



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP 14/2026 – SECRETARIA MUNICIPAL  
DE EDUCAÇÃO E DEPARTAMENTOS MUNICIPAIS.**  
**(RETIFICADO)**

O Presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento da licitação e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade, abaixo especificada.

## **1 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

**1.1.** Registro de Preços para a eventual e futura aquisição parcelada de produtos frigoríficos e carnes, visando atender às demandas da Secretaria Municipal de Educação e Departamentos Municipais de Ribeirão Corrente- SP.

**1.2.** Esses itens são essenciais para a composição da merenda escolar e demais programas institucionais, garantindo alimentação adequada e nutricionalmente equilibrada aos beneficiários.

**1.3.** A adoção do sistema de Registro de Preços se justifica pela necessidade de aquisições frequentes e fracionadas, evitando o armazenamento excessivo e a consequente deterioração dos produtos, uma vez que carnes e itens frigoríficos exigem condições específicas de conservação.

**1.4.** Dessa forma, busca-se assegurar a qualidade e a segurança alimentar, conforme os padrões estabelecidos pelas normativas sanitárias vigentes. Além disso, essa modalidade de contratação possibilita maior flexibilidade e eficiência na gestão dos recursos públicos, permitindo que as compras sejam realizadas conforme a demanda real, evitando desperdícios e otimizando a aplicação do orçamento municipal. Com isso, garante-se o fornecimento contínuo, evitando desabastecimento e assegurando a regularidade dos serviços prestados à comunidade.

## **2 ÁREA REQUISITANTE**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

**2.1.** O objeto em questão atende às demandas da Secretaria Municipal de Educação e Departamentos Municipais da Prefeitura de Ribeirão Corrente, garantindo o suporte necessário para a execução de suas atividades.

ÁREA REQUISITANTE	RESPONSÁVEL
Secretaria Municipal de Educação	Elaine Cristina Rodrigues
Departamento Municipal de Administração	Airton Luiz Montanher
Departamento de Assistência Social	Tatiane Cristina Janneu Barreto

### **3 ALINHAMENTO COM O PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES**

**3.1.** A pretendida contratação encontra-se em consonância com o planejamento de contratações da Administração Municipal, sendo que valores estimados da contratação constam reservados no Orçamento Anual do Município para 2026, visando o implemento da solução objeto deste Estudo Técnico Preliminar, conforme Decreto n.º 2255 de 5 de janeiro de 2026.

### **4 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**4.1.** O licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios de produtos Frigoríficos e Carnes, para atender necessidades das Secretarias e Departamentos municipais, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência e seus apêndices em anexos

#### ***Da inspeção sanitária e certificação de produtos de origem animal***

**4.2.** Em estrita observância à Lei Federal nº 1.283/1950 e à jurisprudência consolidada do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (TCE-SP), todos os itens de origem animal (carnes, pescados, laticínios, ovos, mel e derivados) deverão, obrigatoriamente, apresentar registro ativo em órgão de inspeção sanitária oficial.

**4.3.** Para fins de aceitabilidade, serão admitidos produtos que possuam os seguintes selos de inspeção.

**4.4.** SIF (Serviço de Inspeção Federal): Para produtos com livre comercialização em todo o território nacional.

**4.5.** SISP (Serviço de Inspeção de São Paulo): Para produtos registrados no âmbito do



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

Estado de São Paulo.

**4.6.** SIM (Serviço de Inspeção Municipal): Especificamente o selo do município de Ribeirão Corrente/SP local da entrega.

***Produtos de Outros Estados***

**4.7.** Não será admitida a entrega de produtos registrados exclusivamente em órgãos de inspeção de outros estados (ex: IMA-MG, ADAPAR-PR, etc.), ***exceto se o estabelecimento produtor comprovar formalmente a sua adesão ao SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal)***, o que autoriza o comércio interestadual.

**4.8.** A exigência visa garantir a saúde pública e a qualidade industrial e sanitária dos alimentos, assegurando que a fiscalização ocorra de forma concorrente entre os entes federados, sem restringir injustificadamente a participação de licitantes que operam sob inspeção municipal ou estadual devidamente habilitada para o local da entrega.

**4.9.** Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento.

**4.10.** Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme Autorização de Fornecimento e condições do Termo de Referência e seus apêndices, que será realizada da seguinte forma: caso sejam aprovados, de acordo com as condições expressas acima, os produtos serão denominados em conformidade

**4.11.** No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo, devem ser conferidas e registradas em planilhas próprias, as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação, conforme as indicações a seguir

**4.12.** Congelados -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

**4.13.** Refrigerados Carnes de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor.

**4.14.** Demais produtos. de 4 a 10 °C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante.

**4.15.** Durante todo o período de tempo do transporte, por horas ou dias, os alimentos perecíveis preparados ou industrializados, crus, semi-processados ou prontos para o consumo, que necessitam ser conservados sob congelamento ou refrigeração, devem encontrar-se em conformidade com as temperaturas estabelecidas no Art. 24, Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013.

**4.16.** Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas: Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003 ANVISA/MS, Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA/MS, Decreto nº 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria nº 05 de 08 de novembro de 1988; Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997; Portaria nº 46 de 10 de fevereiro de 1998; Resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 – ANVISA, Resolução RDC nº 175 de 8 de julho de 2003, AVINSA/MS

**4.17.** No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos, atendendo a todas as especificações descritas no termo de referência

**4.18.** A licitante detentora da melhor proposta deverá apresentar amostras em até **05 (cinco) dias úteis** após a solicitação do Agente de Contratação, diretamente na Prefeitura Municipal, localizada na Rua Prudente de Moraes, nº 850, centro, Ribeirão Corrente – SP, CEP 14.445.000, das 8h às 17h, sendo **01 (uma) AMOSTRA** de cada item em estrita consonância com as especificações técnicas descritas neste Termo de Referência. As amostras deverão estar devidamente identificadas com o nome da licitante, número do pregão, número do processo e lote ofertado. A constatação de qualquer desconformidade, ressalva técnica ou divergência em



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

relação às especificações exigidas resultará na imediata recusa do item e desclassificação da proposta, não sendo admitida, em nenhuma hipótese, a concessão de prazo para substituição, correções ou entrega de nova amostra.

