



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

**Registro de Preços para eventual aquisição parcelada de carnes para merenda escolar e demais setores da administração**

### INTRODUÇÃO

Este documento Trata-se de Estudo Técnico Preliminar para a abertura de processo licitatório para contratação de empresa especializada para Registro de Preços para eventual aquisição parcelada de carnes para merenda escolar e demais setores da administração.

### 1. – EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

INTEGRANTES			
FUNÇÃO NA EQUIPE	NOME	E-MAIL	SETOR
Requisitante	Edgar Ajax dos Reis Filho	educacao@pedregulho.sp.gov.br	Sec. De Educação e Cultura
gestor do contrato	Pollyane Sousa Jacintho	pollyanesouzajacinto30@gmail.com	Sec. De Educação e Cultura
fiscal do contrato	Marilia Sinício Peixoto Bettarello	marilia@pedregulho.sp.gov.br	Cozinha Piloto

### 2. – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

**2.1.** O atendimento às necessidades alimentares é um dever do Estado, conforme a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) e o Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) destacam a responsabilidade do Estado em garantir a alimentação adequada e outros direitos às crianças e adolescentes.

**2.1.1.** Pontos principais:

**2.1.1.1.** LDB (Lei nº 9.394/96): Afirma que a educação deve promover o desenvolvimento pleno do educando e garantir igualdade de condições para



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

acesso e permanência na escola, incluindo o direito à alimentação de boa qualidade.

**2.1.1.2.** ECA (Lei nº 8.069/90): Determina que é dever do poder público assegurar direitos como alimentação e educação às crianças e adolescentes, priorizando a destinação de recursos públicos para proteção dessa faixa etária.

**2.1.1.3.** Lei nº 11.947/09: Permite a transferência de recursos financeiros para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que visa contribuir para o desenvolvimento dos alunos e promover hábitos alimentares saudáveis.

**2.1.2.** Objetivo: A contratação de gêneros alimentícios para preparar refeições para alunos da rede básica de ensino de Pedregulho garantirá uma alimentação de qualidade, promovendo melhor aproveitamento escolar e atendendo às previsões legais aplicáveis.

**2.2.** Neste sentido a administração utiliza-se destas preparações de refeições para eventos promovidos pela administração no atendimento dos diversos setores, sendo assim esta licitação também será utilizada pelos diversos setores da administração.

**2.3.** Desta forma necessitamos da abertura do processo de licitação na modalidade de pregão eletrônico do tipo menor preço por item para registro de preços, este processo é indispensável para compra dos produtos necessários para preparação destas refeições.

## 3. – JUSTIFICATIVA

**3.1.** O Chefe do Executivo tem se preocupado em atender ao crescimento das ações do Município, que se refletem nos expressivos resultados obtidos quanto à eficiência administrativa. Neste sentido e no intuito de facilitar a realização dos serviços ao Município recomendamos a adoção do Sistema de Registro de Preços.

**3.2.** O Sistema de Registro de Preços é o conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens, para



# **Prefeitura Municipal de Pedregulho**

Estado de São Paulo

contratações futuras. É um tipo de procedimento de licitação onde os ganhadores não efetivam imediatamente após a adjudicação e homologação do certame a entrega de seus produtos nem recebem os empenhos assim que forem declarados aptos a negociarem com o órgão licitante. Eles apenas participam do certame para informar que estão dispostos a vender e/ou prestar os serviços ao município por um preço determinado e válido por um período de 12 (doze) meses.

**3.3.** No registro de preços a administração tem uma garantia de fornecimento certo a preço previamente declarado, nas outras modalidades licitatórias corre-se frequentemente o risco de os certames fracassarem por ausência de licitantes, variação nos preços, ausência de pronta entrega / atendimento.

**3.4.** Os objetivos principais do Sistema de Registro de Preços são:

- a) redução de custos;
- b) otimização dos procedimentos licitatórios;
- c) garantia de fornecimento sempre ao menor preço praticado pelo mercado;
- d) aceleração dos prazos legais exigidos para a formalização dos atos administrativos inerentes a licitação;
- e) dispensa da obrigatoriedade de manutenção de estoques nas dependências do órgão (o produto fica com o licitante vencedor, no seu armazém, e por sua conta);
- f) facilidade na distribuição (o produto segue uma linha reta entre fornecedor usuário).

## **4. – IDENTIFICAÇÃO DAS POSSÍVEIS SOLUÇÕES**

**4.1.** Aquisição dos itens – Adquirir em grande quantidade os produtos descritos neste Estudo Técnico Preliminar pode parecer uma boa opção, pois resultaria em um desembolso único para o Município. No entanto, essa solução enfrenta várias dificuldades: o alto custo da aquisição devido ao grande número de itens; os desafios de armazenamento e conservação, já que cada item exige condições específicas; e a natureza perecível dos produtos, que serão utilizados de forma parcelada conforme



# **Prefeitura Municipal de Pedregulho**

Estado de São Paulo

a necessidade;

**4.2.** Licitação – Iniciar um processo licitatório para contratar uma empresa especializada para o Registro de Preços, visando a eventual aquisição parcelada de carnes para a merenda escolar e demais setores da administração, é uma alternativa viável e estratégica para o nosso Município. Esta solução apresenta inúmeras vantagens, pois atende diretamente às demandas municipais, uma vez que todos os produtos inseridos no processo foram cuidadosamente selecionados com base na necessidade real para a preparação das refeições. Além disso, as entregas parceladas semanais facilitam o armazenamento e conservação dos alimentos, garantindo a qualidade e frescor dos produtos oferecidos.

## **5. – SOLUÇÃO TÉCNICA ESCOLHIDA.**

**5.1.** Pelas justificativas apresentadas, a solução técnica escolhida é a de licitar através de pregão eletrônico do tipo menor preço por item para contratação de empresa especializada para o Registro de Preços para eventual aquisição parcelada de carnes para merenda escolar e demais setores da administração, alinhada com a necessidade do município, conforme apresentada neste ETP.

**5.2.** A solução mais vantajosa para a aquisição dos produtos é a contratação de uma empresa especializada para o Registro de Preços, visando à eventual aquisição parcelada de carnes para a merenda escolar e demais setores da administração. Esta abordagem é recomendada considerando as necessidades institucionais, a natureza da solução, os riscos envolvidos na contratação e a falta de capacidade do município para armazenar grandes quantidades de produtos. Além disso, a complexidade da logística e os custos levantados durante a pesquisa de preços reforçam a necessidade desta contratação.

**5.3.** A modalidade Pregão Eletrônico é indicada para a licitação, pois oferece maior transparência e competitividade. O fornecedor contratado deverá ser convocado para assinar a Ata de Registro dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis a partir da convocação, conforme estipulado na Ata de Registro, cuja vigência será de 12



# **Prefeitura Municipal de Pedregulho**

Estado de São Paulo

meses. Esta solução garante que o município possa atender às suas demandas de forma eficiente, com entregas parceladas que facilitam o armazenamento e conservação dos alimentos, assegurando a qualidade e frescor dos produtos.

