

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR 004/2026

O presente estudo tem por finalidade fazer a análise técnica para futura contratação de empresas fornecedoras de gêneros alimentícios necessários para suprir a necessidade dos integrantes do Corpo de Bombeiros de Botucatu durante o decorrer do ano de 2025.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente licitação tem por objeto a aquisição parcelada de carnes, destinadas à alimentação do efetivo do Corpo de Bombeiros de Botucatu, para atender às necessidades pelo período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste edital

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Sim.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

As especificações dos itens encontram-se no anexo deste documento. Os gêneros solicitados devem atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade. O item deverá ser entregue em parcelas, mediante a expedição de autorização de fornecimento pelos integrantes administrativos do Corpo de Bombeiros de Botucatu.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Considerando que o consumo para efeito de cálculo de quantidade, foi feito com base em licitações anteriores, todos os itens descritos conciliados, servem para atender a demanda de 12 meses de consumo do Corpo de Bombeiros de Botucatu.

ITENS	Especificações do item	U.F	PCA	COD. CATM AT	Qtda Total Estimada
1	BACON: Preparado com carne curada, de suíno defumado, sem costela, embalados em sacos plásticos transparente atóxico, pesando aproximadamente, <u>500 GRS</u>	Kg	447668	348	200

2	<u>COXINHAS DA ASA DE FRANGO;</u> Congelado pelo sistema IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) , com aspecto, cor e sabor próprios, sem manchas, e parasitas, PH até 6,4, coliformes fecais menor que 100 UFC por G, aeróbios mesófilos facultativos até 105 UFC por G, e discriminado a identificação e a data de validade do produto discriminado a identificação e a data de validade do produto embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, em pacotes de 01 Kg cada, e discriminado a identificação e a data de validade do produto, (VALIDADE 12 MESES).	Kg	447618	3275	400
3	<u>FILE DE TILÁPIA IQF</u> – Filé de tilápia – Espécie <i>Oreochromis Niloticus</i> , deve ser congelado em túnel de congelamento com tecnologia IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) , o peixe deve estar livre de pele e cartilagens, espinhas e parasitas. Após o descongelamento, o produto deve apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprio. Embalados em sacos plásticos atóxicos, em pacotes de aproximadamente 02 Kg cada, é discriminado a identificação e a data de validade do produto (VALIDADE 12 MESES).	Kg	448953	3274	400
4	<u>FRANGO INTEIRO;</u> Congelado, sem tempero, sem pés, pescoço e vísceras, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno atóxico resistente, vedado, com aproximadamente 2 ½ a 3 Kg por frango, com a marca do fabricante do produto, data de fabricação/lote e registro nos órgãos de inspeção sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, isento de penas e penugens, perfurações e queimaduras por congelamento, consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, por amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro agradável, pele lisa, macia e clara. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério de Agricultura . O transporte do lote em veículo fechado e refrigerado. As especificações de <u>MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – SIF.</u>	Kg	447595	3273	150
5	<u>PERNIL DE PORCO;</u> Congelado em cubos sem osso; deverá apresentar no máximo 10% aponevroses; acondicionada em embalagens primárias de plástico atóxico, próprias para alimentos, pesando aproximadamente 5 Kg, atender a legislação vigente	Kg	451064	351	300
6	<u>CARNE MOÍDA BOVINA;</u> De primeira, fresco ou resfriado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio e no máximo 5% de sebo e gordura, livre de parasitas e qualquer substância contaminante que possa alterá-las.	Kg	451059	352	400

7	<u>FILE DE FRANGO (SASSAMI);</u> congelado, com aspecto, cor e sabor próprios, sem manchas, peles e parasitas, ph até 6,4, coliformes fecais menor que 100 ufc por g, aeróbios mesófilos facultativos até 105 ufc por g, e discriminado a identificação e a data de validade do produto. embalagem primária: folha interfolhada ou saco plástico de pvc, embalagem secundária: caixa de papelão de 18 ou 20kg.(validade 12 meses)	Kg	447582	357	300
8	<u>LINGUIÇA CALABRESA;</u> Defumada, fatiada, preparada com carne suína, carne mecanicamente separada de aves, gordura suína, sal, açúcar, pimenta calabresa, extrato de arroz fermentado, condimento natural, regulador de acidez lactato de sódio, estabilizante polifosfato de sódio, aroma natural e de pimenta preta e conservador de nitrito de sódio, não contém glúten. Embalado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxica, resistente e transparente a vácuo de 1 Kg a 2 Kg cada, é discriminado a identificação do frigorífico e a data de validade do produto. (VALIDADE MÍNIMA 02 MESES)	Kg	615353	347	150
9	<u>LINGUIÇA FRESCAL;</u> Tipo toscana preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (Decreto 12.186/78), INSTR. NORM. 04/03/00 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela <u>SECRETARIA DE AGRICULTURA.</u>	Kg	447705	3271	300
10	<u>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADO;</u> Congelado, sem pele, com aspecto, cor e sabor próprio, sem manchas e parasitas, PH até 6,4, prova de H2S: negativo, prova de éber; negativo, estafilococos menor ou igual a 100 UFC por G, coliformes fecais menor que 100 UFC por G, aeróbios mesófilos facultativos até 105 UFC por G, embalados em sacos plásticos atóxicos, em pacotes de aproximadamente 1Kg cada, e discriminado a identificação e a data de validade do produto. (VALIDADE 12 MESES).	Kg	447631	357	500
11	<u>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO – COXÃO MOLE</u> em tiras congelados individualmente. deverá conter no mínimo: coxão mole em tiras, alecrim em flocos, orégano em flocos, tomilho em flocos e tomate em pó – isento de glutamato monossódico – tiras de aproximadamente de 2 a 4 cm de comprimento e de 1 a 2 cm de largura – ausência de aponevroses, cartilagens, ossos, tendões, coágulos, gordura aparente e tecido linfático –	Kg	448214	349	300

