2024, processo PMC.2024.00003639-12

8.1.1. Pedidos de esclarecimentos

8.1.1.1. Houve os seguintes pedidos de esclarecimentos:

8.1.1.1.1. Pergunta: “(...) solicitar que seja considerada a alteração da porcentagem de cálculo do sal no item em questão. Pois conforme Instrução Normativa Nº 17, de 29 de Maio de 2018, “o produto cárneo temperado apresenta como ingredientes obrigatórios as carnes, miúdos ou partes comestíveis das diferentes espécies animais, sal e condimentos. Parágrafo único. O teor de sal, mais os condimentos, deve representar no mínimo 1% (um por cento) da formulação do produto.” No caso do item em questão deste pregão, é necessário que tenha 150mg de sódio.”

8.1.1.1.2. Providências: nenhuma. Não se aplica ao objeto atual.

¹¹ Art. 18, § 1º, inciso VIII, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

¹² Art. 44, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

¹³ Art. 18, § 1º, inciso XIII, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

¹⁴ Art. 18, § 1º, inciso II, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

8.1.2. Pedidos de impugnação

8.1.2.1. Não houve pedido de impugnação

8.2. Pregão 101/2025, processo PMC.2024.00050632-08

8.2.1. Pedidos de esclarecimentos

8.2.1.1. Houve os seguintes pedidos de esclarecimentos:

8.2.1.1.1. "No que diz respeito a embalagem primária, pergunto se o objeto ora licitado nesse processo, irá acompanhar o processo licitatório de nº 121/2025, para a aquisição de gêneros alimentícios (cortes de peito de frango e acém bovino), onde no mesmo consta (conforme abaixo no item 2.1.4 e subitem 2.1.4.1) que a descrição para embalagem primária consta que deverá ser de SACO DE POLIETILENO, BIODEGRADÁVEL E ATÓXICA.

8.2.1.2. Providências: permitir quaisquer rotulagens admitidas pela ANVISA

8.2.2. Pedidos de impugnação

8.2.2.1. Houve os seguintes pedidos de impugnação:

8.2.2.1.1. A jurisprudência do Tribunal de Contas da União (TCU) é vasta em reforçar que exigências técnicas devem recair sobre o licitante e não sobre o objeto na fase de habilitação, evitando custos desnecessários antes da contratação (Súmula 272/TCU e diversos acórdãos). Embora a exigência no presente edital seja direcionada ao vencedor, a imposição de apresentar o laudo juntamente com a amostra ainda configura um ônus pré-contratual que poderia ser evitado, alinhando-se ao entendimento de que o laudo seria mais adequadamente exigido como condição para a assinatura do contrato ou entrega dos produtos.

8.2.2.1.2. Outros Tribunais de Contas Estaduais também seguem essa linha, priorizando a ampla competitividade e a economicidade nos processos licitatórios, recomendando que a apresentação de laudos técnicos onerosos seja postergada para o momento da contratação ou entrega.

8.2.2.1.3. Diante do exposto, requer-se a reconsideração da decisão que negou provimento à impugnação, para que seja determinada a alteração do edital, postergando a exigência do laudo bromatológico para um momento posterior à homologação do certame, garantindo assim maior competitividade, economicidade e isonomia ao processo licitatório.

8.2.2.1.4. Providências: Exigir laudo bromatológico como condição de assinatura do contrato

8.2.3. Motivos de desclassificação

8.2.3.1. Houve os seguintes motivos de desclassificação:

8.2.3.1.1. Não apresentou proposta.

8.2.3.1.2. Providências: nenhuma

9. ANÁLISE DE ACÓRDÃOS DO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO (TCE-SP)

9.1. Análise feita de acórdãos referentes a exames prévios de edital de licitações de objeto similar.

9.2. Tópico proibido

9.2.1. Exigência de amostras e laudos de todos os licitantes na fase de classificação

9.2.1.1. Fundamento: A exigência de amostras e laudos bromatológicos deve ser dirigida apenas ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar. Exigi-los de todos os participantes impõe ônus antecipado e desnecessário, restringindo a competitividade.

9.2.1.2. Processos: TC-014401.989.22-3

9.2.1.3. Providências: exigir apenas do licitante vencedor

9.2.2. Limitação do registro sanitário apenas ao âmbito municipal (SIM)

9.2.2.1. Fundamento: O edital deve permitir o registro nos órgãos de inspeção Federal (SIF), Estadual (SISP) ou Municipal (SIM), conforme o âmbito de atuação da empresa. Restringir apenas ao SIM é irregular.

9.2.2.2. Processos: TC-012169.989.22-5

9.2.2.3. Providências: permitir SIF SISP ou SIM

9.2.3. Exclusividade de método de congelamento (ex: apenas IQF/túnel)

9.2.3.1. Fundamento: O edital deve admitir todos os métodos de congelamento IQF que sejam reconhecidos pelas autoridades competentes de fiscalização, sem restringir a soluções técnicas específicas se outras atendem ao objeto.

9.2.3.2. Processos: TC-020345/989/21-4

9.2.3.3. Providências: não exigir qual método de IQF será adotado

9.2.4. Obrigatoriedade de visita técnica a todas as unidades

9.2.4.1. Fundamento: A exigência de visita a todos os locais de entrega (ex: todas as escolas) é desarrazoada. A visita deve ser facultativa ou restrita apenas a instalações com peculiaridades excepcionais.

9.2.4.2. Processos: TCs 019191/989/21-9

9.2.4.3. Providências: não obrigar visita

9.2.5. Exigência de etiqueta litografada nas embalagens

9.2.5.1. Fundamento: Tal exigência é restritiva. Deve-se recepcionar toda forma de rotulagem admitida pela ANVISA (Resolução RDC nº 259/02).

9.2.5.2. Processos: TC-020345/989/21-4

9.2.5.3. Providências: permitir quaisquer rotulagens admitidas pela ANVISA

9.2.6. Exigência de cópias autenticadas de documentos

9.2.6.1. Fundamento: A exigência de cópias autenticadas ou originais de registros e certificados é considerada burocracia excessiva, devendo ser excluída em favor de meios mais simples de verificação.

9.2.6.2. Processos: TC-012169.989.22-5

9.2.6.3. Providências: não exigir cópias autenticadas

9.3. Tópico permitido ou não censurado

9.3.1. Exigência de amostras apenas do vencedor provisório

9.3.1.1. Fundamento: É permitido exigir amostras e laudos de garantia, desde que solicitado apenas ao licitante classificado em primeiro lugar e com prazo adequado para apresentação.