**4.19.** A exigência de amostra justifica-se pela necessidade de verificar a conformidade do produto ofertado com as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência. Considerando que o objeto da licitação envolve o fornecimento de produtos frigoríficos e carne bovina para atender a demanda das Secretarias e Departamentos municipais, é fundamental assegurar a qualidade, textura, coloração e ausência de irregularidades no produto, garantindo que atenda aos padrões exigidos pela legislação sanitária e às necessidades nutricionais dos alunos. Dessa forma, a apresentação de amostras permitirá a análise sensorial e visual, prevenindo a aquisição de produtos inadequados e garantindo a segurança alimentar.

**4.20.** Não será admitida a subcontratação do objeto.

**4.21.** A vedação justifica-se pela natureza perecível dos bens (produtos frigoríficos e carnes) e pela necessidade de rigoroso controle sanitário, de acondicionamento e de transporte, visando garantir a segurança alimentar, especialmente para o atendimento da Secretaria Municipal de Educação. A execução direta pela contratada é essencial para assegurar a rastreabilidade dos produtos, a manutenção da cadeia de frio e a responsabilização integral perante a Administração, garantindo que a empresa que comprovou capacidade técnica e operacional na fase de habilitação seja a efetiva executora do fornecimento, em conformidade com o princípio da eficiência e com a prerrogativa do art. 122 da Lei nº 14.133/2021.

**4.22.** O presente estudo técnico se amolda ao art. 95, II, da Lei nº 14.133/2021, para fins de substituição do termo de contrato por instrumento equivalente, quando cabível, no contexto do SRP, sendo a execução formalizada por ARP e por Ordem de Fornecimento (OF) nas contratações decorrentes, mantidos os controles de fiscalização, recebimento, liquidação e pagamento.

**4.23.** O Critério de Julgamento a ser adotado no certame licitatório, nos termos do inciso VIII do Artigo da Lei 14133/2021, será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**, tendo em vista ser esta a opção que permite participação do maior número possível de potenciais fornecedores, o que possibilita maior disputa e economia de recursos públicos



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

**4.24.** Os gêneros alimentícios a serem adquiridos tem padrão de qualidade e desempenho definidos objetivamente, além de tratar-se de objeto plenamente disponível no mercado, podendo ser caracterizado como bem comum, justificando a modalidade licitatória de PREGÃO ELETRÔNICO, para Registros de Preços. Conforme Lei 14.133/2021, Art. 6º XLI.

**4.25.** O instrumento da Garantia Contratual possui a função de salvaguardar a Administração Pública de eventuais insucessos nas contratações. Considerando, no entanto, que o processo em tela se refere a aquisição, com entrega parcelada, cujo pagamento do fornecedor está condicionado ao recebimento efetivo dos itens dos gêneros alimentícios, bem como visando não restringir a participação de licitantes no certame, ficará dispensada a exigência de Garantia Contratual nos termos do caput do artigo 96 da Lei nº 14.133/2021.

## **5 LEVANTAMENTO DE MERCADO**

**5.1.** Diante das necessidades identificadas neste estudo, a solução requer a contratação de uma empresa especializada, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Para fundamentar essa contratação, foram analisadas experiências similares em outros órgãos e entidades, por meio de consultas a editais, contratos e atas de registro de preços, com o objetivo de identificar possíveis novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração.

**5.2.** Observou-se que não há variações significativas na execução do objeto quanto ao papel da empresa a ser contratada. As diferenças encontradas referem-se, sobretudo, à modalidade de licitação aplicada em cada caso, conforme a permissibilidade normativa. Dessa forma, a aquisição dos gêneros alimentícios descritos neste Estudo Técnico Preliminar representa uma demanda recorrente entre órgãos públicos em todas as esferas, evidenciando a ampla disponibilidade de empresas aptas a fornecê-los, desde que atendam aos requisitos estabelecidos neste documento

**5.3.** Além de estar em conformidade com a legislação vigente, a contratação de uma empresa especializada reduz custos operacionais e administrativos, garantindo o fornecimento regular dos gêneros alimentícios e atendendo de forma eficiente à demanda das Secretarias Municipais requisitantes, bem como seus Departamentos. Assim, essa se apresenta como a



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE  
Estado de São Paulo

opção mais viável e econômica para a Administração Pública.

## 6 ESTIMATIVAS DE QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS.

ITEM	QTD.	UND.	DESCRIÇÃO
1.	1500	KG	<p><b>ALMÔNDEGAS BOVINA CONGELADA:</b> Almôndega de carne 100% bovina (cortes magros como Patinho ou Acém), limpa e sem contaminações, in natura (crua), congelada, obtida a partir de carne bovina moída, moldada em formato esférico. Deve apresentar cor vermelha-escura própria da carne, sem manchas esverdeadas ou secas. Sabor e odor característicos, isenta de sabores amargos ou rançosos, firme e homogênea, sem desmanchar no cozimento, com teor de gordura máximo de 10% a 12%, temperados com sal, farinha de rosca, cebola, alho. Ausência de fragmentos de ossos, peles, cartilagens, nervos, aponevroses (apenas máx. 3%), parasitas ou substâncias contaminantes. O peso individual, padronizado das almôndegas deve variar entre 15g a 20g. O congelamento: Sistema IQF (Individually Quick Frozen - congelamento individual rápido) para evitar bloco único. Embalada em plástico, flexível, transparente, atóxica e selada, garantindo a integridade do produto. Recomendado pacotes de 1 kg ou 2 kg. Deve vir rotulado conforme legislação do Ministério da Agricultura (MAPA/ANVISA). Deve constar: Nome do produto (Almôndega Bovina), marca, registro de inspeção, lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo 6 meses) e peso líquido. No ato da entrega, o produto não poderá ter mais de 30 dias de fabricação, haverá rejeição na entregar se o produto apresentar sinais de descongelamento, desidratação, odor fétido, ou presença de materiais estranhos e o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características originais. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i></p> <p><b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b></p>
2.	2250	KG	<p><b>CARNE BOVINA EM CUBOS TIPO MÚSCULO:</b> Carne bovina no corte músculo em cubos, in natura, fresca e resfriada, cortada em cubos no dia ou imediatamente antes da embalagem no dia da entrega. Com, no máximo, 5% a 10% de gordura. Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos e sebo sem aparência escura e cheiro forte. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxica sem vácuo, íntegro e resistente, com identificação completa com inspeção sanitária oficial, COM NO MÁXIMO 2KG. Transporte conforme legislação vigente. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade</p>





PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE  
Estado de São Paulo

			nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i>
3.	750	KG	<b>CARNE BOVINA EM CUBOS TIPO MÚSCULO (COTA):</b> Carne bovina no corte músculo em cubos, in natura, fresca e resfriada, cortada em cubos no dia ou imediatamente antes da embalagem no dia da entrega. Com, no máximo, 5% a 10% de gordura. Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos e sebo sem aparência escura e cheiro forte. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxica sem vácuo, íntegro e resistente, com identificação completa com inspeção sanitária oficial, COM NO MÁXIMO 2KG. Transporte conforme legislação vigente. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> <b>COTA RESERVADA PARA MEI/ME/EPP</b>
4.	1.000	KG	<b>CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (PATINHO) -IQF.</b> <b>1. DESCRIÇÃO:</b> carne de 1ª categoria – no corte patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubos congelada, no corte patinho, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 5 a 8% de gordura, e de 3% no máximo de sódio, ser isenta de cartilagens, de ossos e aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de -18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm. Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) para congelamento individual. <b>2. Características organolépticas:</b> Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. <b>3. Embalagem e peso:</b> o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. <b>4. Rotulagem:</b> o produto deverá ser rotulado de acordo com a





**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

			legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. <b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b>
5.	2250	KG	<b>CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS:</b> Carne bovina no corte patinho em cubos, in natura, fresca e resfriada, cortada em cubos no dia ou imediatamente antes da embalagem no dia da entrega. Com, no máximo, 5% de gordura. Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos e sebo, sem aparência escura e cheiro forte. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxica sem vácuo, íntegro e resistente, com identificação completa com inspeção sanitária oficial, COM NO MÁXIMO 2KG. Transporte conforme legislação vigente. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i>
6.	750	KG	<b>CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS (COTA):</b> Carne bovina no corte patinho em cubos, in natura, fresca e resfriada, cortada em cubos no dia ou imediatamente antes da embalagem no dia da entrega. Com, no máximo, 5% de gordura. Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos e sebo, sem aparência escura e cheiro forte. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxica sem vácuo, íntegro e resistente, com identificação completa com inspeção sanitária oficial, COM NO MÁXIMO 2KG. Transporte conforme legislação vigente. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> <b>COTA RESERVADA PARA MEI/ME/EPP</b>
7.	1.000	KG	<b>CARNE BOVINA IN NATURA EM TIRAS (ISCAS) CONGELADA (PATINHO) IQF</b> <b>1.DESCRICÃO:</b> Carne de 1ª categoria patinho. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias aparada e apresentada no corte: patinho. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em tiras congelada, no corte patinho, deve



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

			<p>apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne deverá conter no máximo, 5 a 8% de gordura, e de 3% no máximo de sódio, ser isenta de cartilagens, de ossos e aponevroses. As iscas deverão ter as dimensões aproximadas de 5 cm de comprimento x 1 cm de largura. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado. Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em tiras com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) para congelamento individual. <b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:</b> aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio do tipo de corte. Poderão ser efetuadas outras determinações (físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. <b>3. Embalagem e peso:</b> o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. <b>4. Rotulagem:</b> o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. <b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b></p>
8.	1.000	KG	<p><b><u>CARNE BOVINA PATINHO IN NATURA MOÍDA CONGELADA– (IQF)</u></b> <b>1. DESCRIÇÃO:</b> carne de 1ª categoria – no corte patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Os grânulos deverão ser congelados em túnel de congelamento IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) e embalados em sacos de polietileno. A carne bovina moída congelada, no corte patinho deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter de 5% a 8% no máximo de gordura, e de 3% no máximo de sódio, e no máximo 3% de água, ser isenta de cartilagens, de ossos e aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de -18º C (dezoito</p>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

			<p>graus centígrados negativos) ou inferior. <b>2. CARACTERÍSTICAS GERAIS:</b> o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio.</p> <p><b>3. EMBALAGEM E PESO:</b> o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 02 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. <b>4. ROTULAGEM:</b> o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.</p> <p><b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b></p>
9.	2.250	KG	<p><b>CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO:</b> Carne bovina no corte patinho moído, in natura, fresca e resfriada, moída no dia ou imediatamente antes da embalagem no dia da entrega. Com, no máximo, 5% de gordura. Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios. Ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos e sebo. Sem aparência escura e cheiro forte. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxica sem vácuo, íntegro e resistente, com identificação completa com inspeção sanitária oficial, COM NO MÁXIMO 2KG. Transporte conforme legislação vigente. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i></p>
10.	750	KG	<p><b>CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO (COTA):</b> Carne bovina no corte patinho moído, in natura, fresca e resfriada, moída no dia ou imediatamente antes da embalagem no dia da entrega. Com, no máximo, 5% de gordura. Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios. Ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos e sebo. Sem aparência escura e cheiro forte. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxica sem vácuo, íntegro e resistente, com identificação completa com inspeção sanitária oficial, COM NO MÁXIMO 2KG. Transporte conforme legislação</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE  
Estado de São Paulo

			vigente. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> <b>COTA RESERVADA PARA MEI/ME/EPP</b>
11.	3.000	KG	<b><u>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO:</u></b> Cortes de frango, coxa e sobrecoxa, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Características do produto: produto congelado pelo sistema IQF, sem tempero. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Produto com registro. O produto deverá ser entregue em embalagens de 1kg. Unidade do fornecimento: quilograma. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> <b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b>
12.	2.000	KG	<b><u>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADAS:</u></b> Cortes de frango, coxa e sobrecoxa desossado, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Características do produto: desossadas, congeladas pelo sistema IQF, sem tempero, livres de fragmentos ósseos e cartilagens. Embaladas em pacotes de 1 kg, com rotulagem completa e registro no órgão competente. Transporte conforme legislação vigente. <b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b>
13.	3.750	KG	<b><u>COXINHAS DE ASA DE FRANGO:</u></b> Corte de frango congeladas pelo sistema IQF. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. - <b>Embalagem de 1 Kg.</b> A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i>
14.	1.250	KG	<b><u>COXINHAS DE ASA DE FRANGO (COTA):</u></b> Corte de frango congeladas pelo sistema IQF. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. - <b>Embalagem de 1 Kg.</b> A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> <b>COTA RESERVADA PARA MEI/ME/EPP.</b>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

