

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
Nº09/2024 – Gêneros Alimentícios (Carnes)

Objeto: Registro de Preços que visa a eventual contratação de empresa fornecedora de carnes necessário para garantir a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos alunos pertencentes à rede municipal de ensino da Secretaria Municipal de Educação, Sete Lagoas - MG.

Sete Lagoas, 2024

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	3
2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE (ITEM OBRIGATÓRIO).....	3
3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.....	4
4. LEVANTAMENTO DE MERCADO	7
5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO	7
6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES (ITEM OBRIGATÓRIO).....	8
7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO (ITEM OBRIGATÓRIO).....	8
8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO (ITEM OBRIGATÓRIO)	8
9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES.....	9
10. ALINHAMENTO COM O PLANO DE ANUAL DE CONTRATAÇÕES	9
11. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS.....	9
12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO	10
13. IMPACTOS AMBIENTAIS	10
14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO (ITEM OBRIGATÓRIO)	10
15. LOCAL DE ENTREGA.....	10
16. CONTATO.....	9
Anexo I - Planilha de Itens e Quantitativos.....	11
Anexo II -Memória de Cálculo.....	12
Anexo III - Cotação de Preço.....	15

1- INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar – ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação.

O presente estudo tem por finalidade fazer a análise da viabilidade para futura contratação de empresas fornecedoras de carnes, necessárias para garantir a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos alunos pertencentes à rede municipal de ensino da Secretaria Municipal de Educação, Sete Lagoas - MG.

LEGISLAÇÃO

Resolução CD/FNDE 06/2020

Lei nº 11.947/2009 - PNAE

Decreto nº 11.821 de 12 de dezembro de 2023

2- DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Considerando que a Alimentação Escolar é direito dos estudantes da educação básica pública e que o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo, ***faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios para a garantia de atendimento desse direito aos estudantes das unidades escolares do município de Sete Lagoas - MG.***

Considerando que a vigência da ARP atual é até dia 01 de fevereiro de 2025, a previsão de consumo será para 2025.

A Resolução CD/FNDE nº 06 de 2020 preconiza o fornecimento majoritário e variado de alimentos in natura ou minimamente processados na Alimentação Escolar, com restrições para a oferta de alimentos processados e ultraprocessados, sendo este último proibido para menores de 3 anos. Por sua vez, carnes in natura são importantes fontes de proteína e

vitaminas, além de atender a obrigatoriedade da legislação para inclusão de alimentos fontes de ferro heme em 4 dias da semana.

Essa demanda tem a necessidade de fornecer uma alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.

3- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação se dará por Sistema de Registro de Preço, ficando a Ata de Registro de Preços válida por 12 meses. Para que o objetivo desta licitação possa ser plenamente atingido, é necessário que as empresas participantes atendam aos requisitos mínimos exigidos para o cadastramento e participação no processo. Além disso, deve assegurar o cumprimento dos compromissos firmados na Ata de Registro de Preços durante toda a sua vigência. Ademais, os licitantes devem atender aos seguintes requisitos:

Fornecimento de alimentos conforme especificação constante no Anexo I, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados;

Comprovar a aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

Os produtos entregues deverão apresentar data de fabricação no máximo 30 dias, a partir da data de entrega, e apresentar as características constantes nas especificações do edital;

Os licitantes deverão possuir logística suficiente para atender às necessidades de armazenagem, *principalmente em relação às temperaturas operacionais. As temperaturas devem ser mantidas adequadas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens.* O desembarque deve ocorrer por conta dos fornecedores. *A qualidade física das embalagens e condições de refrigeração será de responsabilidade do fornecedor até o momento da entrega.*

Os produtos deverão estar de acordo com as normas, resoluções e portarias da ANVISA e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA conforme legislação vigente.

Encontrando irregularidade ou caso o(s) produto(s) esteja(m) fora dos padrões determinados, a unidade recebedora o(s) devolverá(ão) para regularização no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas. O atraso na substituição do(s) mesmo(s) acarretará a suspensão dos pagamentos, além da aplicação das penalidades previstas no edital e na Ata de Registro de Preços – ARP. O Fornecedor somente poderá entregar o(s) produto(s) nos horários e locais estabelecidos pelos Órgãos Participantes. Também deverá respeitar todas as condições impostas pela legislação para a comercialização dos produtos, além das exigências e padrões definidos.

