



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

01. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE (art. 18, §1º, I – Lei Federal nº 14.133/21).

1.1. A Secretaria Municipal de Educação, por meio deste estudo de realidade, demonstra à administração municipal a necessidade de realização de processo licitatório para o fornecimento de gêneros alimentícios (carnes e derivados) para utilização na Merenda Escolar dos alunos matriculados na rede pública municipal, em atendimento as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e visa proporcionar condições de atendimento com alimentação escolar saudável, respeitando as orientações da Controladoria Geral da União e do Tribunal de Contas da União.

1.2. O PNAE garante, por meio da transferência de recursos financeiros, a alimentação escolar dos alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos), matriculados em escolas públicas e filantrópicas.

1.4. Seu objetivo é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência na unidade de ensino, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

1.5. O PNAE tem caráter suplementar, como prevê o artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal, quando coloca que o dever do Estado (ou seja, das três esferas governamentais: União, Estados e Municípios) com a educação é efetivado mediante a garantia de "atendimento em creche e pré-escola às crianças de zero a seis anos de idade" (inciso IV) e "atendimento ao educando no ensino fundamental, através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde" (inciso VII).

1.6. A necessidade da realização desta contratação foi elaborada pelos seguintes setores:

Área Requisitante	Responsável
Nutricionista	Katiani Aparecida do Nascimento Dias

02. DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRAÇÕES ANUAL (art. 18, §1º, II – Lei Federal nº 14.133/21).

2.1. A administração anterior não deixou Plano de Contratação Anual conhecido.

03. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 18, §1º, III – Lei Federal nº 14.133/21).

3.1. DEFINIÇÕES

3.1.1. Entende-se como comensais: todos aqueles a qual as refeições são destinadas, onde, de acordo com a realidade das instituições, são compostos por alunos.

3.1.2 Entende-se como refeição: a porção alimentar ofertada em horário determinado por nutricionista RT em porções pré-determinadas nas resoluções FNDE/MEC/CD nº 6 de 8 de maio de 2020 e nº 20 de 2 de dezembro de 2020, que atende as necessidades de acordo com a necessidade calóricas e nutricionais em quantidade, qualidade e diversidade de todos os comensais. Pode conter um ou mais ingredientes e utilizar mais de um meio de cocção e produção.

3.1.3. Consideramos que cada comensal consuma uma refeição por período, adicionando mais 30% como margem de repetição (MR), sendo contabilizado como:



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

3.1.4. Número de comensais = Alunos

3.1.5. Total de refeições = Número de comensais no período + MR

3.1.6. É importante ressaltar que, de acordo com a legislação vigente, é importante a compra de insumos para cardápios adaptados para estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

3.1.7. Considera-se que as quantidades de alunos e refeições podem variar da média, considerando todo o período letivo.

3.2. REQUISITOS

3.2.1. A empresa fornecedora deverá cumprir com as solicitações da secretaria acerca das entregas de itens nas diferentes instituições já citados, seguindo pontos importantes:

3.2.2. Todos os produtos adquiridos devem ser inspecionados no recebimento;

3.2.3. Todos os produtos devem estar dentro do prazo de validade. Com janela de vencimento de no mínimo três meses para não perecíveis e de três dias para produtos de consumo imediato;

3.2.4. Entrega de itens conforme descrição expressa na licitação, não sendo aceitos produtos danificados ou diferentes;

3.2.5. Os produtos fornecidos devem ser entregues de acordo com a normas sanitárias descritos no contrato, considerando:

3.2.6. Condições do transporte dos produtos;

3.2.7. Controle de temperatura dos itens perecíveis no momento da entrega, sendo:

3.2.8. Alimentos resfriados devem estar entre 6°C a 10°C;

3.2.9 Alimentos refrigerados devem estar com temperatura abaixo de 5°C;

3.2.10. Alimentos congelados devem estar abaixo de -12°C, sem sinais de descongelamento e recongelamento.

3.2.11. Condições das embalagens: as embalagens devem estar limpas, sem sinais de poeira excessiva, areia ou lama, sem rasgos, riscos, quebras, sinais de ferrugem, trincas, amassamentos e estufados;