15.	3.000	KG	<p><b><u>FILÉ DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI):</u></b> O produto deverá ser preparado a partir de aves sadias, abatidas sob prévia inspeção sanitária. Deverá se apresentar sob a forma de filé de peito (sassami) de 40g a 55g, de tamanho uniforme, congelado individualmente, íntegro, sem estar despedaçado ou quebrado. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens, tendões ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. O filé de peito de frango deverá ser armazenado à temperatura de <math>-18^{\circ}\text{C}</math> (dezoito graus Celsius negativo) ou inferior e transportada em temperatura inferior a <math>-12^{\circ}\text{C}</math>, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria n 05 de 08 de novembro de 1988; Portaria n 368 de 04 de setembro de 1997; Portaria n 46 de 10 de fevereiro de 1998; Resolução RDC n 12 de 02 de janeiro de 2001; Resolução RDC n 259 de 20 de setembro de 2002; Resolução RDC n 14 de 28 de março de 2014. Validade máxima de 12 meses e a data fabricação do produto de 15 dias no momento da entrega. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i></p>
16.	1.000	KG	<p><b><u>FILÉ DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) (COTA):</u></b> O produto deverá ser preparado a partir de aves sadias, abatidas sob prévia inspeção sanitária. Deverá se apresentar sob a forma de filé de peito (sassami) de 40g a 55g, de tamanho uniforme, congelado individualmente, íntegro, sem estar despedaçado ou quebrado. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens, tendões ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. O filé de peito de frango deverá ser armazenado à temperatura de <math>-18^{\circ}\text{C}</math> (dezoito graus Celsius negativo) ou inferior e transportada em temperatura inferior a <math>-12^{\circ}\text{C}</math>, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria n 05 de 08 de novembro de 1988; Portaria n 368 de 04 de setembro de 1997; Portaria n 46 de 10 de fevereiro de 1998; Resolução RDC n 12 de 02 de janeiro de 2001; Resolução RDC n 259 de 20 de setembro de 2002; Resolução RDC n 14 de 28</p>





**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

			de março de 2014. Validade máxima de 12 meses e a data fabricação do produto de 15 dias no momento da entrega. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> <b>COTA RESERVADA PARA MEI/ME/EPP</b>
17.	1.000	KG	<b>FILÉ DE TILÁPIA:</b> Filé de Tilápia congelado, obtido a partir de pescados sadios, em cubos/tiras com 60 a 80 gramas. Isento de alergênicos, sem pele ou espinhas. Não será admitida adição de água ao filé de tilápia. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. O filé de tilápia deverá ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativo) ou inferior e transportada em temperatura inferior a -12oC, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria n 05 de 08 de novembro de 1988; Portaria n 368 de 04 de setembro de 1997; Portaria n 46 de 10 de fevereiro de 1998; Resolução RDC n 12 de 02 de janeiro de 2001; Resolução RDC n 259 de 20 de setembro de 2002; Resolução RDC n 14 de 28 de março de 2014. Validade máxima de 12 meses e a data fabricação do produto de 15 dias no momento da entrega. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> <b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b>
18.	3.000	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. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> <b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b>
19.	2.000	KG	<b>LINGÜIÇA SUINA DEFUMADA TIPO CALABRESA CONGELADA;</b> entende-se por lingüiça suína defumada tipo calabresa o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ( <i>abatidos sob inspeção sanitária</i> ), sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (condimentos naturais), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE  
Estado de São Paulo

			<p>vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 2,5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> <b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b></p>
20.	2.000	KG	<p><b>LINGÜIÇA SUINA TOSCANA EM GOMOS CONGELADA;</b> entende-se por linguiça suína toscana o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (sem pimenta), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. <i>Não serão aceitos durante a</i></p>





PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE  
Estado de São Paulo

			entrega produtos em estado de descongelamento. <b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b>
21.	500	Kg	<b>MUÇARELA PEÇA COM 4 KG</b> Produto de boa qualidade embalado a vácuo individualmente isento de sujidades, mofos e parasitas. Cor, cheiro, sabor característico. Não deve apresentar alto teor de gordura. Não pode apresentar gosto ou aspecto de ranço. A data de fabricação deverá ser recente ao dia da entrega. Unidade de fornecimento: Quilogramas. <b>Marca de referência ou similar: SADIA, FRIMESA OU JUSSARA. ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b>
22.	2.625	KG	<b>PERNIL EM CUBOS</b> – Pernil suíno sem osso, cortado em cubos pequenos e uniformes, de acordo com o solicitado pelo comprador; com baixo teor de gordura aparente. Cor, aparência, textura, sabor e aroma característicos. Isento de sujidades, mofo, parasita. Embalado em plástico transparente, atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deve ser entregue sempre FRESCO, em transporte adequado, de maneira a garantir a qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Marca: Camari ou similar. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i>
23.	875	KG	<b>PERNIL EM CUBOS (COTA)</b> – Pernil suíno sem osso, cortado em cubos pequenos e uniformes, de acordo com o solicitado pelo comprador; com baixo teor de gordura aparente. Cor, aparência, textura, sabor e aroma característicos. Isento de sujidades, mofo, parasita. Embalado em plástico transparente, atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deve ser entregue sempre FRESCO, em transporte adequado, de maneira a garantir a qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Marca: Camari ou similar. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> <b>COTA RESERVADA PARA MEI/ME/EPP.</b>
24.	1.000	KG	<b>PERNIL EM CUBOS – CONGELADO IQF</b> Carne Congelada de Suíno sem Osso, corte: Pernil em Cubos IQF, obtida por corte manual ou automático em Cubos 3 x 3 x 3 cm, sem a presença de hematomas ou sanguinolência obtida a partir de animais sadios, abatidos sobre prévia inspeção sanitária. O produto deverá se apresentar consistência tenra, sem pele, com coloração rósea in natura e branca quando cozida. O odor deve ser característico do produto com percentual total de gorduras de no máximo 8,3 %. O processo de congelamento deverá ser rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após, retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio).O Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria n 05 de 08 de novembro de 1988; Portaria n 368 de 04 de setembro de 1997; Portaria n 46 de 10 de fevereiro de 1998; Resolução RDC n 12 de 02 de janeiro de 2001; Resolução RDC n 259 de 20 de setembro de 2002; Resolução RDC n 14 de 28 de março de 2014. Validade máxima de 12 meses