**5.4.** A especificação e descrição dos produtos a serem adquiridos encontra-se totalmente descrita neste ETP.

**5.5.** Esta equipe de contratação entende que a solução proposta é a que melhor se adequa às necessidades de negócio definidas no Documento de Formalização de Demanda que motivou a realização deste estudo técnico preliminar.

## **6. – ALINHAMENTO COM PAC**

**6.1.** Este processo licitatório encontra-se alinhado com o PAC – Plano Anual de Contratação para o ano de 2025.

## **7. – RECURSOS DISPONÍVEIS:**

**7.1.** A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratação Anual do Município, o orçamento municipal para o ano de 2025, conforme estabelecido pela Lei Orçamentária Nº 3318, de 22 de novembro de 2024, é de R\$ 103.266.000,00. Destes, R\$ 8.197.500,00, possui recursos direcionados para este fim, estando assim alinhada com o planejamento desta administração, trata-se de despesa prevista e adequada à LOA, onerará a seguinte dotação orçamentária:

**7.2.** As fichas orçamentárias: A) Departamento: Administração do Gabinete. Responsável: Serviços de Administração do Gabinete. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 041222001.2201. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 005; B) Departamento: Guarda Municipal. Responsável: Serviços da Guarda Municipal. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 061812024.2222. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 129; C) Departamento: Administração. Responsável: Serviços Administrativos. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 041222005.2207. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 24; D) Departamento: Educação e



# **Prefeitura Municipal de Pedregulho**

Estado de São Paulo

Cultura. Responsável: Educação Infantil - Pré. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 123652030.2233. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 170; E) Departamento: Educação e Cultura. Responsável: Ensino Infantil - Creche. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 123652031.2234. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 180; F) Departamento: Educação e Cultura. Responsável: Ensino Fundamental. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 123612033.2238. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 198; ; H) Departamento: Educação e Cultura. Responsável: Ensino Fundamental. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 123062035.2040. Natureza: 3.3.90.32 Ficha: 211; I) Departamento: Educação e Cultura. Responsável: Convênio. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 123062035.2240. Natureza: 3.3.90.32 Ficha: 212; J) Departamento: Educação e Cultura. Responsável: Convênio. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 123062035.2240. Natureza: 3.3.90.32 Ficha: 213; K) Departamento: Educação e Cultura. Responsável: Ensino Fundamental. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 123062035.2242. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 215; O) Departamento: Educação e Cultura. Responsável: Ensino Especial. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 123672036.2243. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 223; P) Departamento: Cultura. Responsável: Serviços de Cultura. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 133922042.2254. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 254; Q) Departamento: Jurídico. Responsável: Serviços Jurídicos. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática 030912012.2213. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 65; R) Departamento: Públicos Municipais. Responsável: Serviços Públicos Municipais. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 154522014.2214. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 77; S) Departamento: Estradas Vicinais. Responsável: Serviços de Estradas Vicinais. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 267822022.2220. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 116; T) Departamento: Praças e Jardins. Responsável: Serviços de Praças e Jardins. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 154522017.2216. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 97; U) Departamento: Meio Ambiente. Responsável: Serviços de



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

Meio Ambiente. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 185412020.2218. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 107; V) Departamento: Trânsito. Responsável: Serviços de Trânsito. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 267822023.2221. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 121; X) Departamento: Geração de Empregos. Responsável: Serviços de Geração de Empregos. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 113342027.2226. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 156; W) Departamento: Segurança do Trabalho. Responsável: Serviços de Segurança do Trabalho. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 283312009.2212. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 52; Y) Departamento: Agricultura e Abastecimento. Responsável: Serviços de Agricultura e Abastecimento. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 206062019.2217. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 103; Z) Departamento: Esporte e Lazer. Responsável: Serviços de Esporte e Lazer. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 278122026.2223. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 135; AA) Departamento: Esporte e Lazer. Responsável: Serviços de Esporte e Lazer. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 278122026.2223. Natureza: 3.3.90.32 Ficha: 136; AB) Departamento: Fundo de Assistência Social de Pedregulho. Responsável: Serviços do Fundo de Assistência Social de Pedregulho. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 082442052.2276. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 342; AC) Departamento: Fundo de Assistência Social de Pedregulho. Responsável: Serviços do Fundo de Assistência Social de Pedregulho. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 082442064.2301. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 431; AD) Departamento: Fundo de Assistência Social de Pedregulho. Responsável: Serviços do Fundo de Assistência Social de Pedregulho. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 142412058.2285. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 369; AE) Centro de Convivência do Idoso. Recurso orçamentários próprios. Funciona programática: 142412063.2293. Natureza: 3.3.90.30 – Ficha: 389; AF) Departamento: Fundo de Assistência Social de Pedregulho. Responsável: Serviços do Fundo de Assistência Social de Pedregulho. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 081222051.2273. Natureza: 3.3.90.30 – Ficha: 425; AJ)



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

Departamento: Fundo Municipal de Saúde. Responsável: Serviços do Fundo Municipal de Saúde. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 103012044.2259. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 279; AK) Departamento: Fundo Municipal de Saúde. Responsável: Serviços do Fundo Municipal de Saúde. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 103022045.2265. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 300; AL) Departamento: Fundo Municipal de Saúde. Responsável: Serviços do Fundo Municipal de Saúde. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 103022045.2266. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 302; AM) Departamento: Fundo Municipal de Saúde. Responsável: Serviços do Fundo Municipal de Saúde. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 103012044.2259. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 284; AN) Departamento: Secretaria de Turismo. Responsável: Fundo Municipal do Turismo. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 236952029.2230. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 146; AO) Departamento: Secretaria de Turismo. Responsável: Fundo Municipal do Turismo. Recursos orçamentários próprios. Funcional programática: 236952029.2232. Natureza: 3.3.90.30 Ficha: 150.

## 8. – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

**8.1.** O objeto tem natureza de bens e serviços comuns, visto que, seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital por meio de especificações usuais de mercado, nos exatos termos do Art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

**8.2.** A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço por item nos termos dos Arts. 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

**8.3.** A solução adotada deverá atender aos requisitos mínimos de quantidade, qualidade e segurança, bem como a proposta mais vantajosa apresentada, observadas as especificações do Termo de Referência. Vale salientar, que os requisitos apresentados não restringem e nem atravancam a competição, de modo que se trata de características básicas dos respectivos itens.





# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

**8.4.** A licitante vencedora deverá proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal da Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência e seus apêndices (em anexo). O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.

**8.5.** O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

**8.6.** O contratado deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado. Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.