3.2.12. Condições gerais do produto: não devem apresentar alterações sensíveis na coloração, aroma, textura, odor e aparência em geral;

3.2.13. Rotulagem: Todos os produtos entregues devem conter rótulos, contendo: nome do produto, peso, lista de ingredientes, quando cabível, e prazo de validade;

3.2.14. Entrega nos horários e locais discriminados na Requisição de Compra/Empenho, considerando os vários setores que compõem a secretaria;

3.2.15. Aguardar conferência da entrega pelo responsável;

3.2.16. Produção de Nota Fiscal em consonância com o empenho e entrega;

3.2.17. Produtos em não conformidade com os requisitos devem ser notificados e registrados, cabendo ao responsável técnico avaliar a viabilidade de troca ou devolução plena do produto.

3.2.18. Cabe ainda ressaltar o interesse em efetuar a coleta de amostra dentro do processo licitatório, sendo descrito em edital seu processo.

04. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (art. 18, §1º, IV – Lei Federal nº 14.133/21).

4.1. Para determinação da Estimativa de Consumo considerou-se a média da última ata de registro de preço que está anexado neste processo levando em conta o consumo per capita das instituições, levando em consideração o consumo diário dos comensais.



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

4.2. As quantidades relacionadas seguem o padrão de uso, com margem para possíveis alterações, de acordo com a demanda, sazonalidade, datas comemorativas entre outros imprevistos decorrentes do longo período letivo.

4.3. A definição do quantitativo a ser contratado atende e se enquadra dentro do limite da disponibilidade financeira e orçamentária para o exercício de 2025 para aquisição do objeto do presente estudo.

4.4. As quantidades solicitadas dos alimentos são para o atendimento das demandas pelo período de 12 (doze) meses.

4.5. A estimativa de quantidades a serem adquiridas estão listadas no quadro abaixo:

COTA PRINCIPAL					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1	ALMONDEGA DE CARNE BOVINA – (processo de congelamento IQF): De acordo com a NTA 03 e 04. Tendo como composição básica os seguintes elementos: levemente temperada com alho e cebola, carne bovina, água, especiarias, proteína vegetal de soja, farinha de rosca, sal, estabilizante e antioxidante. SEM LACTOSE. Pesando de 15 a 19g cada. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do registro no ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Com prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de entrega a requisitante.	KG	650	40,25	26.162,50
2	BACON: defumado, em peça, embalado a vácuo, em sacos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do registro no ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Com prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de entrega a requisitante.	KG	100	37,99	3.799,00



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

3	BISTECA SUÍNA: Proveniente do corte central da parte do dorso do porco, cortada em bifos, fresca, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura e outras substâncias, deverá ser entregue em sacos transparentes, atóxicos, devidamente acondicionado e transportado em veículo fechado mantendo a temperatura da carne fresca e adequada.	KG	740	19,78	14.637,20
4	CARNE SECA: Carne bovina, salgada, curada, seca, embalada a vácuo, pacotes de 500g, em sacos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do registro no ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Com prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de entrega a requisitante.	PCT	40	36,70	1.468,00
5	CORAÇÃO DE FRANGO: pacote de 1kg, congelado, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de substâncias nocivas. Embalagem de no mínimo 1kg contendo identificação da empresa, registro no sim ou Sif. Validade de no mínimo 3 meses na entrega. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	KG	60	40,25	2.415,00
6	COSTELA BOVINA: Proveniente do corte central da parte do dorso do animal bovino, cortada, fresca, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1 a 5 kg. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a licitação vigente, contendo no rótulo, de forma clara e legível, identificação completa	KG	800	30,48	24.384,00