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE  
Estado de São Paulo

			e a data fabricação do produto de 15 dias no momento da entrega. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> <b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b>
25.	2.000	KG	<b>PRESUNTO COZIDO PEÇA MINIMA COM 3,5 KG;</b> entende-se por presunto o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ( <u>abatidos sob inspeção sanitária</u> ), sendo de carne de pernil suíno, adicionado de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, mofos, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. O produto deverá apresentar SEM CAPA DE GORDURA, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Máximo de carboidratos totais de 5%, máximo de gorduras de 5% e mínimo de proteínas de 20%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 50 dias a contar da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos de polietileno, atóxico, transparente, resistente, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade mínima de 3,5 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. <i>Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração..</i> O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. <b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b>
26.	1.500	KG	<b>SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA:</b> produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ( <u>abatidos sob inspeção sanitária</u> ), da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes (condimentos naturais, exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a um processo térmico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). Não será permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido e



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE  
Estado de São Paulo

			<p>soja. <u>A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação</u>, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. O produto não deverá apresentar manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, superfície úmida, pegajosa, exsudato, queimaduras de congelamento, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. SEM CORANTES ARTIFICIAIS. Máximo de 7% de carboidratos totais, máximo de 20% de gordura, mínimo de 12% de proteína e máximo de 65% de umidade. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ser isento de sujidades, parasitos e larvas. O prazo de validade mínima é de 4 meses da data de fabricação, sendo essa de até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser a vácuo, em saco de polietileno atóxico, termossoldado, transparente, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 3 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, lacradas, resistente a danos durante o transporte. <u>Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração.</u> O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, sanitizados antes de serem carregados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. <b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b></p>
--	--	--	---

6.1. As quantidades aferidas são um conjunto somatório das séries históricas dos últimos 12 meses.

## 7 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

ITEM	QTD.	UND.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)
1.	1500	KG	<b><u>ALMÔNDEGAS BOVINA CONGELADA:</u></b> Almôndega de carne 100% bovina (cortes magros como Patinho ou Acém), limpa e sem contaminações, in natura (crua), congelada, obtida a partir de carne bovina moída, moldada em formato esférico. Deve apresentar cor vermelha-escura própria da carne, sem	32,38	48.570,00



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

			<p>manchas esverdeadas ou secas. Sabor e odor característicos, isenta de sabores amargos ou rançosos, firme e homogênea, sem desmanchar no cozimento, com teor de gordura máximo de 10% a 12%, temperados com sal, farinha de rosca, cebola, alho. Ausência de fragmentos de ossos, peles, cartilagens, nervos, aponevroses (apenas máx. 3%), parasitas ou substâncias contaminantes. O peso individual, padronizado das almôndegas deve variar entre 15g a 20g. O congelamento: Sistema IQF (Individually Quick Frozen - congelamento individual rápido) para evitar bloco único. Embalada em plástico, flexível, transparente, atóxica e selada, garantindo a integridade do produto. Recomendado pacotes de 1 kg ou 2 kg. Deve vir rotulado conforme legislação do Ministério da Agricultura (MAPA/ANVISA). Deve constar: Nome do produto (Almôndega Bovina), marca, registro de inspeção, lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo 6 meses) e peso líquido. No ato da entrega, o produto não poderá ter mais de 30 dias de fabricação, haverá rejeição na entregar se o produto apresentar sinais de descongelamento, desidratação, odor fétido, ou presença de materiais estranhos e o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características originais. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i></p> <p><b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b></p>		
2.	2250	KG	<p><b>CARNE BOVINA EM CUBOS TIPO MÚSCULO:</b> Carne bovina no corte</p>	39,93	89.842,50



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

			<p>músculo em cubos, in natura, fresca e resfriada, cortada em cubos no dia ou imediatamente antes da embalagem no dia da entrega. Com, no máximo, 5% a 10% de gordura. Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos e sebo sem aparência escura e cheiro forte. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxica sem vácuo, íntegro e resistente, com identificação completa com inspeção sanitária oficial, COM NO MÁXIMO 2KG. Transporte conforme legislação vigente. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i></p>		
3.	750	KG	<p><b><u>CARNE BOVINA EM CUBOS TIPO MÚSCULO (COTA):</u></b> Carne bovina no corte músculo em cubos, in natura, fresca e resfriada, cortada em cubos no dia ou imediatamente antes da embalagem no dia da entrega. Com, no máximo, 5% a 10% de gordura. Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos e sebo sem aparência escura e cheiro forte.</p>	39,93	29.947,50



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

			Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxica sem vácuo, íntegro e resistente, com identificação completa com inspeção sanitária oficial, COM NO MÁXIMO 2KG. Transporte conforme legislação vigente. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> <b>COTA RESERVADA PARA MEI/ME/EPP.</b>		
4.	1.000	KG	<p><b><u>CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (PATINHO) -IQF.</u></b> <b>1.</b> <b>DESCRIÇÃO:</b> carne de 1ª categoria – no corte patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubos congelada, no corte patinho, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 5 a 8% de gordura, e de 3% no máximo de sódio, ser isenta de cartilagens, de ossos e aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de -18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm. Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) para congelamento individual. <b>2.</b> <b>Características organolépticas:</b> Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido</p>	42,36	42.360,00





**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

			<p>e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. <b>3. Embalagem e peso:</b> o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. <b>4. Rotulagem:</b> o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.</p> <p><b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b></p>		
5.	2250	KG	<p><b>CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS:</b> Carne bovina no corte patinho em cubos, in natura, fresca e resfriada, cortada em cubos no dia ou imediatamente antes da embalagem no dia da entrega. Com, no máximo, 5% de gordura. Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente</p>	43,68	98.280,00





**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

			2 cm X 2 cm X 2 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos e sebo, sem aparência escura e cheiro forte. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxica sem vácuo, íntegro e resistente, com identificação completa com inspeção sanitária oficial, COM NO MÁXIMO 2KG. Transporte conforme legislação vigente. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i>		
6.	750	KG	<b><u>CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS (COTA):</u></b> Carne bovina no corte patinho em cubos, in natura, fresca e resfriada, cortada em cubos no dia ou imediatamente antes da embalagem no dia da entrega. Com, no máximo, 5% de gordura. Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos e sebo, sem aparência escura e cheiro forte. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxica sem vácuo, íntegro e resistente, com identificação completa com inspeção sanitária oficial, COM NO MÁXIMO 2KG. Transporte conforme legislação vigente. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento:	43,68	32.760,00