9.3.1.2. Processos: TC-014401.989.22-3

9.3.2. Critério de julgamento por menor preço por item

9.3.2.1. Fundamento: O critério de menor preço por item foi validado e considerado regular para a aquisição de carnes congeladas.

9.3.2.2. Processos: TC-012169.989.22-5

9.3.3. Prova de regularidade fiscal genérica

9.3.3.1. Fundamento: A apresentação de prova de regularidade fiscal de forma genérica (sem discriminação excessiva de impostos não incidentes) é aceita.

9.3.3.2. Processos: TC-012169.989.22-5

9.3.4. Registro de Preços para gêneros alimentícios (com ressalvas)

9.3.4.1. Fundamento: Embora o Tribunal recomende cautela e reavaliação do Sistema de Registro de Preços (SRP) para alimentos perecíveis devido à previsibilidade da demanda (merenda escolar), o uso não foi sumariamente proibido nos processos julgados regulares, desde que bem justificado e executado.

9.3.4.2. Processos: TC-014401.989.22-3 (alerta), TC-006058.989.22-9 (julgado regular)

10. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO¹⁵

10.1. Requisitos legais

10.1.1. Portaria CVS-SP 5 de 09/04/2013: Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo.

10.1.2. Portaria SIPA nº 5, de 8 de novembro de 1988: Aprovar a Padronização dos Cortes de Carne Bovina.

10.1.3. Portaria SDA/MAPA nº 210, de 10 de novembro de 1998: Aprovar o Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiénico-Sanitária de Carne de Aves.

10.1.4. Portaria SDA/MAPA nº 557, de 30 de março de 2022: Aprova os parâmetros para avaliação do teor total de água contida em carcaças e cortes frango

10.1.5. Portaria SDA/MAPA nº 664, de 30 de setembro de 2022: Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de carne moída.

10.1.6. Portaria SDA/MAPA nº 744, de 25 de janeiro de 2023: Aprova a nomenclatura de produtos de origem animal, não formulados, em natureza e comestíveis, para as espécies de açougue.

10.1.7. INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN ANVISA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022: Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

10.1.8. INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005: O presente Regulamento Técnico deve ser aplicado à rotulagem de todo produto de origem animal que seja

¹⁵ Art. 18, § 1º, inciso III, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

destinado ao comércio interestadual e internacional, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente e pronto para oferta ao consumidor.

- 10.1.9. INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN ANVISA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022: Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.
- 10.1.10. RESOLUÇÃO ANVISA Nº 105, DE 19 DE MAIO DE 1999: Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimento
- 10.1.11. RESOLUÇÃO - RDC ANVISA Nº 51, DE 26 DE NOVEMBRO DE 2010: Dispõe sobre migração em materiais, embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos.
- 10.1.12. RESOLUÇÃO – RDC ANVISA Nº 52, DE 26 DE NOVEMBRO DE 2010: Dispõe sobre corantes em embalagens e equipamentos plásticos destinados a estar em contato com alimentos.
- 10.1.13. RESOLUÇÃO - RDC ANVISA Nº 56, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2012: Dispõe sobre a lista positiva de monômeros, outras substâncias iniciadoras e polímeros autorizados para a elaboração de embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos.
- 10.1.14. RESOLUÇÃO – RDC ANVISA Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002: Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- 10.1.15. RESOLUÇÃO – RDC ANVISA Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- 10.1.16. RESOLUÇÃO – RDC ANVISA Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020: Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
- 10.1.17. RESOLUÇÃO – RDC ANVISA Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022: Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- 10.1.18. RESOLUÇÃO – RDC ANVISA Nº 722, DE 1º DE JULHO DE 2022: Dispõe sobre os limites máximos tolerados (LMT) de contaminantes em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.
- 10.1.19. RESOLUÇÃO – RDC ANVISA Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022: Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
- 10.1.20. RESOLUÇÃO - RDC ANVISA Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022: Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.
- 10.1.21. RESOLUÇÃO – RDC ANVISA Nº 843, DE 22 DE FEVEREIRO DE 2024: Dispõe sobre a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) destinados à oferta no território nacional.
- 10.1.22. DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017: Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
- 10.1.23. RESOLUÇÃO FNDE Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020: Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
- 10.1.24. LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009: Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga

dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.

10.2. Requisitos técnicos

10.2.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

- 10.2.1.1. Os produtos deverão sofrer processo de congelamento rápido pelo processo IQF (“individual quick-frozen”);
- 10.2.1.2. Os produtos não deverão ter a adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar;
- 10.2.1.3. Os produtos deverão ser extralimpos, ou seja, deverão ser isentos de cartilagens, tendões, ou fragmentos, ossos, excesso de gordura, aponevroses, coágulos, nodos linfáticos e outros tecidos inferiores;
 - 10.2.1.3.1. Os produtos deverão conter somente a gordura inerente ao tipo do corte;
 - 10.2.1.3.2. Exceto os produtos que preveem sua forma de apresentação com pele e osso, em relação à pele e ossos.
- 10.2.1.4. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.
- 10.2.1.5. Qualidade
 - 10.2.1.5.1. Quaisquer produtos entregues em desacordo com as especificações e condições do Edital deverão ser trocados, no prazo máximo de 7 (sete) dias úteis a partir da data de notificação.
 - 10.2.1.5.2. A recusa/devolução não exime a Contratada das responsabilidades e de sanções que porventura venham a ser impostas em razão do descumprimento das disposições contratuais.
 - 10.2.1.5.3. Em caso de troca do produto, todos os custos relacionados, que incluem carga, descarga e movimentação de estoques, serão de responsabilidade da Contratada.
 - 10.2.1.5.4. A avaliação da qualidade do produto poderá ser feita mediante a colheita de amostras e encaminhamento, de acordo com o tipo de avaliação da qualidade a ser efetuada, para AVALIAÇÃO TÉCNICA E SENSORIAL na cozinha experimental própria e/ou ANÁLISE LABORATORIAL em laboratório credenciado indicado pelo gestor do contrato, às custas da Contratada.
 - 10.2.1.5.5. A Contratada será notificada para acompanhar a colheita de amostras e tomar os procedimentos para análise laboratorial e avaliação técnica/sensorial. A ausência de representante legalmente constituído pela contratada implicará na aceitação dos procedimentos adotados pelo gestor, e a colheita de amostras será feita na presença de 02 (duas) testemunhas, que assinarão o Termo de Colheita de Amostras (TCA) ou documento correspondente.
 - 10.2.1.5.6. A avaliação da qualidade do produto não desobriga a Contratada pela responsabilidade do produto.
 - 10.2.1.5.7. O gestor do contrato poderá designar equipe técnica para visita à matriz produtiva da Contratada e suas dependências com a finalidade de acompanhar a linha de produção e processamento dos alimentos.