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

	do produto, data e fabricação e data de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e número de registro do produto em órgão competente. Validade de no mínimo 02 meses da data da entrega. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.				
7	COSTELINHA SUÍNA: Carne suína, costela, em sacos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do registro no ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Com prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de entrega a requisitante.	KG	2.000	24,99	49.980,00
8	COSTELINHA SUÍNA: Carne suína, costela, salgada, curada, seca , embalada a vácuo, em sacos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do registro no ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Com prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de entrega a requisitante.	KG	40	29,28	1.171,20
9	COXA E SOBRECOXA DESOSSADA: Cortes congelados, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, água em no máximo 6%, ausente de substâncias nocivas, pelos e larvas, não amolecida nem pegajosa, nem esverdeada. Embalagem de no mínimo 1kg contendo identificação da empresa, registro no sim ou Sif. Validade de no mínimo 3 meses na entrega. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e	KG	600	26,80	16.080,00



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

	nas condições exigidas pela RDC 216.				
10	COXÃO MOLE: Bife , espessura máxima de 1 cm, fresco, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura, ossos, e outras substâncias. Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 700g a 2 kg. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a licitação vigente, contendo no rótulo, de forma clara e legível, identificação completa do produto, data e fabricação e data de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e número de registro do produto em órgão competente. Validade de no mínimo 02 meses da data da entrega. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	KG	1.500	45,76	68.640,00
11	COXÃO MOLE: Tirinhas , fresca, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura, ossos, e outras substâncias. Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 700g a 5 kg. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a licitação vigente, contendo no rótulo, de forma clara e legível, identificação completa do produto, data e fabricação e data de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e número de registro do produto em órgão competente. Validade de no mínimo 02 meses da data da entrega. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	KG	2.500	46,09	115.225,00
12	COXÃO MOLE: Para Fatiar (peça) , fresca, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de	KG	1.800	45,97	82.746,00



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

	gordura, ossos, e outras substâncias. Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 700g a 5 kg. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a licitação vigente, contendo no rótulo, de forma clara e legível, identificação completa do produto, data e fabricação e data de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e número de registro do produto em órgão competente. Validade de no mínimo 02 meses da data da entrega. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.				
13	COXINHA DA ASA: Cortes congelados, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, água em no máximo 6%, ausente de substâncias nocivas, pelos e larvas, não amolecida nem pegajosa, nem esverdeada. Embalagem de no mínimo 1kg contendo identificação da empresa, registro no Sim ou Sif. Validade de no mínimo 2 meses na entrega. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	KG	3.000	23,91	71.730,00
14	FÍGADO BOVINO: Fígado bovino em bife, espessura máxima de 1 cm, fresco, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura, ossos, e outras substâncias. Embalagem de no mínimo 1kg contendo identificação da empresa, registro no sim ou Sif. Validade de no mínimo 3 meses na entrega. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	KG	30	26,93	807,90
15	FILE DE FRANGO: Tipo Bife, congelado, espessura máxima de 1 cm, coloração característica, livre de	KG	1.200	22,84	27.408,00



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

	acúmulo de sangue, ausente de gordura, ossos, peles e outras substâncias, água em no máximo 6%, ausente de substâncias nocivas, pelos e larvas, não amolecida nem pegajosa. Embalagem de no mínimo 1kg contendo identificação da empresa, registro no sim ou Sif. Validade de no mínimo 3 meses na entrega. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.				
16	FILÉ DE FRANGO: Tipo Sassami, congelados, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, água em no máximo 6%, ausente de substâncias nocivas, pelos e larvas, não amolecida nem pegajosa, nem esverdeada. Embalagem de no mínimo 1kg contendo identificação da empresa, registro no sim ou Sif. Validade de no mínimo 3 meses na entrega. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	KG	2.000	30,05	60.100,00
17	FILÉ DE PEIXE (TILÁPIA): Cortes congelados por unidade, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, água em no máximo 6%, ausente de espinhos e substâncias nocivas, larvas, não amolecida nem pegajosa, nem esverdeada. Embalagem de no mínimo 1kg contendo identificação da empresa, registro no sim ou Sif. Validade de no mínimo 3 meses na entrega. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	KG	800	60,98	48.784,00
18	FRALDINHA BOVINA: Bife, espessura máxima de 1 cm, fresco, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura, ossos, e outras substâncias. Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica	KG	600	38,41	23.046,00