A empresa vencedora receberá semanalmente via e-mail uma planilha com a relação das escolas. Deverá retirar as requisições contendo a quantidade solicitada dos produtos por escola, que deverão ser assinadas pelo funcionário designado na unidade escolar no momento do recebimento, ficando uma via na escola e a outra deverá ser entregue no departamento ao término da entrega para conferência.

A licitante vencedora deverá seguir rigorosamente os dias e horários de entrega, não podendo haver atrasos, sendo esta realizada semanalmente em cada unidade escolar. Eventualmente, caso a licitante vencedora tenha alguma intercorrência referente à logística de entrega com os pedidos do Núcleo de Alimentação Escolar, deverá documentar a justificativa junto ao referido departamento, imediatamente após o recebimento do pedido de entrega, e o mesmo poderá deferir ou indeferir a solicitação, de acordo com as necessidades.

Caso o transporte seja realizado por empresa terceirizada, deverá apresentar cópia do contrato de prestação de serviços.

A quantidade solicitada do produto via pedido, deverá ser entregue em sua totalidade e apresentar o mesmo lote. O produto a ser entregue estará diretamente vinculado ao ofertado na proposta escrita e amostra apresentada.

A Prefeitura reserva-se o direito de extrair amostras dos produtos entregues, caso haja dúvida quanto à qualidade higiênico-sanitária e bromatológica dos mesmos, e encaminhá-las para análises em laboratório oficial, correndo as despesas por conta da licitante vencedora.

A Empresa vencedora se compromete a fornecer os produtos com prioridade de atendimento tendo em vista o interesse público. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, o Núcleo de Alimentação Escolar poderá realizar visita técnica à licitante vencedora, a fim de verificar as condições higiênico-sanitárias do estabelecimento e do processo de produção.

No caso de dúvidas quanto ao atendimento integral das especificações do produto, ou seja, das características sensoriais (odor, sabor, textura, consistência, cor, etc.) e técnicas (padronização do corte, técnica de congelamento, composição nutricional, embalagem, etc.), o Núcleo de Alimentação Escolar realizará análise e verificação do produto entregue de modo a confrontá-lo com as exigências de qualidade definidas neste Edital.

Caso o transporte seja realizado por empresa terceirizada, a responsabilidade e a garantia da qualidade continuam sendo da empresa vencedora da concorrência. Caso ocorra qualquer problema durante as entregas, a licitante vencedora será notificada para tomar ciência e providências necessárias.

A licitante vencedora deverá apresentar a seguinte documentação na fase de habilitação:

- Laudo Bromatológico Completo (documento original) de laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde e/ou Agricultura, Universidades Estaduais ou Federais, com os exames: físico-químico, organolépticos, microscópicos e microbiológicos.
- No caso de estabelecimentos de carnes e derivados (ABATEDOUROS, FRIGORÍFICOS E UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS): comprovação de SIF próprio, ou SISBI-POA, ou documento equivalente emitido pelo IMA quando comercialização dos produtos ocorrer dentro do Estado de Minas Gerais.
- No caso de estabelecimentos de armazenagem classificados como ENTREPÓSITOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL: apresentar licenciamento e/ou alvará sanitário emitido pela Vigilância Sanitária local.
- Documento em papel timbrado informando quais são os veículos de entrega, o número da placa e uma cópia autenticada do documento emitido pelo órgão competente que autoriza o transporte de alimentos. Caso um veículo não relacionado no documento seja utilizado para entregas durante a vigência da ATA, este deverá vir acompanhado do Certificado de Vistoria emitido pelo órgão competente.