10.2.1.6. Características de forma de apresentação e físico-químicas

Nº Item	Descrição	Forma de apresentação	Proteína mínima (g/100g)	Gordura total máxima (g/100g)
1	CORTE DE CARNE DE SUÍNO CONGELADA (IQF) SEM OSSO DO TIPO PERNIL EM TIRAS	Tiras	21	10
2	CORTE DE CARNE DE SUÍNO CONGELADA (IQF) SEM OSSO DO TIPO FILE MIGNON EM BIFES	Bife	21	6

10.2.1.7. Características microscópicas e macroscópicas

10.2.1.7.1. Conforme RESOLUÇÃO – RDC ANVISA Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022 ou norma que vier a substituí-la.

10.2.1.8. Características microbiológicas

10.2.1.8.1. Conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN ANVISA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 ou norma que vier a substituí-la.

10.2.1.8.2. Conforme RESOLUÇÃO – RDC ANVISA Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022 ou norma que vier a substituí-la.

10.2.1.9. Características organolépticas

10.2.1.9.1. aspecto: firme, não amolecida nem pegajosa;

10.2.1.9.2. cor: característico do produto, sem manchas esverdeadas ou pardacentas;

10.2.1.9.3. odor: característico do produto;

10.2.1.9.4. sabor próprio.

10.2.1.10. Prazo de validade

10.2.1.10.1. O produto deverá ter validade mínima de 8 (oito) meses contados da data de da data de sua entrega.

10.2.1.11. Transporte

10.2.1.11.1. O transporte deverá ser realizado de acordo com a legislação em vigor, em condições técnicas imprescindíveis a sua perfeita conservação. Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro 2002 - Anvisa/MS. Portaria CVS nº 05 de 09 de abril de 2013.

10.2.1.12. Embalagem e rotulagem

10.2.1.12.1. Deve estar estritamente conforme as seguintes normas, ou aquelas que vierem a substituí-las:

10.2.1.12.1.1. INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005;

10.2.1.12.1.2. RESOLUÇÃO ANVISA Nº 105, DE 19 DE MAIO DE 1999;

10.2.1.12.1.3. RESOLUÇÃO - RDC ANVISA Nº 51, DE 26 DE NOVEMBRO DE 2010;

10.2.1.12.1.4. RESOLUÇÃO – RDC ANVISA Nº 52, DE 26 DE NOVEMBRO DE 2010;

- 10.2.1.12.1.5. RESOLUÇÃO - RDC ANVISA Nº 56, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2012;
- 10.2.1.12.1.6. RESOLUÇÃO - RDC ANVISA Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020;
- 10.2.1.12.1.7. RESOLUÇÃO - RDC ANVISA Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022;
- 10.2.1.12.1.8. **Portaria SDA/MAPA n° 664, de 30 de setembro de 2022: Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de carne moída*.**
- 10.2.1.12.1.9. RESOLUÇÃO – RDC ANVISA Nº 843, DE 22 DE FEVEREIRO DE 2024.
- 10.2.1.12.2. Embalagem primária
- 10.2.1.12.2.1. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 (um) quilograma e máximo 2 (dois) quilogramas.
- 10.2.1.12.2.1.1. *Os itens cuja forma de apresentação seja moída deverão ser embalados de modo que cada pacote do produto ter peso máximo de 1 Kg (um quilograma) conforme Portaria SDA/MAPA n° 664, de 30 de setembro de 2022.**
- 10.2.1.12.2.1.2. *Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg (um quilograma), desde que a espessura do bloco seja igual ou menor que 15 cm (quinze centímetros).**
- 10.2.1.12.2.2. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência, alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto.
- 10.2.1.12.2.3. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
- 10.2.1.12.2.4. Não será permitido, nas embalagens, o emprego de dizeres, gravuras ou desenhos que induzam o erro ou equívoco, quanto à origem geográfica, qualidade e quantidade do produto.
- 10.2.1.12.2.5. Não serão aceitas embalagens genéricas com impressões posteriores por carimbo, etiquetas adesivas ou qualquer outro método que possa se destacar, borrar ou tornar-se ilegível.
-

10.2.1.12.2.6. O produto deve ter rótulo e estabelecimentos Registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento / Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou na Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento / Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Estado de São Paulo (SISP) ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

10.2.1.12.3. Embalagem secundária

10.2.1.12.3.1. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de material reforçado ou saco plástico atóxico, totalmente vedada, resistente às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e transporte.

10.3. **Requisitos para contratação**

10.3.1. A CONTRATADA deverá encaminhar à Coordenação de Contratos e Convênios da FUMEC, através de e-mail fumec.gestaodecontratos@educa.fumec.sp.gov.br, os seguintes documentos para que a o contrato possa ser assinado:

10.3.1.1. DOCUMENTOS DA EMPRESA

10.3.1.1.1. Designação por escrito de preposto(s) que tenha(m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução deste contrato, fornecendo todos os contatos necessários para a devida comunicação (números de telefone, celular, e-mail, entre outros).

10.3.1.1.2. Comprovante de efetivação da garantia contratual, caso esteja prevista.

10.3.1.1.3. Declaração de Atualização Cadastral no CadTCESP do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo do responsável legal da CONTRATADA.

10.3.1.1.4. Certificado de análises e ensaios bromatológicos com parecer conclusivo conforme informações do ANEXO XX.

10.4. **Requisitos de prazo**

Evento	Prazo	Responsabilidade
Fornecimento	20 (vinte) dias corridos contados do envio da Ordem de Fornecimento.	CONTRATADA
Troca de produto entregues em desacordo com as especificações e condições do Edital	7 (sete) dias úteis a partir da data de notificação.	CONTRATADA

11. **LEVANTAMENTO DE MERCADO**¹⁶¹⁷

11.1. A quantidade de fornecedores não é restrita.

¹⁶ Consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar

¹⁷ Art. 18, § 1º, inciso V, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

12. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO¹⁸

12.1. Registro de Preços para aquisição de corte de carne suína congelada (IQF) sem osso do tipo pernil em tiras e filé mignon em bifês.

13. ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA TÉCNICA EXIGIDA E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA¹⁹

13.1. Haverá garantia técnica, condições de manutenção e assistência técnica nas seguintes condições:

13.1.1. Da garantia técnica

13.1.1.1. Não está coberta pela garantia técnica, legal ou contratual, problemas decorrentes de acidentes elétricos, oscilações de energia, surtos de tensão, aterramento e infraestrutura inadequada, assim como intempéries ou o mau uso do equipamento

13.1.1.2. Da garantia técnica legal

13.1.1.2.1. A garantia técnica legal é de 30 (trinta) dias²⁰.

13.1.1.2.2. Inicia-se a contagem do prazo a partir da entrega efetiva do produto ou do término da execução dos serviços²¹.

13.1.1.2.3. Tratando-se de vício oculto, o prazo inicia-se no momento em que ficar evidenciado o defeito²².

13.1.1.2.4. A garantia legal de adequação do produto ou serviço independe de termo expreso, vedada a exoneração contratual do fornecedor²³.

14. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS²⁴

14.1. Economicidade

14.1.1. A contratação visa a economicidade através da eliminação do desperdício técnico e do pagamento justo pelo produto efetivamente consumido.

14.1.2. Ao exigir produtos "Extra Limpos" (isentos de ossos, cartilagens, excesso de gordura e peles, exceto onde especificado), a Administração deixa de pagar por subprodutos que seriam descartados no lixo.

14.1.3. A tecnologia IQF (Congelamento Rápido Individual) evita a formação de grandes cristais de gelo que rompem as fibras, prevenindo a perda de líquidos e nutrientes no descongelamento, o que ocorre frequentemente no congelamento lento de grandes blocos.

14.2. Melhor Aproveitamento dos Recursos Humanos

¹⁸ Art. 18, § 1º, inciso VII, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

¹⁹ Art. 40, § 1º, inciso III, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

²⁰ Art. 26, LEI Nº 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990

²¹ Art. 26, § 1º, LEI Nº 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990

²² Art. 26, § 3º, LEI Nº 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990

²³ Art. 24, LEI Nº 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990

²⁴ Art. 18, § 1º, inciso IX, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

- 14.2.1. Otimização do tempo de preparo: Os cortes padronizados (iscas, cubos, bifés, moída) eliminam a necessidade de tarefas complexas e demoradas como desossar, limpar e cortar peças inteiras de carne.
- 14.2.2. A equipe de cozinha pode dedicar seu tempo ao preparo final e à qualidade das refeições, em vez de atuar no pré-preparo pesado (açougue), reduzindo o esforço físico e melhorando a ergonomia do trabalho.
- 14.3. Melhor Aproveitamento dos Recursos Materiais
- 14.3.1. As embalagens de 1kg a 2kg, aliadas ao formato IQF, facilitam o armazenamento nos freezers das escolas, permitindo melhor organização e controle de estoque.
- 14.3.2. A tecnologia IQF mantém as características organolépticas (sabor, textura) e nutricionais idênticas às da carne fresca, garantindo o máximo aproveitamento do valor nutricional do insumo.
- 14.3.3. Reduz-se o desgaste de utensílios de corte e a necessidade de espaços amplos para manipulação de carnes cruas nas escolas.
- 14.4. Melhor Aproveitamento dos Recursos Financeiros
- 14.4.1. Com cortes padronizados e sem perdas (quebra), é possível calcular com exatidão o custo per capita da proteína servida, facilitando o planejamento orçamentário da Rede Municipal.
- 15. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO²⁵**
- 15.1. Cadastro da empresa no SEI.
- 16. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES²⁶**
- 16.1. PMC.2023.00061546-22: ONVÊNIO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA, FINANCEIRA E ADMINISTRATIVA PARA GESTÃO E OPERACIONALIZAÇÃO DO PROGRAMA MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, VISANDO O ATENDIMENTO À DEMANDA DAS UNIDADES ESCOLARES PÚBLICAS E CONVENIADAS DO MUNICÍPIO DE CAMPINAS, APLICAÇÃO DAS AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E DE FORMAÇÃO E RECUPERAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS.
- 17. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL²⁷**
- 17.1. Descarte inadequado de resíduos sólidos. Mitigação: Incluir cláusula específica de obrigações ambientais no Termo de Referência.
- 18. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO DE PESSOAS JURÍDICAS EM CONSÓRCIO²⁸**
- 18.1. Será permitida

²⁵ Art. 18, § 1º, inciso X, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

²⁶ Art. 18, § 1º, inciso XI, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

²⁷ Art. 18, § 1º, inciso XII, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

²⁸ Art. 15, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

19. DA ANÁLISE DOS RISCOS QUE POSSAM COMPROMETER O SUCESSO DA LICITAÇÃO E A BOA EXECUÇÃO CONTRATUAL²⁹

Tipo de risco	Probabilidade	Impacto	Dano potencial	Ação Preventiva e Responsável	Ação de Contingência e Responsável
Atraso na contratação	() Baixa (x) Média () Alta	() Baixo () Médio (x) Alto	Unidades da SME ficar sem o fornecimento	Realizar o estudo técnico preliminar detalhado das especificações e preços de mercado. Definir critérios razoáveis de aceitabilidade do produto/serviço. Encaminhar a contratação com tempo hábil para repetição. Responsável: DFP	Repetir a licitação, sanando eventuais falhas que possam ter criado obstáculos na seleção dos fornecedores. Realizar contratação emergencial com base no inciso VIII do art. 75 da Lei nº 14.133/2021 (dispensa de licitação emergencial). Responsável: DFP e DCL
Licitação deserta ou fracassada	(x) Baixa () Média () Alta	() Baixo () Médio (x) Alto	Unidades da SME ficar sem o fornecimento	Realizar o estudo técnico preliminar detalhado das especificações e preços de mercado. Definir critérios razoáveis de aceitabilidade do produto/serviço. Encaminhar a contratação com tempo hábil para repetição. Responsável: DFP	Repetir a licitação, sanando eventuais falhas que possam ter criado obstáculos na seleção dos fornecedores. Realizar contratação emergencial com base no inciso VIII do art. 75 da Lei nº 14.133/2021 (dispensa de licitação emergencial). Responsável: DFP e DCL
Contratação de empresa inexperiente para prestação do objeto	(x) Baixa () Média () Alta	() Baixo () Médio (x) Alto	Baixa qualidade na prestação dos serviços. Dano ao erário. Diminuição da vida útil do bem.	Exigir atestados de capacidade técnica que demonstrem a experiência da empresa na prestação de objeto compatível com o da contratação. Responsável: DFP	Encaminhar processo para aplicação de sanções previstas para quaisquer descumprimentos do objeto. Responsável: Coordenação de Contratos