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

	flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 700g a 2 kg. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a licitação vigente, contendo no rótulo, de forma clara e legível, identificação completa do produto, data e fabricação e data de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e número de registro do produto em órgão competente. Validade de no mínimo 02 meses da data da entrega. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.				
19	HAMBÚGUER BOVINO: Contendo carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, cebola, sal condimento preparado (sal, amido, maltodextrina, aroma idêntico ao natural, dióxido de silício, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato sódio, leveduras), alho, realçador de sabor glutamato monossódico, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidanteeritorbato de sódio e corante caramelo. Não contendo glúten, em embalagens primárias: filme de polietileno costurado, envelopado individualmente, peso unitário 90g.	CX 5.4K G	60	37,36	2.241,60
20	LINGÜIÇA CHURRASCO: Tipo churrasqueira, sem ser apimentada, sem lactose , congelada, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, água em no máximo 6%, ausente de substâncias nocivas e larvas, ausente de lactose, não amolecida nem pegajosa. Embalagem de no mínimo 1kg contendo identificação da empresa, registro no sim ou Sif. Validade de no mínimo 2 meses na entrega. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	KG	600	21,49	12.894,00
21	LINGÜIÇA DEFUMADA: Linguiça tipo calabresa, de carne suína pura e	KG	130	30,27	3.935,10



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

	limpa, de 1ª qualidade, ausente de lactose, adicionada de tocinho e condimentos naturais, em proporções adequadas ao tipo calabrês, submetida ao processo de cura, sem lactose , embalada a vácuo, em pacotes de 5 Kg, em sacos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto contendo identificação da empresa, registro no Sim ou Sif. Validade de no mínimo 2 meses na entrega. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.				
22	MOELA DE FRANGO: pacote de 1kg, congelado, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de substâncias nocivas. Embalagem de no mínimo 1kg contendo identificação da empresa, registro no sim ou Sif. Validade de no mínimo 3 meses na entrega. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	KG	20	19,42	388,40
23	MÚSCULO BOVINO TRASEIRO: Cubos, 4cm x 4 cm, fresco, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura, ossos, e outras substâncias. Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 700g a 2 kg. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a licitação vigente, contendo no rótulo, de forma clara e legível, identificação completa do produto, data e fabricação e data de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e número de registro do produto em órgão competente. Validade de no mínimo 02 meses da data da entrega. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições	KG	400	37,18	14.872,00



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

	exigidas pela RDC 216.				
24	PALETA BOVINA: Cubos, 4cm x 4 cm, fresco, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura, ossos, e outras substâncias. Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 700g a 2 kg. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a licitação vigente, contendo no rótulo, de forma clara e legível, identificação completa do produto, data e fabricação e data de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e número de registro do produto em órgão competente. Validade de no mínimo 02 meses da data da entrega. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	KG	1.500	28,69	43.035,00
25	PATINHO: Moído, congelado, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno, (pacote de no mínimo 1 kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no Sif ou Sidasc), transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração. Devendo ser entregue mensalmente diretamente nas unidades escolares. Validade de no mínimo 2 meses. Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	KG	3.100	45,91	142.321,00



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

26	PEDAÇOS EMPANADOS E CONGELADOS DE CARNE DE FRANGO (tipo mini steak) - INGREDIENTES: carne de frango, farinha de trigo fortificada ferro e com ácido fólico, cenoura, gordura vegetal, água, amido, farinha de rosca, sal hipossódico, cebola, sal, açúcar, alho, estabilizantes, aromatizantes e corantes. Sem pimenta, SEM LACTOSE. O produto deverá ter validade mínima de 120 dias.	KG	450	15,03	6.763,50
27	PEITO DE FRANGO: Sem osso, congelado, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura, peles, e outras substâncias. Embalagem de no mínimo 1kg contendo identificação da empresa, registro no sim ou Sif. Validade de no mínimo 3 meses na entrega. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	KG	880	28,95	25.476,00
28	PERNIL SUÍNO: fatiado, tipo bife, sem osso, sem pele, congelada, livre de sujidades e parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Carne com odor agradável e característico, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deve estar acondicionada em embalagem a vácuo intacta, transparente, atóxica, resistente (de 1kg, em fatias de, no máximo 1cmx1cm de modo que não estejam grudadas umas nas outras após congeladas). Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no Sif ou Sidasc). Com prazo de validade de no mínimo 3 meses. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições	KG	650	30,93	20.104,50