A Contratada deverá cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência e Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

Para adjudicação de cada LOTE, faz-se necessário a entrega de uma amostra de cada item, no formato, embalagem e de mesma marca cotada na licitação, conforme especificado no Anexo I, com prazo de 05 (cinco) dias corridos após solicitação do Núcleo de Licitações e Compras, que será submetido à análise do Núcleo de Programas de Apoio à Alimentação Escolar, que posteriormente, emitirá o laudo conclusivo da análise, aprovando ou reprovando os produtos. As amostras deverão ser entregues no endereço, Avenida Getúlio Vargas, 111, 2º andar – Centro, Sete Lagoas. Caso a embalagem do produto não informe a data de fabricação o proponente deve apresentar no ato da entrega da amostra documento que informe/comprove a data de fabricação.

4- LEVANTAMENTO DE MERCADO

Existem no mercado, diversos fornecedores que apresentam os produtos solicitados, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado. Para todos os itens elencados, foram considerados preços praticados em contratações similares de outros órgãos, conforme preços praticados no Sistema de Cotações Públicas “Fonte de Preços”, utilizado pelo município. Na ausência de cotações pelo “Fonte de Preços” serão considerados preços praticados por fornecedores locais, regionais e sites.

A escolha da modalidade pregão eletrônico se justifica pela conveniência da aquisição de bens com previsão de entregas parceladas. Esta modalidade também facilita o trabalho de planejamento orçamentário das unidades, possibilitando uma melhor aplicabilidade dos recursos ao longo do exercício.

5- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A Prefeitura Municipal de Sete Lagoas, através da Secretaria Municipal de Educação, atendendo ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) necessita fornecer uma alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis dos estudantes da educação básica. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é quase a solução completa, dependendo

apenas do cozimento e pessoas para servir. As unidades escolares possuem espaços e pessoal próprios, para o preparo e distribuição das refeições, utilizando os gêneros propostos. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros propostos.

6- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades foram estimadas com base no número de alunos matriculados na rede e a quantidade de vezes que cada item será ofertado no cardápio, levando em consideração o número de dias letivos e a média já requisitada nos anos anteriores, para os gêneros que já são utilizados. Para os novos itens, as quantidades foram estimadas com base no rendimento das receitas a serem elaboradas.

7- ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa prévia de valor foi calculada com base nos valores das pesquisas realizadas no Banco de Preços, com fornecedores regionais e em sítios eletrônicos especializados (Anexo III). A memória de cálculo encontra-se no Anexo II sendo a estimativa do valor da contratação cerca de R\$ **3.545.840,00** (Três milhões, quinhentos e quarenta e cinco mil, oitocentos e quarenta reais).

8- JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO (ITEM OBRIGATÓRIO)

A área demandante opta pelo parcelamento da solução, os produtos deverão ser julgados por item. O parcelamento dos produtos se mostra viável em virtude da abertura de concorrência, uma vez que a empresa pode fornecer apenas um determinado grupo de produtos. Além disso, quando houver recusa de entrega dos produtos por quaisquer motivos que sejam, como já ocorrido diversas vezes, o outro fornecedor poderá nos atender, de forma a tentar evitar o comprometimento do fornecimento regular da alimentação escolar.

9- CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Ressalta-se que atualmente encontra-se vigente a ARP 093/2023; PE 125/2023; PL 275/2023; com validade para 01 de fevereiro de 2025.

10- ALINHAMENTO COM O PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES

Não se aplica.

11- DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados culminam no atendimento da necessidade da oferta de uma alimentação aos estudantes que seja equilibrada nutricionalmente, harmonizada, regionalizada e segura. Ressaltando que a Alimentação Escolar é um direito do aluno da educação básica pública e dever do Estado e o direito à alimentação escolar visa garantir a segurança alimentar e nutricional desses estudantes, com acesso de forma igualitária e também respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

Para a execução do PNAE é realizada a transferência dos recursos financeiros da União, aos Estados, ao Distrito Federal, aos Municípios e às escolas federais pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, cabendo a estas entidades a utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE.

O presente estudo vem demonstrar que os itens listados no Anexo I são necessários não apenas para cumprir a legislação, mas ofertar dignidade aos 14.375 alunos da rede municipal de ensino, através da oferta de uma alimentação de qualidade, procurando suprir suas necessidades trazendo resultados no desenvolvimento biopsicossocial, aprendizado e rendimento escolar.