	produto congelado em igf-embalagem primária: sacos de polietileno, de material atóxico, com data de fabricação, validade (12 meses), lote, sif/sisp, marca e cnpj da empresa, contendo de 1 2 kg – embalagem secundária: caixa de papelão resistente, atóxico, contendo de 6 a 12 kg – valores nutricionais iguais ou acima (g/100):. proteínas: 18. gordura total (max):9. sódio (max): 80mg. entregas parceladas conforme necessidade.				
12	<u>FILE MIGNON SUÍNO EM BIFE</u> , congelado iqf, pesando aprox.. 60g. ingredientes: carne suína – file mignon cortado em bife temperado com páprica, alho, cebola, mostarda, limão, alecrim, cebolinha, salsa e orégano, isento de pedaços de ossos, aponeuroses, veias, tendões ou outros materiais estranhos. deve ser congelado com tecnologia iqf (individual quick frozen) para congelamento individual. podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. embalagem de polietileno. com as seguintes informações: nome; marca; peso líquido, sif/sisp do estabelecimento do produtor; lote; validade; quantidade do produto. contendo de 1kg. informação nutricional. (validade 12 meses)	Kg	447539	3272	250

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Não se aplica.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

ESTIMATIVA MEDIANA DA CONTRATAÇÃO					
Item	Descritivo	Und.	Quant.	Preços	
				Unit. R\$	Total R\$
1	<u>Bacon</u>	Kg	200	R\$ 36,32	R\$ 7.264,00
2	<u>Coxinhas da asa de frango</u>	Kg	400	R\$ 15,00	R\$ 6.000,00
3	<u>Filé de tilápia IQF</u>	Kg	400	R\$ 43,49	R\$ 17.396,00
4	<u>Frango inteiro</u>	Kg	150	R\$ 12,99	R\$ 1.948,50
5	<u>Pernil de porco</u>	Kg	300	R\$ 24,99	R\$ 7.497,00

6	<u>Carne moída bovina</u>	Kg	400	R\$ 35,00	R\$ 14.000,00
7	<u>Filé de frango (sassami)</u>	Kg	300	R\$ 19,00	R\$ 5.700,00
8	<u>Linguiça calabresa</u>	Kg	150	R\$ 22,50	R\$ 3.375,00
9	<u>Linguiça frescal</u>	Kg	300	R\$ 23,64	R\$ 7.092,00
10	<u>Coxa e sobrecoxa de frango desossado</u>	Kg	500	R\$ 16,16	R\$ 8.080,00
11	<u>Carne bovina sem osso – coxão mole</u>	Kg	300	R\$ 45,00	R\$ 13.500,00
12	<u>Filé mignon suíno em bife</u>	Kg	250	R\$ 28,46	R\$ 7.115,00
Valor Total					R\$ 98.967,50

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada para o fornecimento de carnes, conforme especificações descritas neste Termo de Referência, por meio de pregão eletrônico, com data, local e horário a serem devidamente publicados no Diário Oficial do Município.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

A presente licitação, será por itens, garantindo maior competitividade, sendo economicamente

9 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E /OU INTERDEPENDENTES

Não se aplica.

10- DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A futura licitação serve para efetivar o direito ao efetivo do Corpo de Bombeiros de Botucatu de receber alimentação adequada de acordo com carga horária referente ao período que se mantiverem no quartel.

11 – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

As entregas são acompanhadas pelos integrantes da administração do Corpo de Bombeiros que são lotados no município de Botucatu responsáveis por assuntos relacionados à gestão dos itens no âmbito de sua profissão.

12 – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se aplica.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Este Estudo Técnico Preliminar foi elaborado com o objetivo de subsidiar a contratação de empresa especializada para o fornecimento de carnes. Ressalta-se que a alimentação, além de constituir direito humano fundamental, é também um direito social assegurado pela Constituição Federal. Dessa forma, opina-se pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, nos termos e condições estabelecidos neste estudo.

Botucatu, 22 de abril de 2026.

Gustavo Bassetto de Oliveira
Auxiliar B4

Matheus Guilherme Rocha Monteiro
2º Tenente de Polícia Militar
Comandante do 1º Pelotão de Bombeiros de Botucatu