**8.7.** O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos. O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade. O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

**8.8.** Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades. A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicos de: projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação,

**8.9.** manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

**8.10.** A licitante deverá apresentar, como documento necessário à habilitação:

**8.10.1.** Documento, emitido por órgão oficial competente, comprovando que a licitante proponente está regular e apta para o funcionamento perante os Serviços de Vigilância Sanitária.

**8.11.** O fornecimento dos produtos será de forma PARCELADA.

**8.12.** Possuir regularidade perante o CNJ (Conselho Nacional de Justiça), com comprovação através de certidão negativa.

**8.13.** Possuir certidões válidas, conforme o §4º do art. 91 da Lei nº 14.133/2021.

**8.14.** Para habilitação, a Contratada deverá cumprir o disposto no art. 62 da Lei nº 14.133/2021.

**8.15.** Atender às solicitações nos prazos estipulados em Contrato.

**8.16.** Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento do objeto da contratação, tais como impostos, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais e deverá apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pelo Fiscal do Contrato.

**8.17.** Manter durante toda a vigência do Contrato as condições que ensejaram a sua habilitação na licitação e contratação.

**8.18.** Cumprir o objeto do Contrato de acordo com as normas que regulamentam o objeto da contratação.

**8.19.** Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

## 9. – ESTIMATIVA DE QUANTIDADES E INFRAESTRUTURA NECESSÁRIA

**9.1.** COTA (01) PRINCIPAL COM 75%:-

Item	Quant.	Unid.	Produtos
01	24.000	KG	Carne Bovina em Cubos (ou Iscas) congelada individualmente (IQF): Coxão Mole ou Alcatra - Proveniente de machos da espécie bovina, sadios,



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

			abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A Carne bovina em cubos ou iscas, congelada (IQF), Tipo Coxão Mole ou Alcatra, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado (IQF) e transportado em veículo com temperatura de 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade mínima 10 meses. Embalagem: o produto deverá estar embalado em embalagem plástica transparente, flexível, atóxica, intacta, resistente, em pacotes de 02Kg, tendo os cubos as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm e as iscas com dimensões aproximadas de 4x2x2 cm. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Embalagem com informações sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e condições de armazenamento. A embalagem primária deverá estar devidamente lacrada, intacta, sem nenhuma abertura. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 2 kg.
02	6.000	KG	<b>Frango (inteiro)</b> - Produto firme, sem umidade, sem tempero; congelado; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado a vácuo, embalagem atóxica, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. UNIDADE DE FORNECIMENTO: kg.
03	6.000	KG	<b>Frango semi-processado</b> - (Coxa e Sobrecoxa de Frango) - Partes inteiras, pesando entre 200 a 250 gramas por unidade, sem tempero; congeladas, transportada adequadamente (assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.). A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas. Embalagem atóxica, resistente, contendo informações sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e condições de armazenamento. Pacotes de aproximadamente 02 Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue em embalagem devidamente lacrada, intacta, sem aberturas. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote aproximadamente 2 kg.
04	9.000	KG	<b>Linguça tipo Calabresa tradicional</b> - Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser mantidas condições higiênicosanitárias adequadas. Não será permitido parasitas, corpos estranhos ou qualquer outra substância



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

			contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Produto resfriado, acondicionado a vácuo, em embalagem plástica, resistente, atóxica – contendo informações sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e condições de armazenamento. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue em embalagem devidamente lacrada, intacta, sem aberturas. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 2,5 kg.
05	9.000	KG	<b>Linguixa Toscana</b> - Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser mantidas condições higiênicosanitárias adequadas. Não será permitido parasitas, corpos estranhos ou qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Produto congelado, transportado em veículos adequados, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. O produto deverá estar identificado, com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente. Acondicionado a vácuo, em embalagem plástica atóxica, contendo dados sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade; validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue em embalagem devidamente lacrada, intacta, sem aberturas. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 2,5 kg.
06	24.000	KG	<b>Peito de Frango em Cubos</b> – Filé de peito em cubos, de boa qualidade, sem tempero, com baixo teor de gordura, cortado em cubos pequenos (os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm ou conforme solicitado) e uniformes. Embalagem plástica atóxica, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Prazo de validade de, no mínimo, 04 meses a contar da data de entrega. Deverá ser entregue congelado, em transporte adequado, garantindo sua qualidade nutricional e características organolépticas. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue em embalagem primária devidamente lacrada, intacta, sem aberturas. Unidade de fornecimento: quilograma.
07	22.500	KG	<b>Pernil suíno em cubos</b> – Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses), os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm ou conforme solicitado. Cor, aparência, textura, sabor e aroma característicos. Isento de sujidades, mofo, parasita. Embalado em plástico transparente, atóxico, resistente. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Deverá estar congelado e transportado em veículo



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

			adequado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem contendo informações sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e condições de armazenamento. Prazo de validade de, no mínimo 04 meses, a contar da data de entrega. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue em embalagem primária devidamente lacrada, intacta, sem aberturas. Unidade de fornecimento: 2 kg.
08	24.000	KG	<b>Carne Bovina moída congelada individualmente (IQF): Acém ou Coxão Duro</b> , Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A Carne bovina deverá ser moída em disco de aprox. 6mm, bem processada, o produto deverá ser drenado de líquidos e sofrer processo de congelamento que assegure todas as suas propriedades, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade mínima 18 meses. Embalagem: plástica transparente, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 a 05Kg. Contendo informações sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e condições de armazenamento. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue em embalagem primária devidamente lacrada, intacta, sem aberturas.
9	6.000	KG	<b>Salsicha de Frango sem Corante (Kg)</b> - Produto processado somente com carnes de frango, congelada, contendo 02 % de amido, isenta de pimenta, corantes artificiais, cartilagens, ossos e granulações. A) Nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02%, quando usados isoladamente ou combinados: B) Nitrito de Potássio ou de sódio, associados ou não: máximo de 0,05%. C) Cloreto de sódio: máximo 2%. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deve ser registrado em órgão fiscalizador responsável. Deverá estar congelado e transportado adequadamente, mantendo sua temperatura de congelamento. As salsichas deverão ter peso unitário de 40 a 50g acondicionadas em pacotes de 3kg. Produto embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, intactas, contendo dados sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade e condições de armazenamento. Reembalada em caixa de papelão lacrada. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá ser registrado no órgão fiscalizador responsável. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