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

	exigidas pela RDC216.				
29	PERNIL SUÍNO: Sem osso, Cubos, 4cm x 4 cm, fresco, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura, couro, e outras substâncias. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no Sif ou Sidasc). Com prazo de validade de no mínimo 3 meses. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	KG	850	28,33	24.080,50
30	SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA - De acordo com as NTA 02 e 05 (12486 de 20/1078) e M. A. (2244/97), preparado a partir de matérias-primas sãs e limpas e de boa qualidade. Produto cárneo industrializado; tipo hot-dog; congelado; sem manchas esverdeadas, pardacentas, sem quebra ou deformação; com aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos; obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue; adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta). Não deverá conter glúten. Validade mínima: 03 (três) meses. Embalagem primária: plástica, atóxica, resistente, contendo peso líquido de 03(três) kg.	PCT	150	11,16	1.674,00

05. LEVANTAMENTO DE MERCADO (art. 18, §1º, V – Lei Federal nº 14.133/21).

5.1. O levantamento do preço de mercado foi feito em conjunto com o departamento de cotação da Prefeitura Municipal, com vistas a obter preço mais dentro dos parâmetros reais do mercado e, ainda, como providencia a evitar trabalhos em duplicidade, uma vez que se assim não tivéssemos procedido, empreenderíamos levantamento que depois seria descartado pelo departamento de cotações.

5.2. Assim, temos que os valores ora apresentados decorreram de pesquisa junto ao banco de preços e pesquisa de Internet.



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

06. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 18, §1º, VI – Lei Federal nº 14.133/21).

6.1. A estimativa de preço atual pesquisada pelo setor de cotação, com base nos orçamentos em anexo ao processo, é de **R\$ 936.369,40 (novecentos e trinta e seis mil trezentos e sessenta e nove reais e quarenta centavos)**.

07. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (art. 18, §1º, VII – Lei Federal nº 14.133/21).

7.1. Analisando as alternativas disponíveis e que atendam às necessidades das áreas requisitantes, e considerando a viabilidade técnica e econômica, a solução que se mostrou mais vantajosa é a realização de procedimento licitatório na modalidade pregão eletrônico pelo sistema de registro de preços, para aquisição de carne para o departamento e principalmente destinados a elaboração de refeições para os alunos, assegurando uma alimentação balanceada, considerando crianças e adultos saudáveis como referência e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e o meio ambiente, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

7.2. O presente estudo evidencia a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios (Carne e derivados) para merenda escolares e outros departamentos citado acima, tornando necessário de acordo com as normas vigentes, garantindo assim o direito à alimentação em ambiente escolar e fortalecendo a garantia de segurança alimentar e nutricional no município.

7.3. As licitantes deverão apresentar suas propostas com base nas suas estimativas de custo para o fornecimento.

7.4. Os preços serão fixos e irrevogáveis dentro do prazo de um ano.

7.5. O fornecimento só será efetivado após emissão da Nota de Empenho e mediante Ordem de Fornecimento expedida pela Coordenadoria responsável;

7.5.1. Na Ordem de Fornecimento constará: a descrição, a quantidade e o valor dos itens empenhados, o prazo de entrega, o responsável pela solicitação e a referência à Nota de Empenho.

08. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (art. 18, §1º, VIII – Lei Federal nº 14.133/21).

8.1. A opção pelo parcelamento do objeto se deve aos seguintes motivos: Os objetos a serem comprados levaram em conta as suas naturezas semelhantes no segmento de mercado e que poderão ser fornecidos por diversos estabelecimentos do ramo pertinente, permitindo, assim, maior competitividade, diversidade de fabricantes e produtos, melhor preço e redução no valor dos lotes ofertados. Nesse sentido, colhe-se o precedente do TCU consubstanciado no verbete de sua que expressa que é “obrigatória a Súmula nº. 247 admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade”. (Destaques nossos).



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

09. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (art. 18, §1º, IX – Lei Federal nº 14.133/21).