²⁹Art. 18, inciso X, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

Contratação de produto de baixa qualidade	(x) Baixa () Média () Alta	() Baixo () Médio (x) Alto	Dano ao erário. Diminuição da vida útil do bem. Insatisfação dos usuários	Realizar o estudo técnico preliminar detalhado dos requisitos e especificações de mercado Exigências de requisitos de qualificação técnica. Responsável: DFP	Encaminhar processo para aplicação de sanções cabíveis. Realizar outra contratação. Responsável: DFP, DCL e Coordenação de Contratos
Não atendimento dos prazos e condições contratados	(x) Baixa () Média () Alta	() Baixo () Médio (x) Alto	Não cumprimento dos prazos do planejamento.	Monitorar o cumprimento dos prazos de atendimento, alertando a contratada sobre a possível aplicação de sanções em caso de não cumprimento. Responsável: Coordenação de Contratos	Acionamento da garantia contratual, se houver. Encaminhar processo para aplicação de sanções cabíveis. Responsável: Coordenação de Contratos

20. DA INDICAÇÃO DE MARCA OU MODELO³⁰

20.1. Não será necessária

21. DA SOLICITAÇÃO DE CARTA DE SOLIDARIEDADE EMITIDA PELO FABRICANTE, QUE ASSEGURE A EXECUÇÃO DO CONTRATO, NO CASO DE LICITANTE REVENDEDOR OU DISTRIBUIDOR³¹

21.1. Não será necessária a apresentação de carta de solidariedade.

22. DA NECESSIDADE DE CONTRATAR MAIS DE UMA EMPRESA PARA EXECUTAR O MESMO SERVIÇO³²

22.1. Não será necessária

23. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA ESPECÍFICA

23.1. Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária ou Licença de Funcionamento.

23.1.1. Não será aceito Protocolo de Licença Inicial.

23.1.2. Será aceito Protocolo de Revalidação da Licença, desde que tenha sido requerido no prazo mínimo que anteceder o vencimento constante na legislação sanitária Municipal/Estadual ou Distrital, acompanhado de cópia do Alvará/Licença vencida e da legislação local.

23.1.3. A licitante deverá apresentar, junto ao Protocolo de Revalidação, declaração comprometendo-se a entregar uma cópia do Alvará/Licença Sanitária com nova data de validade, tão logo seja expedida pela Vigilância em Saúde.

23.1.4. No caso de ser isenta de Alvará/Licença Sanitária, a licitante deverá apresentar declaração indicando o código da Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) e/ou o objeto social do Ato

³⁰ Art. 41. inciso I, alínea c), LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

³¹ Art. 41. inciso IV, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

³² Art. 49, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

Constitutivo, relacionados ao objeto da licitação, identificando o dispositivo legal da legislação sanitária que justifique a isenção de sua atividade.

24. DA ANÁLISE E AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE DA PROPOSTA³³

24.1. Na fase de julgamento, será feita a análise e avaliação da conformidade da proposta, mediante a(s) seguinte(s) exigências do licitante provisoriamente vencedor, conforme tabela abaixo.

24.1.1. As despesas inerentes ao envio das exigências correrão por conta da licitante.

24.1.2. Sua não apresentação acarretará na desclassificação da proposta.

Item	Exigências
Todos	<ul style="list-style-type: none"> - Declaração de que tem ciência de que deve apresentar, como condição para assinatura do contrato o Certificado de análises e ensaios bromatológicos com parecer conclusivo conforme informações do e que a sua não apresentação ou apresentação com resultados em desconformidade com o Edital ensejará a aplicação das penalidades cabíveis e a execução da garantia de proposta; - Amostra - Registros nos Órgãos de Inspeção Sanitária Federal (SIF), Estadual (SISP) ou Municipal (SIM)³⁴; - Ficha Técnica do produto, conforme modelo do ANEXO I;

24.2. Condições de apresentação da declaração referente ao Certificado de análises e ensaios bromatológicos

24.2.1. Considerando a necessidade de obediência à Súmula nº 42 do TCE-SP, a licitante deverá apresentar os Certificados no prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis **contados da data de homologação do certame.**

24.2.1.1. Ou seja, a licitante, terá o prazo de 10 (dez) dias úteis de apresentação da amostra, **mais** o prazo do fluxo normal do processo até a homologação, **mais** 5 (cinco) dias úteis para providenciar os Certificados.

24.2.2. Os Certificados de análises e ensaios:

24.2.2.1. deverão ser correspondentes ao lote correspondente à amostra a ser entregue.

24.2.2.2. não poderão ter data anterior a 120 (cento e vinte) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por laboratórios de análise de alimentos, conforme opções abaixo:

24.2.2.2.1. Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura;

24.2.2.2.2. Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura;

24.2.2.2.3. Laboratórios de Ensaio Acreditados pelo INMETRO segundo as normas vigentes ABNT NBR ISO/IEC 17025 ou ABNT NBR ISO/IEC 17043 (ou outras que vierem a ser aprovadas, válidas e atualizadas), pertencentes à Rede Brasileira de Laboratórios de Ensaio - RBLE;

³³ Art. 17, § 3º, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

³⁴ Acórdão TCE/SP TC-024527.989.24-8

24.2.2.2.4. Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais do país.

24.2.3. Os certificados deverão conter, no mínimo, para cada item:

Tipo de análise	Quesitos
ORGANOLÉPTICAS	Conforme item CARACTERÍSTICAS GERAIS
FÍSICO-QUÍMICA	Conforme item CARACTERÍSTICAS GERAIS
MICROBIOLÓGICAS	Conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN ANVISA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 e RESOLUÇÃO – RDC ANVISA Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022
MICROSCÓPICA	Conforme RESOLUÇÃO – RDC ANVISA Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022

24.2.3.1. A apresentação dos Certificados com resultados em conformidade com o Edital é condição para que o contrato possa ser assinado.