10	22.500	KG	<b>Sassami Sem Pele e Sem Adição de Sal e Temperos (Kg):</b> Sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado adequadamente. O produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de aproximadamente 2Kg, contendo dados sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade e condições de armazenamento. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá ser registrado no órgão fiscalizador responsável. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.
11	18.000	KG	<b>Almôndega de carne bovina cozida e congelada individualmente (IQF):</b> Produto feito a partir de carne bovina selecionada, de boa qualidade, suavemente temperada. Deve apresentar cor, sabor, cheiro, textura característicos. Textura macia, com formato arredondado, de tamanhos uniformes de acordo com o solicitado pelo comprador. Deverá estar congelado individualmente (IQF) e transportado em veículo adequado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega. O produto deverá estar em embalagem plástica atóxica, resistente, flexível, constando informações sobre o produto: informação nutricional, prazo de validade, peso líquido, condições de armazenamento. Embalagem secundária lacrada. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue com a embalagem primária devidamente lacrada, não violada, intacta, sem rasgos ou aberturas.
12	22.500	KG	<b>Filé de tilápia congelado:</b> filé de tilápia in natura inteiro, sem espinhas e sem pele, sem tempero, com 5% de glaceamento, gramatura de 100 a 120 gramas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens, espinhas e parasitas. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos, com rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, contendo informação nutricional, prazo de validade e outros dados pertinentes. Capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura máxima -12° C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA nº 9 R (Dec. 12.486/78) e (M.A 2244/97) Dec. 30691, de 29/03/52 e suas posteriores alterações, no SIF, SISF ou DIPOA, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Sec. Agricultura; embalagem deve constar peso líquido (antes do



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

			congelamento) e peso bruto após congelamento. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. Unidade fornecimento: kg
--	--	--	--

## 9.2. COTA- (02) RESERVADA COM 25% PARA MICROS E PEQUENAS EMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:-

Item	Quant.	Unid.	Produtos
13	8.000	KG	<b>Carne Bovina em Cubos (ou Iscas) congelada individualmente (IQF): Coxão Mole ou Alcatra</b> - Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A Carne bovina em cubos ou iscas, congelada (IQF), Tipo Coxão Mole ou Alcatra, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado (IQF) e transportado em veículo com temperatura de 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade mínima 10 meses. Embalagem: o produto deverá estar embalado em embalagem plástica transparente, flexível, atóxica, intacta, resistente, em pacotes de 02Kg, tendo os cubos as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm e as iscas com dimensões aproximadas de 4x2x2 cm. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Embalagem com informações sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e condições de armazenamento. A embalagem primária deverá estar devidamente lacrada, intacta, sem nenhuma abertura. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 2 kg.
14	2.000	KG	<b>Frango (inteiro)</b> - Produto firme, sem umidade, sem tempero; congelado; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado a vácuo, embalagem atóxica, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. UNIDADE DE FORNECIMENTO: kg.
15	2.000	KG	<b>Frango semi-processado</b> - (Coxa e Sobrecoxa de Frango) - Partes inteiras, pesando entre 200 a 250 gramas por unidade, sem tempero; congeladas, transportada adequadamente (assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.). A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

			entrega; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas. Embalagem atóxica, resistente, contendo informações sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e condições de armazenamento. Pacotes de aproximadamente 02 Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue em embalagem devidamente lacrada, intacta, sem aberturas. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote aproximadamente 2 kg.
16	3.000	KG	<b>Linguiça tipo Calabresa tradicional</b> - Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser mantidas condições higiênicosanitárias adequadas. Não será permitido parasitas, corpos estranhos ou qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Produto resfriado, acondicionado a vácuo, em embalagem plástica, resistente, atóxica – contendo informações sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e condições de armazenamento. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue em embalagem devidamente lacrada, intacta, sem aberturas. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 2,5 kg.
17	3.000	KG	<b>Linguiça Toscana</b> - Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser mantidas condições higiênicosanitárias adequadas. Não será permitido parasitas, corpos estranhos ou qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Produto congelado, transportado em veículos adequados, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. O produto deverá estar identificado, com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente. Acondicionado a vácuo, em embalagem plástica atóxica, contendo dados sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade; validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue em embalagem devidamente lacrada, intacta, sem aberturas. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 2,5 kg.
18	8.000	KG	<b>Peito de Frango em Cubos</b> – Filé de peito em cubos, de boa qualidade, sem tempero, com baixo teor de gordura, cortado em cubos pequenos (os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm ou conforme solicitado) e uniformes. Embalagem plástica atóxica, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Prazo de validade de, no mínimo, 04 meses a contar da data de entrega. Deverá ser entregue congelado,





# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

			em transporte adequado, garantindo sua qualidade nutricional e características organolépticas. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue em embalagem primária devidamente lacrada, intacta, sem aberturas. Unidade de fornecimento: quilograma.
19	7.500	KG	<b>Pernil suíno em cubos</b> – Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses), os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm ou conforme solicitado. Cor, aparência, textura, sabor e aroma característicos. Isento de sujidades, mofo, parasita. Embalado em plástico transparente, atóxico, resistente. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Deverá estar congelado e transportado em veículo adequado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem contendo informações sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e condições de armazenamento. Prazo de validade de, no mínimo 04 meses, a contar da data de entrega. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue em embalagem primária devidamente lacrada, intacta, sem aberturas. Unidade de fornecimento: 2 kg.
20	8.000	KG	<b>Carne Bovina moída congelada individualmente (IQF): Acém ou Coxão Duro</b> , Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A Carne bovina deverá ser moída em disco de aprox. 6mm, bem processada, o produto deverá ser drenado de líquidos e sofrer processo de congelamento que assegure todas as suas propriedades, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade mínima 18 meses. Embalagem: plástica transparente, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 a 05Kg. Contendo informações sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e condições de armazenamento. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue em embalagem primária devidamente lacrada, intacta, sem aberturas.
21	2.000	KG	<b>Salsicha de Frango sem Corante (Kg)</b> - Produto processado somente com carnes de frango, congelada, contendo 02 % de amido, isenta de pimenta, corantes artificiais, cartilagens, ossos e granulações. A) Nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02%, quando usados isoladamente ou combinados: B) Nitrito de Potássio ou de



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

			<p>sódio, associados ou não: máximo de 0,05%. C) Cloreto de sódio: máximo 2%. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deve ser registrado em órgão fiscalizador responsável. Deverá estar congelado e transportado adequadamente, mantendo sua temperatura de congelamento. As salsichas deverão ter peso unitário de 40 a 50g acondicionadas em pacotes de 3kg. Produto embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, intactas, contendo dados sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade e condições de armazenamento. Reembalada em caixa de papelão lacrada. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá ser registrado no órgão fiscalizador responsável. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>
22	7.500	KG	<p><b>Sassami Sem Pele e Sem Adição de Sal e Temperos (Kg):</b> Sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado adequadamente. O produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de aproximadamente 2Kg, contendo dados sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade e condições de armazenamento. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá ser registrado no órgão fiscalizador responsável. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.</p>
23	6.000	KG	<p><b>Almôndega de carne bovina cozida e congelada individualmente (IQF):</b> Produto feito a partir de carne bovina selecionada, de boa qualidade, suavemente temperada. Deve apresentar cor, sabor, cheiro, textura característicos. Textura macia, com formato arredondado, de tamanhos uniformes de acordo com o solicitado pelo comprador. Deverá estar congelado individualmente (IQF) e transportado em veículo adequado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega. O produto deverá estar em embalagem plástica atóxica, resistente, flexível, constando informações sobre o produto: informação nutricional, prazo de validade, peso líquido, condições de armazenamento. Embalagem secundária lacrada. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue com a embalagem primária devidamente lacrada, não violada, intacta, sem rasgos ou aberturas.</p>
24	7.500	KG	<p><b>Filé de tilápia congelado:</b> filé de tilápia in natura inteiro, sem espinhas e sem pele, sem tempero, com 5% de glaceamento, gramatura de 100 a 120 gramas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes</p>