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

			quilograma. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> <b>COTA RESERVADA PARA MEI/ME/EPP.</b>		
7.	1.000	KG	<p><b><u>CARNE BOVINA IN NATURA EM TIRAS (ISCAS) CONGELADA (PATINHO) IQF</u></b></p> <p><b>1.DESCRICÃO:</b> Carne de 1ª categoria patinho. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias aparada e apresentada no corte: patinho. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em tiras congelada, no corte patinho, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne deverá conter no máximo, 5 a 8% de gordura, e de 3% no máximo de sódio, ser isenta de cartilagens, de ossos e aponevroses. As iscas deverão ter as dimensões aproximadas de 5 cm de comprimento x 1 cm de largura. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado. Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em tiras com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) para congelamento individual. <b>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:</b> aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da</p>	47,23	47.230,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE  
Estado de São Paulo

			<p>espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio do tipo de corte. Poderão ser efetuadas outras determinações (físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. <b>3. Embalagem e peso:</b> o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. <b>4. Rotulagem:</b> o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.</p> <p><b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b></p>		
8.	1.000	KG	<p><b>CARNE BOVINA PATINHO IN NATURA MOÍDA CONGELADA– (IQF) 1.</b></p> <p><b>DESCRIÇÃO:</b> carne de 1ª categoria – no corte patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a</p>	34,45	34.450,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE  
Estado de São Paulo

		<p>aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Os grânulos deverão ser congelados em túnel de congelamento IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) e embalados em sacos de polietileno. A carne bovina moída congelada, no corte patinho deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter de 5% a 8% no máximo de gordura, e de 3% no máximo de sódio, e no máximo 3% de água, ser isenta de cartilagens, de ossos e aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de -18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. <b>2. CARACTERÍSTICAS GERAIS:</b> o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio.</p> <p><b>3. EMBALAGEM E PESO:</b> o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 02 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. <b>4. ROTULAGEM:</b> o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e</p>		
--	--	--	--	--



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

			indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. <b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b>		
9.	2.250	KG	<b>CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO:</b> Carne bovina no corte patinho moído, in natura, fresca e resfriada, moída no dia ou imediatamente antes da embalagem no dia da entrega. Com, no máximo, 5% de gordura. Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios. Ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos e sebo. Sem aparência escura e cheiro forte. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxica sem vácuo, íntegro e resistente, com identificação completa com inspeção sanitária oficial, COM NO MÁXIMO 2KG. Transporte conforme legislação vigente. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i>	46,13	103.792,50
10.	750	KG	<b>CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO (COTA):</b> Carne bovina no corte patinho moído, in natura, fresca e resfriada, moída no dia ou imediatamente antes da embalagem no dia da entrega. Com, no máximo, 5% de gordura. Provenientes de	46,13	34.597,50



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

			<p>machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios. Ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos e sebo. Sem aparência escura e cheiro forte. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxica sem vácuo, íntegro e resistente, com identificação completa com inspeção sanitária oficial, COM NO MÁXIMO 2KG. Transporte conforme legislação vigente. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> <b>COTA RESERVADA PARA MEI/ME/EPP.</b></p>		
11.	3.000	KG	<p><b><u>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO:</u></b> Cortes de frango, coxa e sobrecoxa, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Características do produto: produto congelado pelo sistema IQF, sem tempero. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Produto com registro. O produto deverá ser entregue em embalagens de 1kg. Unidade do fornecimento: quilograma. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i></p>	18,10	54.300,00
12.	2.000	KG	<p><b><u>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADAS:</u></b> Cortes de frango, coxa e sobrecoxa desossado, abatidos sob prévia inspeção veterinária e</p>	21,10	42.200,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE  
Estado de São Paulo

			manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Características do produto: desossadas, congeladas pelo sistema IQF, sem tempero, livres de fragmentos ósseos e cartilagens. Embaladas em pacotes de 1 kg, com rotulagem completa e registro no órgão competente. Transporte conforme legislação vigente. <b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b>		
13.	3.750	KG	<b>COXINHAS DE ASA DE FRANGO:</b> Corte de frango congeladas pelo sistema IQF. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. - <b>Embalagem de 1 Kg.</b> A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i>	18,28	68.550,00
14.	1.250	KG	<b>COXINHAS DE ASA DE FRANGO (COTA):</b> Corte de frango congeladas pelo sistema IQF. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. - <b>Embalagem de 1 Kg.</b> A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> <b>COTA RESERVADA PARA MEI/ME/EPP.</b>	18,28	20.550,00





PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE  
Estado de São Paulo

15.	3.000	KG	<p><b>FILÉ DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI):</b> O produto deverá ser preparado a partir de aves saudáveis, abatidas sob prévia inspeção sanitária. Deverá se apresentar sob a forma de filé de peito (sassami) de 40g a 55g, de tamanho uniforme, congelado individualmente, íntegro, sem estar despedaçado ou quebrado. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens, tendões ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. O filé de peito de frango deverá ser armazenado à temperatura de <math>-18^{\circ}\text{C}</math> (dezoito graus Celsius negativo) ou inferior e transportada em temperatura inferior a <math>-12^{\circ}\text{C}</math>, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria n 05 de 08 de novembro de 1988; Portaria n 368 de 04 de setembro de 1997; Portaria n 46 de 10 de fevereiro de 1998; Resolução RDC n 12 de 02 de janeiro de 2001; Resolução RDC n 259 de 20 de setembro de 2002; Resolução RDC n 14 de 28 de março de 2014. Validade máxima de 12 meses e a data fabricação do produto de 15 dias no momento da entrega. <i>Não serão aceitos</i></p>	20,71	62.130,00
-----	-------	----	--	-------	-----------



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

			<i>durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i>		
16.	1.000	KG	<p><b><u>FILÉ DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI)</u></b>  <b><u>(COTA):</u></b> O produto deverá ser preparado a partir de aves sadias, abatidas sob prévia inspeção sanitária. Deverá se apresentar sob a forma de filé de peito (sassami) de 40g a 55g, de tamanho uniforme, congelado individualmente, íntegro, sem estar despedaçado ou quebrado. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens, tendões ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. O filé de peito de frango deverá ser armazenado à temperatura de <math>-18^{\circ}\text{C}</math> (dezoito graus Celsius negativo) ou inferior e transportada em temperatura inferior a <math>-12^{\circ}\text{C}</math>, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria n 05 de 08 de novembro de 1988; Portaria n 368 de 04 de setembro de 1997; Portaria n 46 de 10 de fevereiro de 1998; Resolução RDC n 12 de 02 de janeiro de 2001; Resolução RDC n 259 de 20 de setembro de 2002;</p>	20,71	20.710,00