A futura licitação será para efetivar o direito a esses educandos de receber uma alimentação adequada a sua faixa etária e carga horária referente ao período em que se mantiverem nas unidades escolares.

Além disso, este estudo tem a finalidade de contribuir para que se possa evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos.

12- PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

A futura contratação não resulta em acréscimos de gastos orçamentários, uma vez que a Secretaria de Educação já possui funcionários destinados a tal função. As entregas nas unidades escolares tanto da área urbana quanto da área rural são de responsabilidade das empresas.

13- IMPACTOS AMBIENTAIS

O consumo de alimentos pode gerar impactos ambientais voltados a sua produção e descarte de embalagens. Portanto será adotado nesta contratação os critérios e boas práticas de sustentabilidade, veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigações da contratada. Além disso, as orientações sobre as boas práticas de manipulação preveem um menor impacto sobre os recursos naturais; preferências pela produção regional; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; evitar desperdício de alimentos tanto no preparo e distribuição dos alimentos quanto do descarte dos resíduos.

14- VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado com o objetivo de contratar empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios para alimentação escolar da rede municipal de ensino de Sete Lagoas - MG.

Este ETP está de acordo com a legislação vigente; diante de todas as descrições mencionadas nesse documento, sobre o direito do aluno de receber alimentação escolar gratuita, de boa qualidade, que assegure sua integridade física, moral e intelectual. Portanto, opinamos pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, dentro dos moldes estabelecidos no presente estudo.

15- LOCAL DE ENTREGA

A entrega de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar deverá ser realizada mediante solicitação do Núcleo de Programas de Apoio à Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação que atende as unidades educacionais da rede pública de ensino do município.

O(s) item(ns) deverá(ão) ser entregue(s) de forma fracionada, de acordo com a demanda das Escolas e Conveniadas Municipais, sendo que as mesmas deverão ser efetuadas diretamente nas Unidades Escolares *uma vez na semana ou de acordo com a solicitação do Núcleo de Programas de Apoio à Alimentação Escolar em cada unidade escolar* no período de 07:00 às 16:00 horas na Zona Urbana e nos períodos específicos de funcionamento das escolas de Zona Rural.

16- CONTATO

E-mail: jeannealves@adm.edu.setelagoas.mg.gov.br

Responsável: Jeanne Clécia Alves

Sete Lagoas, 22 de Outubro de 2024



Jeanne Clécia Alves

Nutricionista - PNAE

Supervisora do Núcleo de Programas de Apoio à Alimentação Escolar



Roselene Alves Teixeira

Secretária Municipal de Educação

ANEXO I

Planilha de Itens e Quantitativos

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
Item	Quantidade	Unidade	Descrição
01	34.000	Kg	Carne Bovina, acém cubos 3cmx3cm, congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura (no máximo 5 % para cada quilo), cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Embalagem em saco plástico transparente, atóxico, de 1Kg e, acondicionados em caixa de papelão contendo 15Kg a 30Kg, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca do fabricante, informações nutricionais, número de lote, da validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 1 (um) ano, com certificado da vigilância sanitária e registro em órgãos competentes: SIF, IMA e SISB. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária. – Transportada em temperatura entre -18°C e -15°C (graus Celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. A data de embalagem não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. A empresa deverá estar em conformidade com normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. A empresa deverá apresentar amostra de acordo com as orientações do item 03 - <i>Requisitos da contratação.</i>
02	6.000	Kg	Carne Bovina, músculo cubos 3cmx3cm, congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura (no máximo 5 % para cada quilo), cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Embalagem em saco plástico transparente, atóxico, de 1kg, acondicionados em caixa de papelão contendo 15Kg a 30Kg, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca do fabricante, informações nutricionais, número de lote, da validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 1 (um) ano, com certificado da vigilância sanitária e registro em órgãos competentes: SIF, IMA e SISB. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária. – Transportada em temperatura entre -18°C e -15°C (graus Celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. A data de embalagem não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. A empresa deverá estar em conformidade com normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. A empresa deverá apresentar amostra de acordo com as orientações do item 03 - <i>Requisitos da contratação.</i>
03	20.000	Kg	Carne Bovina, músculo moído congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura (no máximo 5 % para cada quilo), cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Embalagem em saco plástico transparente, atóxico, de 1kg e, acondicionados em caixa de papelão contendo 15Kg a 30Kg, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de