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

			de pele, cartilagens, espinhas e parasitas. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos, com rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, contendo informação nutricional, prazo de validade e outros dados pertinentes. Capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura máxima -12° C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA nº 9 R (Dec. 12.486/78) e (M.A 2244/97) Dec. 30691, de 29/03/52 e suas posteriores alterações, no SIF, SISP ou DIPOA, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Sec. Agricultura; embalagem deve constar peso líquido (antes do congelamento) e peso bruto após congelamento. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. Unidade fornecimento: kg
--	--	--	---

## 10. – LEVANTAMENTO DE MERCADO

**10.1.** Em pesquisa realizada através da ferramenta de cotação Banco de Preços que demonstra preços públicos em contratações semelhantes de outros municípios, a média obtida do valor global foi de R\$ 8.197.500,00 (oito milhões cento e noventa e sete mil e quinhentos reais), relatório em anexo.

Portanto adotaremos estes valores das médias unitárias de cada item como referência, o valor global da contratação, deverá permanecer no valor aproximado de R\$ 8.197.500,00 (oito milhões cento e noventa e sete mil e quinhentos reais), com seus valores unitários e quantidades estabelecidos na tabela a seguir.

## 11. – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

**11.1.** A estimativa do valor global dos bens objeto deste ETP, será de, aproximadamente, R\$ 8.197.500,00 (oito milhões cento e noventa e sete mil e quinhentos reais), segue tabela com valores unitários e totais definidos de cada item e suas respectivas quantidades:



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

## 11.2. COTA (01) PRINCIPAL COM 75%:-

Tabela de Preços					
Item	Quant.	Unid.	Produtos	Valor Unitário Máximo R\$	Valor Total Máximo R\$
1	24.000	KG	<b>Carne Bovina em Cubos (ou Iscas) congelada individualmente (IQF): Coxão Mole ou Alcatra</b> - Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A Carne bovina em cubos ou iscas, congelada (IQF), Tipo Coxão Mole ou Alcatra, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado (IQF) e transportado em veículo com temperatura de 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade mínima 10 meses. Embalagem: o produto deverá estar embalado em embalagem plástica transparente, flexível, atóxica, intacta, resistente, em pacotes de 02Kg, tendo os cubos as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm e as iscas com dimensões aproximadas de 4x2x2 cm. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Embalagem com informações sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e condições de armazenamento. A embalagem primária deverá estar devidamente lacrada, intacta, sem nenhuma abertura. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 2 kg.	R\$ 41,43	R\$ 994.320,00
2	6.000	KG	<b>Frango (inteiro)</b> - Produto firme, sem umidade, sem tempero; congelado; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado a vácuo, embalagem atóxica, contendo	R\$ 32,76	R\$ 196.560,00



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

			informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. UNIDADE DE FORNECIMENTO: kg.		
3	6.000	KG	<b>Frango semi-processado</b> - (Coxa e Sobrecoxa de Frango) - Partes inteiras, pesando entre 200 a 250 gramas por unidade, sem tempero; congeladas, transportada adequadamente (assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.). A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas. Embalagem atóxica, resistente, contendo informações sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e condições de armazenamento. Pacotes de aproximadamente 02 Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue em embalagem devidamente lacrada, intacta, sem aberturas. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote aproximadamente 2 kg.	R\$ 12,57	R\$ 75.420,00
4	9.000	KG	<b>Linguiça tipo Calabresa tradicional</b> - Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser mantidas condições higiênicas sanitárias adequadas. Não será permitido parasitas, corpos estranhos ou qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Produto resfriado, acondicionado a vácuo, em embalagem plástica, resistente, atóxica – contendo informações sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e condições de armazenamento. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue em embalagem devidamente lacrada, intacta, sem aberturas. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 2,5 kg.	R\$ 20,40	R\$ 183.600,00



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

5	9.000	KG	<b>Linguixa Toscana</b> - Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser mantidas condições higiênicosanitárias adequadas. Não será permitido parasitas, corpos estranhos ou qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Produto congelado, transportado em veículos adequados, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. O produto deverá estar identificado, com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente. Acondicionado a vácuo, em embalagem plástica atóxica, contendo dados sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade; validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue em embalagem devidamente lacrada, intacta, sem aberturas. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 2,5 kg.	R\$ 33,79	R\$ 304.110,00
6	24.000	KG	<b>Peito de Frango em Cubos</b> – Filé de peito em cubos, de boa qualidade, sem tempero, com baixo teor de gordura, cortado em cubos pequenos (os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm ou conforme solicitado) e uniformes. Embalagem plástica atóxica, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Prazo de validade de, no mínimo, 04 meses a contar da data de entrega. Deverá ser entregue congelado, em transporte adequado, garantindo sua qualidade nutricional e características organolépticas. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue em embalagem primária devidamente lacrada, intacta, sem aberturas. Unidade de fornecimento: quilograma.	R\$ 25,87	R\$ 620.880,00
7	22.500	KG	<b>Pernil suíno em cubos</b> – Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses), os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm ou conforme solicitado. Cor, aparência, textura, sabor e aroma característicos. Isento de sujidades, mofo, parasita.	R\$ 23,86	R\$ 536.850,00



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

			Embalado em plástico transparente, atóxico, resistente. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Deverá estar congelado e transportado em veículo adequado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem contendo informações sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e condições de armazenamento. Prazo de validade de, no mínimo 04 meses, a contar da data de entrega. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue em embalagem primária devidamente lacrada, intacta, sem aberturas. Unidade de fornecimento: 2 kg.		
8	24.000	KG	<b>Carne Bovina moída congelada individualmente (IQF): Acém ou Coxão Duro</b> , Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A Carne bovina deverá ser moída em disco de aprox. 6mm, bem processada, o produto deverá ser drenado de líquidos e sofrer processo de congelamento que assegure todas as suas propriedades, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade mínima 18 meses. Embalagem: plástica transparente, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 a 05Kg. Contendo informações sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e condições de armazenamento. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue em embalagem primária devidamente lacrada, intacta, sem aberturas.	R\$ 26,62	R\$ 638.880,00
9	6.000	KG	<b>Salsicha de Frango sem Corante (Kg)</b> - Produto processado somente com carnes de frango, congelada, contendo 02 % de amido, isenta de pimenta, corantes artificiais, cartilagens, ossos e granulações. A) Nitrito de potássio ou de	R\$ 11,53	R\$ 69.180,00