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

			Resolução RDC n 14 de 28 de março de 2014. Validade máxima de 12 meses e a data fabricação do produto de 15 dias no momento da entrega. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> <b>COTA RESERVADA PARA MEI/ME/EPP.</b>		
17.	1.000	KG	<b>FILÉ DE TILÁPIA:</b> Filé de Tilápia congelado, obtido a partir de pescados saudáveis, em cubos/tiras com 60 a 80 gramas. Isento de alergênicos, sem pele ou espinhas. Não será admitida adição de água ao filé de tilápia. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. O filé de tilápia deverá ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativo) ou inferior e transportada em temperatura inferior a -12°C, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria n 05 de 08 de novembro de 1988; Portaria n 368 de 04 de setembro de 1997; Portaria n 46 de 10 de fevereiro de 1998; Resolução RDC n 12 de 02 de janeiro de 2001; Resolução RDC n 259 de 20 de setembro de 2002; Resolução RDC n 14 de 28 de março de 2014. Validade máxima de 12 meses e a data fabricação do produto de 15 dias no	53,30	53.300,00



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

			momento da entrega. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> <b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b>		
18.	3.000	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. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> <b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b>	12,87	38.610,00
19.	2.000	KG	<b>LINGÜIÇA SUINA DEFUMADA TIPO CALABRESA CONGELADA;</b> entende-se por linguiça suína defumada tipo calabresa o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ( <i>abatidos sob inspeção sanitária</i> ), sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (condimentos naturais), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado.. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo	30,83	61.660,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE  
Estado de São Paulo

			<p>essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 2,5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i></p> <p><b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b></p>		
20.	2.000	KG	<p><b>LINGÜIÇA SUINA TOSCANA EM GOMOS CONGELADA;</b> entende-se por lingüiça suína toscana o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (sem pimenta), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas</p>	28,78	57.560,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE  
Estado de São Paulo

			<p>pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i></p> <p><b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b></p>		
21.	500	Kg	<b>MUÇARELA PEÇA COM 4 KG</b> Produto de boa qualidade embalado a vácuo individualmente isento de sujidades,	45,87	22.935,00



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

			<p>mofos e parasitas. Cor, cheiro, sabor característico. Não deve apresentar alto teor de gordura. Não pode apresentar gosto ou aspecto de ranço. A data de fabricação deverá ser recente ao dia da entrega. Unidade de fornecimento: Quilogramas. <b>Marca de referência ou similar: SADIA, FRIMESA OU JUSSARA.</b></p> <p><b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b></p>		
22.	2.625	KG	<p><b>PERNIL EM CUBOS</b> – Pernil suíno sem osso, cortado em cubos pequenos e uniformes, de acordo com o solicitado pelo comprador; com baixo teor de gordura aparente. Cor, aparência, textura, sabor e aroma característicos. Isento de sujidades, mofo, parasita. Embalado em plástico transparente, atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deve ser entregue sempre FRESCO, em transporte adequado, de maneira a garantir a qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Marca: Camari ou similar. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i></p>	24,61	64.601,25
23.	875	KG	<p><b>PERNIL EM CUBOS (COTA)</b> – Pernil suíno sem osso, cortado em cubos pequenos e uniformes, de acordo com o solicitado pelo comprador; com baixo teor de gordura aparente. Cor, aparência, textura, sabor e aroma característicos. Isento de sujidades, mofo, parasita. Embalado em plástico transparente, atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deve ser entregue sempre FRESCO, em transporte adequado, de maneira a garantir a qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Marca: Camari ou similar. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> <b>COTA RESERVADA PARA MEI/ME/EPP.</b></p>	24,61	21.533,75





PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE  
Estado de São Paulo

24.	1.000	KG	<p><b>PERNIL EM CUBOS – CONGELADO IQF</b></p> <p>Carne Congelada de Suíno sem Osso, corte: Pernil em Cubos IQF, obtida por corte manual ou automático em Cubos 3 x 3 x 3 cm, sem a presença de hematomas ou sanguinolência obtida a partir de animais sadios, abatidos sobre prévia inspeção sanitária. O produto deverá se apresentar consistência tenra, sem pele, com coloração rósea in natura e branca quando cozida. O odor deve ser característico do produto com percentual total de gorduras de no máximo 8,3 %. O processo de congelamento deverá ser rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após, retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria n 05 de 08 de novembro de 1988; Portaria n 368 de 04 de setembro de 1997; Portaria n 46 de 10 de fevereiro de 1998; Resolução RDC n 12 de 02 de janeiro de 2001; Resolução RDC n 259 de 20 de setembro de 2002; Resolução RDC n 14 de 28 de março de 2014. Validade máxima de 12 meses e a data fabricação do produto de 15 dias no momento da entrega. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i></p> <p><b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b></p>	29,57	29.570,00
25.	2.000	KG	<p><b>PRESUNTO COZIDO PEÇA MINIMA COM 3,5 KG;</b> entende-se por presunto o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<i>abatidos sob</i></p>	30,46	60.920,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE  
Estado de São Paulo

		<p><u>inspeção sanitária</u>), sendo de carne de pernil suíno, adicionado de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, mofos, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. O produto deverá apresentar SEM CAPA DE GORDURA, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Máximo de carboidratos totais de 5%, máximo de gorduras de 5% e mínimo de proteínas de 20%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 50 dias a contar da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos de polietileno, atóxico, transparente, resistente, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade mínima de 3,5 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. <i>Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</i> O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação</p>		
--	--	--	--	--



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

			<p>vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.</p> <p><b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b></p>		
26.	1.500	KG	<p><b><u>SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA:</u></b> produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes (condimentos naturais, exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a um processo térmico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). Não será permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido e soja. <u>A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação</u>, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. O produto não deverá apresentar manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, superfície úmida, pegajosa, exsudato, queimaduras de congelamento, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. SEM</p>	14,74	22.110,00



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

		<p>CORANTES ARTIFICIAIS. Máximo de 7% de carboidratos totais, máximo de 20% de gordura, mínimo de 12% de proteína e máximo de 65% de umidade. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ser isento de sujidades, parasitos e larvas. O prazo de validade mínima é de 4 meses da data de fabricação, sendo essa de até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser a vácuo, em saco de polietileno atóxico, termossoldado, transparente, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 3 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, lacradas, resistente a danos durante o transporte. <u>Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração.</u> O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, sanitizados antes de serem carregados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p> <p><b>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</b></p>		
--	--	--	--	--

**7.1.** A fim de subsidiar a referida compra pública, foram realizadas pesquisas de valores praticados no mercado, conforme as cotações anexas.