			identificação, marca do fabricante, informações nutricionais, número de lote, da validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 1 (um) ano, com certificado da vigilância sanitária e registro em órgãos competentes: SIF, IMA e SISB. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária – Transportada em temperatura entre -18°C e -15°C (graus Celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. A data de embalagem não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. A empresa deverá estar em conformidade com normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. A empresa deverá apresentar amostra de acordo com as orientações do item 03 - <i>Requisitos da contratação.</i>
04	20.000	Kg	Carne Bovina, pá moída congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura (no máximo 5 % para cada quilo), cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Embalagem em saco plástico transparente, atóxico, de 1kg, acondicionados em caixa de papelão contendo 15Kg a 30Kg, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca do fabricante, informações nutricionais, número de lote, da validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 1 (um) ano, com certificado da vigilância sanitária e registro em órgãos competentes: SIF, IMA E SISB. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária. – Transportada em temperatura entre -18°C e -15°C (graus Celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. A data de embalagem não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. A empresa deverá estar em conformidade com normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. A empresa deverá apresentar amostra de acordo com as orientações do item 03 - <i>Requisitos da contratação.</i>
05	40.000	Kg	Carne Suína, pernil traseiro em cubos de 3cm x 3cm, de aproximadamente 20 gramas, congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura (no máximo 5 % para cada quilo), cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Embalagem em saco plástico transparente, atóxico, de 1kg, acondicionados em caixa de papelão contendo 15Kg a 30Kg, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca do fabricante, informações nutricionais, número de lote, da validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 1 (um) ano, com certificado da vigilância sanitária e registro em órgãos competentes: SIF, IMA e SISB. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária. – Transportada em temperatura entre -18°C e -15°C (graus Celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. A data de embalagem não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. A empresa deverá estar em conformidade com normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. A empresa deverá apresentar amostra de acordo com as orientações do item 03 - <i>Requisitos da contratação.</i>
06	46.000	Kg	Filé de peito de frango congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, degelo máximo de 6% de água. Embalagem em saco plástico transparente, atóxico, de 1kg, acondicionados em caixa de papelão contendo 15Kg a 30Kg, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem

			deverá conter externamente os dados de identificação, marca do fabricante, informações nutricionais, número de lote, da validade, quantidade do produto. Prazo mínimo de validade: 1 (um) ano, com certificado da vigilância sanitária e registro em órgãos competentes: SIF, IMA E SISB. Transporte: de acordo com normas da Vigilância Sanitária. – Transportada em temperatura entre -18°C e -15°C (graus Celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. A data de embalagem não deverá ser superior a 30 dias, a partir da data de entrega. A empresa deverá estar em conformidade com normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. A empresa deverá apresentar amostra de acordo com as orientações do <i>item 03 - Requisitos da contratação.</i>
--	--	--	---

SETE LAGOAS

ANEXO II
Memória de Cálculo

Item	Unidade	Quantidade	Valor Unitário Médio	Valor Total
Carne Bovina, acém cubos	Kg	34.000	R\$25,46	R\$ 865.640,00
Carne Bovina, músculo cubos	Kg	6.000	R\$26,72	R\$ 160.320,00
Carne Bovina, músculo moído	Kg	20.000	R\$23,66	R\$ 473.200,00
Carne Bovina, pá moída	Kg	20.000	R\$23,95	R\$ 479.000,00
Carne Suína, pernil	Kg	40.000	R\$17,02	R\$ 680.800,00
Filé de peito de frango	Kg	46.000	R\$19,28	R\$ 886.880,00
TOTAL				R\$ 3.545.840,00