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

			<p>sódio: máximo de 0,02%, quando usados isoladamente ou combinados: B) Nitrito de Potássio ou de sódio, associados ou não: máximo de 0,05%. C) Cloreto de sódio: máximo 2%. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deve ser registrado em órgão fiscalizador responsável. Deverá estar congelado e transportado adequadamente, mantendo sua temperatura de congelamento. As salsichas deverão ter peso unitário de 40 a 50g acondicionadas em pacotes de 3kg. Produto embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, intactas, contendo dados sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade e condições de armazenamento. Reembalada em caixa de papelão lacrada. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá ser registrado no órgão fiscalizador responsável. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>		
10	22.500	KG	<p><b>Sassami Sem Pele e Sem Adição de Sal e Temperos (Kg):</b> <i>Sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado adequadamente. O produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de aproximadamente 2Kg, contendo dados sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade e condições de armazenamento. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá ser registrado no órgão fiscalizador responsável. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.</i></p>	R\$ 16,10	R\$ 362.250,00





# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

11	18.000	KG	<b>Almôndega de carne bovina cozida e congelada individualmente (IQF):</b> Produto feito a partir de carne bovina selecionada, de boa qualidade, suavemente temperada. Deve apresentar cor, sabor, cheiro, textura característicos. Textura macia, com formato arredondado, de tamanhos uniformes de acordo com o solicitado pelo comprador. Deverá estar congelado individualmente (IQF) e transportado em veículo adequado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega. O produto deverá estar em embalagem plástica atóxica, resistente, flexível, constando informações sobre o produto: informação nutricional, prazo de validade, peso líquido, condições de armazenamento. Embalagem secundária lacrada. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue com a embalagem primária devidamente lacrada, não violada, intacta, sem rasgos ou aberturas.	R\$ 37,95	R\$ 683.100,00
12	22.500	KG	<b>Filé de tilápia congelado:</b> filé de tilápia in natura inteiro, sem espinhas e sem pele, sem tempero, com 5% de glaceamento, gramatura de 100 a 120 gramas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens, espinhas e parasitas. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos, com rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, contendo informação nutricional, prazo de validade e outros dados pertinentes. Capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura máxima -12° C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA nº 9 R (Dec. 12.486/78) e (M.A 2244/97) Dec. 30691, de 29/03/52 e suas posteriores alterações, no SIF, SISP ou DIPOA, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos	R\$ 65,91	R\$ 1.482.975,00



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

			procedimentos administrativos determinados pela Sec. Agricultura; embalagem deve constar peso líquido (antes do congelamento) e peso bruto após congelamento. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. Unidade fornecimento: kg		
--	--	--	--	--	--

## 11.3. COTA (01) PRINCIPAL COM 75%:-

Tabela de Preços					
Item	Quant.	Unid.	Produtos	Valor Unitário Máximo R\$	Valor Total Máximo R\$
13	8.000	KG	<b>Carne Bovina em Cubos (ou Iscas) congelada individualmente (IQF): Coxão Mole ou Alcatra</b> - Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A Carne bovina em cubos ou iscas, congelada (IQF), Tipo Coxão Mole ou Alcatra, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado (IQF) e transportado em veículo com temperatura de 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade mínima 10 meses. Embalagem: o produto deverá estar embalado em embalagem plástica transparente, flexível, atóxica, intacta, resistente, em pacotes de 02Kg, tendo os cubos as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm e as iscas com dimensões aproximadas de 4x2x2 cm. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Embalagem com informações sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e condições de armazenamento. A embalagem primária deverá estar devidamente lacrada, intacta, sem nenhuma abertura. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 2 kg.	R\$ 41,43	R\$ 331.440,00



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

14	2.000	KG	<b>Frango (inteiro)</b> - Produto firme, sem umidade, sem tempero; congelado; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado a vácuo, embalagem atóxica, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. UNIDADE DE FORNECIMENTO: kg.	R\$ 32,76	R\$ 65.520,00
15	2.000	KG	<b>Frango semi-processado</b> - (Coxa e Sobrecoxa de Frango) - Partes inteiras, pesando entre 200 a 250 gramas por unidade, sem tempero; congeladas, transportada adequadamente (assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.). A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas. Embalagem atóxica, resistente, contendo informações sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e condições de armazenamento. Pacotes de aproximadamente 02 Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue em embalagem devidamente lacrada, intacta, sem aberturas. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote aproximadamente 2 kg.	R\$ 12,57	R\$ 25.140,00
16	3.000	KG	<b>Linguiça tipo Calabresa tradicional</b> - Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser mantidas condições higiênicosanitárias adequadas. Não será permitido parasitas, corpos estranhos ou qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Produto resfriado, acondicionado a vácuo, em embalagem plástica, resistente, atóxica – contendo informações sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e condições de armazenamento. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue em	R\$ 20,40	R\$ 61.200,00



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

			embalagem devidamente lacrada, intacta, sem aberturas. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 2,5 kg.		
17	3.000	KG	<b>Linguiça Toscana</b> - Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser mantidas condições higiênicosanitárias adequadas. Não será permitido parasitas, corpos estranhos ou qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Produto congelado, transportado em veículos adequados, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. O produto deverá estar identificado, com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente. Acondicionado a vácuo, em embalagem plástica atóxica, contendo dados sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade; validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue em embalagem devidamente lacrada, intacta, sem aberturas. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 2,5 kg.	R\$ 33,79	R\$ 101.370,00
18	8.000	KG	<b>Peito de Frango em Cubos</b> – Filé de peito em cubos, de boa qualidade, sem tempero, com baixo teor de gordura, cortado em cubos pequenos (os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm ou conforme solicitado) e uniformes. Embalagem plástica atóxica, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Prazo de validade de, no mínimo, 04 meses a contar da data de entrega. Deverá ser entregue congelado, em transporte adequado, garantindo sua qualidade nutricional e características organolépticas. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue em embalagem primária devidamente lacrada, intacta, sem aberturas. Unidade de fornecimento: quilograma.	R\$ 25,87	R\$ 206.960,00
19	7.500	KG	<b>Pernil suíno em cubos</b> – Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses), os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm ou conforme solicitado. Cor, aparência, textura, sabor e aroma característicos. Isento de sujidades, mofo, parasita. Embalado em	R\$ 23,86	R\$ 178.950,00