24.3. Condições de apresentação da amostra, registros nos Órgãos de Inspeção e Ficha Técnica do produto

24.3.1. A licitante deverá apresentar no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis contados do dia subsequente da solicitação do Pregoeiro no sistema.

24.3.1.1. 01 (uma) amostra do(s) item(ns) arrematado(s) devidamente identificada com o nome da licitante, número da licitação e número do item;

24.3.1.2. Registros nos Órgãos de Inspeção;

24.3.1.3. Fichas Técnicas dos Produtos.

24.3.2. Da amostra

24.3.3. A amostra, os registros e as fichas técnicas deverão ser apresentados na R. Antônio Cesarino, 985 - Centro, Campinas - SP, 13015-291, no horário das 8h às 16h, em dias úteis, de segunda a sexta-feira, de modo a comprovar sua aderência às especificações definidas no Edital e para aferição da compatibilidade dos materiais/produtos/equipamentos no ato do recebimento.

24.3.4. Todas as amostras deverão ser apresentadas em suas embalagens originais, com as informações de prazo de validade e lote, de forma facilmente visível, legível e indelével e deverá conter os ingredientes, composição nutricional, condições de armazenamento e demais exigências legais.

24.3.5. As licitantes poderão participar da análise da amostra, demonstrando seu interesse através do e-mail fausto.tavares@educa.campinas.sp.gov.br, para prévio agendamento pela área técnica responsável.

24.3.6. A análise da amostra poderá ser acompanhada pelo representante legal da licitante ou pelo preposto, desde que legalmente constituído, não sendo permitidas, contudo, interferências verbais ou operacionais no decorrer dos procedimentos.

24.3.7. A definição da data/horário para análise da amostra será determinada exclusivamente pela área técnica do Contratante.

24.3.8. A amostra será submetida à análise de conformidade com o Edital, realizada pela Equipe Técnica do Coordenadoria de Nutrição da Secretaria de Educação, que emitirá parecer onde constará aprovada ou reprovada.

- 24.3.9. A amostra aprovada será comparada com o produto que será entregue pela licitante vencedora.
- 24.3.10. As amostras não constituem parte dos quantitativos totais solicitados para o item e não serão devolvidas às licitantes, tendo em vista sua utilização para análise da compatibilidade do material/produto/equipamento cotado com as especificações técnicas solicitadas e para aferição da compatibilidade do material/produto/equipamento no ato do recebimento.
- 24.3.11. O parecer conclusivo da análise será inserido no respectivo processo administrativo da licitação e, oportunamente, terá seu resultado divulgado pelo Pregoeiro no portal www.compras.gov.br, momento em que será dada publicidade aos interessados, inclusive à empresa fornecedora da amostra.
- 24.3.12. Sua não apresentação ou apresentação com resultados em desconformidade com o Edital motivará a desclassificação da licitante.
- 24.3.13. *Justificativa para exigência de amostra: a exigência de apresentação de amostras para o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar é medida fundamental para assegurar a conformidade técnica, a qualidade sanitária e a adequação ao consumo escolar, conforme os pontos abaixo:*
- Verificação da Tecnologia IQF (Individual Quick Frozen): O documento exige tecnologia de congelamento rápido individual. A análise documental é insuficiente para comprovar se o produto final realmente se apresenta solto (individualizado) ou se formou blocos de gelo devido a falhas na cadeia de frio ou no processo industrial. A amostra permite verificar fisicamente se os cristais de gelo são macroscópicos (o que romperia as fibras da carne, proibido pelo edital) e se o fracionamento permite a utilização imediata sem descongelamento prévio de todo o pacote.*
- Comprovação do Padrão "Extra Limpo" e Economicidade: O Edital exige, produtos "Extra Limpos", isentos de cartilagens, aponevroses, excesso de gordura e sebo. Apenas a inspeção visual e tátil da amostra descongelada permite aferir se o produto entregue corresponde à carne licitada ou se contém aparas e subprodutos disfarçados, o que impactaria diretamente na economicidade (pagar preço de carne limpa por produto com alto teor de descarte/quebra).*
- Análise Organoléptica: o produto deve ter aspecto, cor, odor característicos.*
- A amostra permite testar a resistência da embalagem quanto à termossoldabilidade e resistência à perfuração durante o manuseio, garantindo que o produto suportará a logística de distribuição até as escolas sem rompimento e consequente contaminação.*
- 24.3.14. *Justificativa para exigência de Registros nos Órgãos de Inspeção Sanitária Federal (SIF), Estadual (SISP) ou Municipal (SIM): a exigência de apresentação de registro no órgão de inspeção sanitária competente (SIF, SISP ou SIM) justifica-se pelo imperativo legal (Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950) de garantir a inocuidade e a qualidade dos produtos de origem animal destinados à alimentação escolar.*
- 24.3.15. *Justificativa para exigência de Ficha Técnica do produto: a exigência da Ficha Técnica do Produto justifica-se pelas especificações gerais físico-químicas e tecnológicas do objeto (teores de gordura, proteína, colágeno e tecnologia IQF). O documento é essencial para a verificação preliminar da conformidade do produto ofertado com as exigências nutricionais do Edital, mitigando riscos de aceitação de produtos em desconformidade com o Edital.*
- 24.3.16. *Justificativa para exigência de Certificado de análises e ensaios bromatológicos: a exigência respalda-se nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura e nas RDCs da ANVISA (como a RDC nº 216/2004 e normas de rotulagem nutricional), que obrigam o produtor a garantir a veracidade das informações nutricionais declaradas. O certificado atua como prova de que o processo industrial do licitante é controlado e está em conformidade com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) do produto.*

25. DA HABILITAÇÃO TÉCNICA³⁵

25.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL

25.1.1. Não será necessária.

25.2. QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-OPERACIONAL

25.2.1. **Certidões ou atestados que demonstrem capacidade operacional na execução de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior.**

25.2.1.1. O cumprimento deste item deverá ser comprovado pela apresentação de quaisquer dos tipos de documentos listados abaixo:

25.2.1.1.1. Atestados de capacidade técnica atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado que comprovem a execução de serviços similares, desde que em quantidades razoáveis^{36,37}.