9.1. Com a aquisição de gêneros alimentícios (Carne e derivados) constantes nesse processo busca-se garantir a oferta de uma alimentação escolar de qualidade aos estudantes matriculados nas instituições de ensino de Cândido Rodrigues – SP, de forma a contribuir com o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, atingindo assim os objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Além disso, busca-se garantir o atendimento dos critérios do PNAE, o qual estabelece que pelo menos 20% das necessidades nutricionais dos estudantes devem ser atingidos com a alimentação escolar, garantindo os nutrientes necessários para uma boa condição de saúde e a permanência dos alunos matriculados na instituição.

9.2. É a partir da oferta de uma alimentação saudável e balanceada que melhora-se o desenvolvimento físico e intelectual dos alunos. A fase escolar é um período que exige muito dos jovens e crianças, pois há o desenvolvimento físico do ciclo da vida em questão, que torna fundamental o suprimento das demandas nutricionais para um bom crescimento, além de ser a fase em que se demanda muita capacidade intelectual, a qual a sua eficiência está intimamente ligada a uma alimentação balanceada, favorecendo o aluno num bom desempenho escolar.

9.3. Ademais, o ambiente escolar também é espaço para a formação de hábitos alimentares, pois é neste ambiente que o aluno estará mais sensibilizado a experimentação alimentares e descobertas de novos alimentos, sabores e texturas que vão além do seu hábito alimentar familiar.

9.4. O fornecimento de alimentação em ambiente escolar é a chave para a educação alimentar e nutricional do alunado, formando estes para se tornarem agentes ativos em suas escolhas alimentares, através da formação de hábitos alimentares saudáveis durante sua permanência nas instituições de ensino, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado.

10. PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS (art. 18, §1º, X – Lei Federal nº 14.133/21).

10.1. A aquisição é a própria providência adotada diante das demandas. Desta forma, entendemos que, momentaneamente, não haverá necessidade de outro tipo de adequação ou providência a ser tomada.

10.2. Os indicados ao acompanhamento e fiscalização das entregas deverão adequar seus conhecimentos para a correta verificação.

11. CONTRATAÇÃO CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (art. 18, §1º, XI – Lei Federal nº 14.133/21).

11.1. Não se verifica, nesta unidade, contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação da demanda descrita neste Estudo Técnico Preliminar.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS (art. 18, §1º, XII – Lei Federal nº 14.133/21).

12.1. Os principais impactos ambientais dos itens a serem adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagens pós-uso. Serão adotadas as medidas cabíveis no que se refere ao descarte e ao manuseio dos gêneros alimentícios objetos desta aquisição,



Prefeitura do Município de Cândido Rodrigues

Estado de São Paulo

assim como separação e descarte adequado das embalagens dos produtos. Além disso, a adoção de medidas para evitar o desperdício de água, de energia, gás e demais produtos e recursos durante todo processo de elaboração da alimentação escolar.

12.2. Será observada ainda a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária e demais instrumentos normativos aplicáveis.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO (art. 18, §1º, XIII – Lei Federal nº 14.133/21).

13.1. Após os estudos preliminares, constatamos que a aquisição de gêneros alimentícios (Carne e derivados), é viável, pela demanda aqui discurrida ser algo atual e presente na rotina desta secretaria e dos interesses dos demais departamentos públicos.

13.2. Analisar as necessidades locais e realizá-las, traduz o que é acesso à política pública, inovando em ações a partir da necessidade, organização, gestão e processos para tal. Hoje os serviços de terceiros, pessoas jurídicas com contrato vigente são pagos por recursos vinculados, de origem Federal, para continuidade do trabalho, não sendo diferente para com esse projeto, mas também, com vinculação ao recurso livre, considerando as diferentes demandas.

13.3. Mostra-se possível e necessária, e diante das justificativas aqui expostas, declara-se viável a contratação pretendida.

14. RESPONSÁVEIS.

14.1. Declaro que participei ativamente de todas as deliberações acontecidas neste estudo técnico preliminar .

Candido Rodrigues 21 de janeiro de 2025.

Katiani Aparecida do Nascimento Dias
Nutricionista