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

			plástico transparente, atóxico, resistente. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Deverá estar congelado e transportado em veículo adequado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem contendo informações sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e condições de armazenamento. Prazo de validade de, no mínimo 04 meses, a contar da data de entrega. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue em embalagem primária devidamente lacrada, intacta, sem aberturas. Unidade de fornecimento: 2 kg.		
20	8.000	KG	<b>Carne Bovina moída congelada individualmente (IQF): Acém ou Coxão Duro</b> , Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A Carne bovina deverá ser moída em disco de aprox. 6mm, bem processada, o produto deverá ser drenado de líquidos e sofrer processo de congelamento que assegure todas as suas propriedades, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade mínima 18 meses. Embalagem: plástica transparente, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 a 05Kg. Contendo informações sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e condições de armazenamento. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue em embalagem primária devidamente lacrada, intacta, sem aberturas.	R\$ 26,62	R\$ 212.960,00
21	2.000	KG	<b>Salsicha de Frango sem Corante (Kg)</b> - Produto processado somente com carnes de frango, congelada, contendo 02 % de amido, isenta de pimenta, corantes artificiais, cartilagens, ossos e granulações. A) Nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02%, quando usados	R\$ 11,53	R\$ 23.060,00



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

			isoladamente ou combinados: B) Nitrito de Potássio ou de sódio, associados ou não: máximo de 0,05%. C) Cloreto de sódio: máximo 2%. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deve ser registrado em órgão fiscalizador responsável. Deverá estar congelado e transportado adequadamente, mantendo sua temperatura de congelamento. As salsichas deverão ter peso unitário de 40 a 50g acondicionadas em pacotes de 3kg. Produto embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, intactas, contendo dados sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade e condições de armazenamento. Reembalada em caixa de papelão lacrada. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá ser registrado no órgão fiscalizador responsável. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.		
22	7.500	KG	<b>Sassami Sem Pele e Sem Adição de Sal e Temperos (Kg):</b> Sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado adequadamente. O produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de aproximadamente 2Kg, contendo dados sobre o produto, data de fabricação, prazo de validade e condições de armazenamento. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá ser registrado no órgão fiscalizador responsável. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.	R\$ 16,10	R\$ 120.750,00
23	6.000	KG	<b>Almôndega de carne bovina cozida e congelada individualmente (IQF):</b> Produto feito a partir de carne bovina selecionada, de boa qualidade, suavemente temperada. Deve apresentar cor, sabor, cheiro, textura característicos. Textura macia, com formato arredondado, de tamanhos uniformes de acordo com o solicitado pelo comprador. Deverá estar congelado individualmente (IQF) e transportado em veículo adequado, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade	R\$ 37,95	R\$ 227.700,00



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

			<p>mínima de 10 meses a partir da data da entrega. O produto deverá estar em embalagem plástica atóxica, resistente, flexível, constando informações sobre o produto: informação nutricional, prazo de validade, peso líquido, condições de armazenamento. Embalagem secundária lacrada. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. Produto deve ser entregue com a embalagem primária devidamente lacrada, não violada, intacta, sem rasgos ou aberturas.</p>		
24	7.500	KG	<p><b>Filé de tilápia congelado:</b> filé de tilápia in natura inteiro, sem espinhas e sem pele, sem tempero, com 5% de glaceamento, gramatura de 100 a 120 gramas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens, espinhas e parasitas. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos, com rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, contendo informação nutricional, prazo de validade e outros dados pertinentes. Capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura máxima -12º C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA nº 9 R (Dec. 12.486/78) e (M.A 2244/97) Dec. 30691, de 29/03/52 e suas posteriores alterações, no SIF, SISP ou DIPOA, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Sec. Agricultura; embalagem deve constar peso líquido (antes do congelamento) e peso bruto após congelamento. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. Unidade fornecimento: kg</p>	R\$ 65,91	R\$ 494.325,00

## 12. – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

**12.1.** A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios para fornecer a merenda escolar obrigatória, atendendo às necessidades da rede de ensino



# **Prefeitura Municipal de Pedregulho**

Estado de São Paulo

municipal e estadual de Pedregulho durante o ano letivo de 2025 e aos demais setores da administração. Todos os elementos necessários para atender à demanda estarão dispostos no Termo de Referência, incluindo as obrigações e responsabilidades da contratada, bem como as especificidades do objeto.

**12.2.** Este Estudo Técnico Preliminar tem o objetivo de compor um processo licitatório para REGISTRO DE PREÇOS, obtendo um mecanismo ágil e seguro para futuras contratações. A proposta envolve a contratação de empresas especializadas no fornecimento de materiais de consumo (gêneros alimentícios) para dar continuidade ao fornecimento de merenda escolar para os alunos da rede municipal e estadual, cumprindo a missão institucional, e também para os demais setores da administração.

**12.3.** Após analisar a descrição da necessidade, conforme manifestado pelas áreas requerentes no DFD, os requisitos técnicos inerentes à demanda e à contratação, e as soluções disponíveis no mercado, com suas perspectivas positivas e negativas, conclui-se que a solução mais acessível e viável para ser operacionalizada no município, que conta com estrutura física e recursos humanos para armazenagem e manuseio/preparo de refeições, é a aquisição de gêneros alimentícios (carnes), em embalagens individuais, fornecidos parceladamente, sob contrato ou instrumento similar.

## **13. – JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:**

**13.1.** A contratação deverá ser parcelada, pois, neste caso, é tecnicamente e economicamente viável dividir a solução, pois não há perda de escala e há o melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade ao dividir a solução.

## **14. – DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

**14.1.** Os resultados pretendidos com as aquisições são:

**14.1.1.** Eficácia: Atender a todas as demandas de aquisição de gêneros





# **Prefeitura Municipal de Pedregulho**

Estado de São Paulo

alimentícios, suportando a atividade finalística do órgão.

**14.1.2.** Eficiência: Assegurar a continuidade e manutenção do manuseio e preparo das refeições para atender às escolas e demais setores da administração, garantindo o uso racional dos recursos financeiros.

**14.1.3.** Qualidade da alimentação: Proporcionar uma alimentação adequada aos alunos da rede pública municipal e estadual de Pedregulho, melhorando seu desempenho escolar por meio de um cardápio nutritivo e focado na saúde física e mental.

**14.1.4.** Cumprimento do dever institucional: Oferecer aos alunos um serviço de qualidade reconhecida, otimizando os recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, observando as políticas de responsabilidade ambiental adotadas pelo órgão.

**14.1.5.** Atendimento aos demais setores da administração: Suprir a necessidade de preparo de refeições ou lanches para os diversos setores da administração, conforme suas demandas.

**14.1.6.** Tratamento isonômico e justa competição: Assegurar tratamento igualitário entre os licitantes, promovendo uma competição justa e evitando contratações com preços inexequíveis ou superfaturados.