25.2.1.1.2. No(s) atestado(s) deverá(ão) constar, minimamente, a(s) seguinte(s) capacidade(s) operacional(is):

Item	Descrição do item a ser comprovado no(s) atestado(s)	Total licitado	Quantidade mínima a ser comprovada no(s) atestado(s)	Percentual
1	Quilogramas fornecidos de carne congelada (de qualquer origem animal)	280.000	84.000	30%
2				

25.2.1.1.3. Admitir-se-á a somatória dos quantitativos de atestados, desde que comprovado que o fornecimento tenha sido feito no mesmo intervalo de tempo de duração previsto desta ata.

25.2.1.1.4. Os atestados poderão ter sido emitidos em qualquer ano e referentes a qualquer local³⁸.

25.2.1.1.5. *Justificativa³⁹: trata-se de fornecimento de bens com complexidade tecnológica e/ou complexidade operacional pelos seguintes motivos:*

25.2.1.1.6. *A exigência de comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação fundamenta-se na natureza crítica e nas especificidades técnicas do produto (carne bovina congelada), bem como na logística sensível que envolve o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Não se trata de mero fornecimento de insumo comum ("de prateleira"), mas sim de um objeto que envolve riscos sanitários elevados e processos industriais específicos.*

³⁵ Art. 67, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

³⁶ A exigência de atestados deve ser restrita às parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, assim consideradas as que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação. Será admitida a exigência de atestados com quantidades mínimas de até 50% (cinquenta por cento) das parcelas de maior relevância, vedadas limitações de tempo e de locais específicos relativos aos atestados.

³⁷ SÚMULA Nº 24 TCE/SP

³⁸ Art. 67, § 2º, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

³⁹ Em conformidade com o Acórdão do TCE/SP do processo 007748.989.25-8

- 25.2.1.1.7. *O objeto licitado não é a carne in natura simples, mas sim um produto processado industrialmente com especificações que exigem tecnologia adequada de produção e controle de qualidade.*
- 25.2.1.1.8. *A exigência de comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação fundamenta-se na natureza crítica e nas especificidades técnicas do produto (carne bovina congelada), bem como na logística sensível que envolve o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Não se trata de mero fornecimento de insumo comum ("de prateleira"), mas sim de um objeto que envolve riscos sanitários elevados e processos industriais específicos.*
- 25.2.1.1.9. *A complexidade operacional deriva do volume, da perecibilidade do produto e da sensibilidade do público-alvo (estudantes da rede pública):*
- 25.2.1.1.10. *A logística exige veículos específicos com controle de temperatura para manter o produto congelado durante todo o transporte até a entrega no Departamento de Alimentação Escolar. Falhas operacionais nesta etapa resultam em deterioração imediata, risco de contaminação bacteriana e prejuízo ao erário.*
- 25.2.1.1.11. *O fornecimento destina-se à alimentação escolar, considerada uma necessidade premente de interesse público. A falta de entrega ou a entrega de produtos fora do padrão impacta diretamente a saúde e o rendimento escolar das crianças. A empresa deve demonstrar operacionalmente que consegue lidar com grandes volumes.*

26. PRAZO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E POSSIBILIDADE DE SUA PRORROGAÇÃO

- 26.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso⁴⁰.
- 26.2. O prazo será contado a partir do 1º dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP⁴¹.
- 26.3. O instrumento de contrato ou instrumento hábil que o substitua, nos termos deste documento, deverá ser assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços⁴².
- 26.4. Os contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124

27. SUBSTITUIÇÃO DO CONTRATO POR INSTRUMENTO HÁBIL⁴³

- 27.1. A contratação decorrente do processo licitatório será formalizada por meio de ordem de fornecimento.
- 27.2. *Justificativa: trata-se de compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos e não resultarão em obrigações futuras, inclusive quanto à assistência técnica.*

28. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL⁴⁴

- 28.1. Não será necessária

29. DA GARANTIA DE PROPOSTA⁴⁵

⁴⁰ Art. 84, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

⁴¹ Art. 22, DECRETO MUNICIPAL Nº 22.734, DE 29 DE MARÇO DE 2023

⁴² Art. 37, § 1º, DECRETO MUNICIPAL Nº 22.734, DE 29 DE MARÇO DE 2023

⁴³ Art. 95, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

⁴⁴ Art. 96, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

⁴⁵ Art. 58, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

- 29.1. Será exigida no momento da apresentação da proposta, a comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, como requisito de pré-habilitação no valor de 0,5% (meio por cento) do valor estimado para a contratação referente aos itens que constarem na proposta da licitante.
- 29.2. A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.
- 29.3. Implicará a execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação.
- 29.4. Aplica-se, no que couber, as disposições previstas nas condições de garantia de execução contratual
- 29.5. *Justificativa: a exigência de garantia de proposta fundamenta-se na necessidade de assegurar a seriedade do certame, incentivando a participação de licitantes comprometidos e evitando a apresentação de propostas irresponsáveis. Este instrumento visa proteger a Administração Pública dos riscos decorrentes da desistência do licitante ou do descumprimento das obrigações assumidas após a seleção. Tal precaução torna-se indispensável dada a essencialidade do objeto (gêneros alimentícios para o PNAE), cuja descontinuidade no fornecimento acarretaria prejuízos imediatos à saúde e ao rendimento escolar dos alunos. Portanto, a garantia configura-se como uma medida preventiva vital para mitigar riscos de inadimplência na fase pré-contratual e assegurar a continuidade deste fornecimento essencial..*

30. DOS COEFICIENTES E ÍNDICES ECONÔMICOS EXIGIDOS NA HABILITAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA⁴⁶

- 30.1. Será necessária a exigência dos seguintes índices:
- 30.1.1. Índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou acima de 1,00 (um com duas casas decimais)
- 30.1.1.1. $ILC = \text{Ativo Circulante} / \text{Passivo Circulante}$
- 30.1.2. Índice de Liquidez Geral (ILG) preferencialmente igual ou acima de 1,00 (um com duas casas decimais)
- 30.1.2.1. $ILG = (\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável em longo prazo}) / (\text{Passivo Circulante} + \text{exigível em longo prazo})$
- 30.1.3. Índice de Solvência Geral (ISG) igual ou acima de 1,00 (um com duas casas decimais).
- 30.1.3.1. $ISG = \text{Ativo Total} / (\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível em Longo Prazo})$
- 30.1.4. Caso a participante apresente o ILG abaixo da unidade, ou seja, menor que 1,00 (um com duas casas decimais), o ISG deverá ser compensado no mínimo proporcionalmente através da seguinte expressão matemática:
- 30.1.4.1. $ISG = 1 - (\text{ILG abaixo da unidade} - 1)$

30.2. *Justificativa dos índices:*

Os índices acima foram estabelecidos em valores extremamente razoáveis para avaliar a habilitação econômico-financeira dos licitantes.