**7.2.** Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, foram utilizados como parâmetros as disposições contidas na Lei 14133/2021, conforme justificativa da definição do



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

valor estimado devidamente assinada.

**7.3. O valor total estimado da aquisição é de R\$ 1.263.070,00 (um milhão, duzentos e sessenta e três mil e setenta reais).**

## **8 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

**8.1.** A solução considerada mais adequada para a contratação dos itens em questão é a aquisição por fornecedores habilitados, mediante processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, tendo em vista que os itens são classificados como comuns.

**8.2.** A opção mais viável para o município consiste na aquisição futura e eventual dos itens, por meio do processo de registro de preços, em caráter parcelado, dado que o mercado disponibiliza a solução requerida e a oferta de um número expressivo de fornecedores, o que garante a participação competitiva e, por conseguinte, a obtenção de melhores condições de mercado.

**8.3.** A solução considerada viável para o município é a aquisição futura e eventual através do processo para registro de preços de forma parcelada, pois no mercado existe a solução proposta, além de ser oferecida por um número de fornecedores que garante a participação de várias empresas e consequentemente a concorrência.

**8.4.** Trata-se de aquisição de gêneros alimentícios com necessidade de contratações frequentes, com a possibilidade de entregas parceladas conforme as demandas surgidas no âmbito do município e que pela natureza do objeto não é possível definir exatamente seu quantitativo.

**8.5.** Definição do local de entrega dos itens de gêneros alimentícios, a saber: O (s) item (s) deverá (ão) ser entregue (s) na Prefeitura Municipal de Ribeirão Corrente, situado à Rua Prudente de Moraes, nº 850 Centro, Ribeirão Corrente – SP, em até 05 (cinco) dias após a emissão da ordem de fornecimento.

## **9 JUSTIFICATIVAS PARCELAMENTO OU NÃO**

**9.1.** O parcelamento da solução permite que a licitação seja realizada por item, quando o objeto for divisível;

**9.2.** De acordo com o § 2º do artigo 40 da Lei nº 14.133/2021: “Na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados;”



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

I - A viabilidade da divisão do objeto em lotes;

II - O aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e

III - O dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

**9.3.** No processo em tela, a divisão do objeto se mostra viável tendo em que os itens podem ser divididos, sem prejuízo à Administração;

**9.4.** Considerando que os itens cotados se referem a GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COMUNS, o parcelamento por itens individuais permite ampla participação de licitantes. Neste contexto, o potencial de economicidade a ser obtido no certame licitatório se mostra maior.

**9.5.** Diante do exposto, e com vistas a ampliar a possibilidade de participação de licitantes, nos termos do inciso VII, § 1º, do artigo 18, bem como do Artigo 40, inciso V, b, ambos da Lei 14.133/2021, optou-se por NÃO AGREGAR OS ITENS EM LOTES.

## **10 RESULTADOS PRETENDIDOS**

**10.1.** A presente contratação suprirá as necessidades da Secretaria de Educação e Departamentos municipais, por um período de 12 (doze) meses, evitando o desperdício na condução de diversos processos no decorrer deste período, atendendo ao princípio da economia processual e mantendo o bom funcionamento das mesmas.

## **11 PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS**

**11.1.** Caberá aos Gestores do Contrato o apreço pela correta execução do contrato, bem como a observância as normas vigentes que doutrinam os procedimentos convergentes ao presente processo.

## **12 CONTRATAÇÕES CORRELATAS / INTERDEPENDENTES**

**12.1.** Não se vislumbra neste momento, contratações correlatas ou interdependentes para efetiva consolidação do Objeto pretendido neste Estudo Técnico Preliminar.

## **13 IMPACTOS AMBIENTAIS**

**13.1.** A manipulação e o preparo de alimentos geram resíduos que, se descartados





**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

inadequadamente, podem contribuir para a proliferação de pragas urbanas, além de causar impactos negativos ao meio ambiente. Para mitigar esses impactos, é essencial adotar práticas de manejo e destinação adequadas para os resíduos gerados.

**13.2. Nesse sentido, recomenda-se a implementação das seguintes medidas de mitigação:**

**13.3. Segregação e Armazenamento Adequado:** Os resíduos devem ser segregados de acordo com sua natureza (orgânicos, recicláveis e não recicláveis), sendo armazenados em recipientes adequados para evitar a contaminação e o acúmulo de resíduos nas áreas de preparo e manipulação de alimentos.

**13.4. Destinação Final Responsável:** A destinação dos resíduos deve ser realizada de acordo com a legislação vigente, com o envio dos resíduos orgânicos para compostagem ou outras formas de aproveitamento sustentável, enquanto os recicláveis devem ser encaminhados para a coleta seletiva e os não recicláveis para aterros sanitários licenciados.

**13.5. Treinamento e Conscientização:** Os colaboradores envolvidos na manipulação de alimentos devem ser treinados sobre as práticas corretas de descarte, a fim de minimizar o impacto ambiental e promover a conscientização quanto à importância do descarte responsável.

**13.6. Monitoramento e Auditoria:** Estabelecer um processo contínuo de monitoramento e auditoria para garantir que os resíduos estejam sendo corretamente segregados, armazenados e descartados, além de realizar a revisão periódica dos procedimentos para aprimorar a gestão ambiental.

**13.7. Parcerias com Empresas de Reciclagem e Compostagem:** Estabelecer parcerias com empresas especializadas em reciclagem e compostagem, para garantir que os resíduos sejam tratados de forma sustentável, contribuindo para a redução do impacto ambiental.

## **14 DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE/POSICIONAMENTO CONCLUSIVO**

**14.1.** Esta equipe de planejamento, com base no Inc. XIII do § 1º do Art. 18 da Lei 14.133/2021 declara **VIÁVEL**, técnica e economicamente a contratação, sendo que maiores detalhamentos deverão constar no Termo de Referência, documentos de gestão de riscos e demais anexos a serem produzidos.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE**  
**Estado de São Paulo**

**Ribeirão Corrente, 10 de abril de 2026.**

**TATIANE CRISTINA JANNEU BARRETO**  
**Diretora Departamento de Assistência Social**

**AIRTON LUIZ MONTANHER**  
**Diretor Departamento de Administração**

**ELAINE CRISTINA RODRIGUES**  
**Secretária da Secretaria Municipal de Educação**