**14.1.7.** Necessidade nutricional: Oferecer condições adequadas na oferta de lanches e refeições, garantindo economicidade e eficiência nos processos relacionados à merenda escolar e aos demais setores da administração. Assegurar que a cozinha piloto do município seja abastecida com os produtos necessários para o preparo da merenda escolar, permitindo que os alunos da rede municipal e estadual desenvolvam suas atividades pedagógicas e aprendizagem de forma adequada.

**14.1.8.** Economicidade e aproveitamento de recursos: Escolher a opção de contratação mais viável para o município, observando o melhor custo-benefício e o uso racional dos recursos financeiros disponíveis, de modo que todas as demandas sejam atendidas, evitando prejuízos financeiros e de execução.

**14.1.9.** Cumprimento de compromissos: Assegurar que a contratada cumpra



# **Prefeitura Municipal de Pedregulho**

Estado de São Paulo

todos os compromissos firmados, evitando a necessidade de rescisão do contrato, e respeitando as exigências, prazos, quantidades e demais especificações do contrato.

## **15. – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

**15.1.** A equipe de planejamento da contratação será encarregada da gestão e fiscalização do contrato informam local de entrega, data, condições de entrega, bem como são informados das providências a serem tomadas em caso de inexecução total ou parcial do contrato.

## **16. – CONTRATAÇÕES CORRELATAS / INTERDEPENDENTES**

**16.1.** Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

## **17. – IMPACTOS AMBIENTAIS**

**17.1.** Os principais impactos ambientais dos gêneros 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 embalagem pós-uso.

**17.2.** Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, bem como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

**17.3.** Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

**17.4.** Que os produtos devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

<b>IMPACTO AMBIENTAL</b>	<b>MEDIDA DE TRATAMENTO</b>
Geração de resíduos sólidos.	Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.
Descarte de resíduos sólidos.	A contratada deverá orientar seus empregados quanto à forma ambientalmente adequada do descarte. Respeitar e fazer cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes.

**17.5.** A Contratada deverá adotar práticas de Sustentabilidade Ambiental, conforme prevê a Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão e legislação correlatas, naquilo que couber;

**17.6.** Cumprir as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

**17.7.** Cumprir diretrizes relativas à gestão integrada e ao gerenciamento de resíduos sólidos, obedecendo aos parâmetros estabelecidos pela Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010.

**17.8.** Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas das Unidades são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas. A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216/2004. Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

## 18. – SUSTENTABILIDADE.

**18.1.** A sustentabilidade na compra de carne envolve o monitoramento da cadeia de produção, o cumprimento de legislações e a adoção de práticas que promovam o bem-estar animal e a conservação do meio ambiente.

**18.2.** A carne sustentável é produzida de forma responsável socialmente, ambientalmente e com bem-estar animal. Para comprar carne sustentável, você pode procurar por selos de certificação.

## 19. – ANÁLISE DE RISCOS.

**19.1.** Os riscos identificados que poderão comprometer o sucesso da contratação estão enumerados na tabela a seguir.

Ameaça	Efeito	Ação de mitigação	Responsável	Prazo
Falta de orçamento do Município para realização da ação.	Ausência de orçamento para efetivação da contratação.	Negociar com a Administração do Município a destinação de recursos orçamentários para a ação.	Requisitante da demanda	Não se aplica.
Atraso na entrega dos produtos	Falta dos produtos para o preparo das refeições.	Antecipar a negociação com o fornecedor para evitar atrasos.	Fiscais do contrato.	No empenho.
Falta de pessoal para instrução e acompanhamento da ação.	Atraso na ação e comprometimento na execução orçamentária.	Negociar com a área administrativa do Município ampliação dos recursos humanos disponíveis.	Requisitante da demanda	Não se aplica.
Não fornecimento dos produtos (Inexecução contratual).	Inviabilização da ação.	Aplicar penalidades contratuais; Exigir Seguro de execução no ato da assinatura do contrato. Providenciar nova contratação;	Fiscais do contrato; Requisitante da demanda.	Imediato, quando caracterizado o atraso.
Rompimento contratual durante a vigência.	Interrupção na entrega dos produtos contratado.	Aplicar penalidades contratuais; Exigir Seguro de execução no ato da assinatura do contrato. Providenciar nova contratação.	Fiscais do contrato; Requisitante da demanda.	Imediato, quando caracterizado o rompimento.



# Prefeitura Municipal de Pedregulho

Estado de São Paulo

Cancelamento da Licitação por ação de fornecedores que buscam protelar ou anular o processo.	Comprometer o fornecimento dos produtos	Revisão do cronograma de licitação e ajustes necessários para evitar novo cancelamento. Priorização da implementação de ajustes necessários na especificação técnica e republicação do Edital dentro do tempo hábil para atender o evento.	Área Administrativa	Imediato, quando caracterizado o atraso
Seleção de fornecedor de baixa qualidade ou incapaz de executar o objeto.	Comprometer o fornecimento dos produtos	Inclusão de critérios de habilitação permitidos por lei, como Declaração de Capacidade Técnica. Estes mecanismos contribuirão para selecionar empresas que possuem condições técnica e de infraestrutura. Aplicação de penalidades previstas em Edital e convocar os licitantes remanescentes, obedecida à ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.	Área Técnica	Não se aplica.
Suspensão do Certame, impugnação do Edital.	Comprometer o fornecimento dos produtos	Nenhuma ação antecipada é possível além da especificação técnica do termo de referência em plena observância aos ditames legais. Republicação do Edital.	Área Administrativa	Imediato, quando caracterizado o atraso

**19.2.** Ao considerar esses riscos e critérios de sustentabilidade, a administração pode garantir que o certame seja realizado de forma responsável, protegendo o meio ambiente. Diante desses fundamentos, a análise detalhada de riscos no processo de contratação reflete a idoneidade do processo com a legislação vigente e a singularidade desse tipo de contratação no contexto legal e sustentável.

## 20. – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

**20.1.** Em virtude de a Prefeitura Municipal não possuir as estruturas para a acondicionamento e preservação dos produtos, a contratação de empresa especializada para o Registro de Preços para eventual aquisição parcelada de carnes para merenda escolar e demais setores da administração, acaba por ser a opção menos onerosa à Administração Pública. Assim, a solução adotada será a que apresentar o menor valor do unitário dos itens objeto deste estudo, observados os critérios mínimos de qualidade especificados nos requisitos da contratação.

**20.2.** Conclui-se, portanto, que é VIÁVEL a referida contratação, por atender à



# **Prefeitura Municipal de Pedregulho**

Estado de São Paulo

necessidade a que se destina, com base nos elementos colhidos neste Estudo Técnico Preliminar.

## **ANEXOS:**

- Relatório de pesquisa de preços em órgãos públicos através da ferramenta de pesquisa Banco de preços

Pedregulho, 07 de janeiro de 2025

---

**Edgar Ajax dos Reis Filho**  
**Secretário Municipal de Educação Município de Pedregulho - SP**

---

**Pollyane Sousa Jacintho**  
**Sec. Adjunta da Secretaria da Educação**