O Índice de Liquidez Corrente demonstra a capacidade de pagamento a curto prazo, relacionando tudo que se converterá em dinheiro no curto prazo com as dívidas também de curto prazo. Índice menor do que 1,00 demonstra que a empresa não possui recursos financeiros para honrar suas obrigações de curto prazo, o que pode inviabilizar a continuidade das atividades da empresa.

⁴⁶Art. 69, § 5º, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

31. *O índice de Liquidez Geral demonstra a capacidade de pagamento da empresa a longo prazo, relacionando tudo que se converterá em dinheiro no curto e no longo prazo com as dívidas também de curto e de longo prazo. Índice menor do que 1,00 demonstra que a empresa não possui recursos financeiros suficientes para pagar as suas dívidas a longo prazo, o que pode comprometer a continuidade das atividades da empresa.*

O índice de Solvência Geral expressa o grau de garantia que a empresa dispõe em Ativos (totais), para pagamento do total de suas dívidas. Envolve além dos recursos líquidos, também os permanentes.

31.1. Será exigido capital social integralizado mínimo sobre o valor estimado correspondente ao período de 12 (doze) meses. ⁴⁷⁴⁸ Percentual: **10 %**

31.1.1. A comprovação do capital social integralizado será feita por meio da apresentação do contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede ou outro documento hábil.

31.1.2. *Justificativa: Esta exigência atesta que a empresa possui recursos adequados para cumprir com os compromissos assumidos durante a execução do contrato resultante da licitação. Isso reduz o risco de inadimplência e falhas na prestação dos serviços ou fornecimento de bens. E dá mais segurança em relação à estabilidade financeira da empresa, minimizando o risco de interrupção dos serviços devido a problemas financeiros da contratada.*

31.2. O cálculo dos indicadores será realizado com base na documentação contábil:

31.2.1. quando a empresa tiver sido criada no exercício da licitação, ou no exercício anterior com licitação até 30 de abril, será aceito o balanço de abertura em substituição às demonstrações contábeis;

31.2.2. quando a empresa tiver menos de 2 (dois) anos, serão exigidas as demonstrações contábeis do último exercício, ressalvada a hipótese do inciso I;

31.2.3. quando a empresa tiver mais de 2 (dois) anos, serão exigidas as demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios, considerando-se:

31.2.3.1. até 30 de abril, os exercícios do 2º e 3º anos anteriores;

31.2.3.2. após 30 de abril, os exercícios do 1º e 2º anos anteriores.

31.3. Será exigida declaração, assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos.

31.3.1. *Justificativa: A assinatura por profissional habilitado é necessária para dar credibilidade aos índices econômicos apresentados pelo licitante.*

32. DA SUBCONTRATAÇÃO⁴⁹

32.1. Sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, o contratado poderá subcontratar os seguintes itens, obedecendo os critérios abaixo:

Itens	Descrição resumida	Limite de valor da subcontratação em relação ao total do grupo
Todos	Será permitida a subcontratação total dos serviços de controle de qualidade junto ao laboratório credenciado, embalagem, armazenamento, logística e distribuição dos produtos, considerando que para correta execução do objeto, tais atividades	10%

⁴⁷ SÚMULA Nº 50 TCE/SP

⁴⁸ SÚMULA Nº 37 TCE/SP

⁴⁹ Art. 122, § 2º, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

	podem pertencer a segmentos de mercado diversos das empresas licitantes	
--	---	--

32.1.1. As empresas subcontratadas deverão estar devidamente regularizadas e atender todas as legislações vigentes.

32.1.2. A contratada permanecerá plenamente responsável perante a contratante pelos serviços subcontratados.

32.1.3. *Justificativa: Os serviços que poderão ser subcontratados podem exigir habilidades específicas e equipamentos especiais que nem sempre estão disponíveis para uma empresa que preste os demais serviços previstos no grupo.*

Ao permitir a subcontratação, você pode garantir que esse trabalho seja realizado por profissionais especializados nesse tipo de serviço.

33. DA ANÁLISE TRIBUTÁRIA

Item	Descrição	Natureza	Simples Nacional	Retenções		
				ISSQN	IRRF	INSS
Todos	-	Venda	Anexo I	Não se aplica	Retenção de 1,2% IN 2145/2023 Art. 2-A, IN 1234/2012 Anexo I (não se aplica para optantes do Simples Nacional) REINF - 17001	Não se aplica

SIMPLES NACIONAL		
Análise	Conclusão	Fundamentação
A atividade está prevista no Simples Nacional?	SIM	LC 123/2006 - Anexo I
A contratada poderá optar por permanecer no Simples Nacional?	SIM	Circunstâncias em que sem aplicam vedações/exclusão: LEI 14.133/2021 Art. 4º § 1 Inc. I e § 3, LC 123/06 Art. 3º inc. II, Art. 17 e Art. 30 inc. IV

34. DA ANTECIPAÇÃO DE PAGAMENTO⁵⁰

34.1. Não será permitida

Campinas, 10 de dezembro de 2025

⁵⁰ Art. 145, § 1º, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

Responsabilidade Técnica/Aprovação

LUCAS GIMENEZ PAVANELLO

Departamento Financeiro e de Projetos

ANEXO I – MODELO DE FICHA TÉCNICA

PROCESSO: FUMEC.2025.00003038-55

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2025

ITEM CONFORME EDITAL: _____

Razão Social do proponente: _____

CNPJ do proponente: _____

Marca: _____ Fabricante: _____

Nº de Registro e órgão competente: _____

Ingredientes: _____

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Nutriente	100g
Valor energético (Kcal)	
Carboidrato (g)	
Proteína (g)	
Gorduras Totais (g)	

Condições de armazenamento que assegurem as características originais do produto:

Componentes: _____

Modo de preparo/ instrução de uso: _____

Empilhamento máximo: _____ Prazo de validade: _____

Embalagem primária – peso líquido: _____

Embalagem secundária – peso líquido: _____ Peso bruto: _____

Número de caixas por pallet: _____

Nome representante legal: _____

Cargo: _____ CPF: _____

Telefone: _____ Assinatura: _____