

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Atribuída na Constituição Federal de 1988 como política de direito do cidadão e de dever do Estado, de caráter não contributivo, em conjunto com a Saúde e a Previdência Social, a Assistência Social compõe o tripé da seguridade social e é destinada a quem dela necessitar. O Estado é responsável por prover serviços, programas, projetos e benefícios que sejam capazes de assegurar dignidade, autonomia e emancipação a indivíduos, famílias, grupos e comunidades.

Já, especificamente, o Sistema Único de Assistência Social (SUAS), aprovado em setembro de 2004, tem como objetivo metodizar a assistência social, pautado na dimensão ética, com a perspectiva de inclusão. O SUAS compreende um conjunto de ações, serviços, programas e benefícios que buscam garantir a proteção social aos cidadãos, apoiando indivíduos, famílias e comunidade no enfrentamento de suas vulnerabilidades, assegurando o exercício do direito e da cidadania.

Neste contexto, destacamos as ações direcionadas à população Botucatuense de acordo com cada Secretaria Municipal e repartições públicas além da manutenção dos serviços. Nos equipamentos da Secretaria de Assistência Social, se faz necessária em virtude do funcionamento do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), seja nos CRAS, Espaço Acolhedor, CREAS e Vila Dignidade, além do atendimento na recepção à população.

O uso mais expressivo dos gêneros alimentícios – especificamente carnes, objeto deste estudo, se faz no Espaço Acolhedor, de funcionamento ininterrupto, especializado no atendimento da população em situação de rua, bem como o atendimento da população em trânsito (migrantes) de modo a promover a construção conjunta com o usuário de seu processo de saída das ruas, promover o desenvolvimento de sua sociabilidade, autonomia e novos projetos de vida. Atende atualmente uma média mensal de 360 pessoas, que buscam o serviço diariamente para alimentação, higiene pessoal, pernoite e agasalhos.

Em relação à alimentação, o Espaço Acolhedor oferece uma média de 1.300 refeições por mês, atendendo diariamente uma média de 60 a 70 pessoas. Parte dessas refeições inclui carnes, garantindo nutrientes essenciais para os usuários que, atualmente, não dispõem de condições para manter uma alimentação minimamente adequada por encontrarem-se em situação de rua.

As carnes bovina e suína constituem item essencial na composição dos cardápios ofertados aos usuários, contribuindo para uma alimentação equilibrada, nutritiva e compatível com as recomendações nutricionais aplicáveis. Dessa forma, o fornecimento contínuo desses gêneros alimentícios é indispensável para a manutenção da qualidade das refeições servidas e para a promoção da segurança alimentar dos beneficiários.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se a alternativa mais adequada, considerando a impossibilidade de definir previamente a demanda exata durante todo o período de vigência da ata, permitindo aquisições parceladas conforme a necessidade de cada unidade requisitante, proporcionando maior eficiência administrativa, economicidade e racionalização dos recursos públicos.

A aquisição se faz necessária para garantir o fornecimento regular de alimentação adequada aos usuários atendidos, assegurando a continuidade das atividades desenvolvidas e o cumprimento das políticas públicas voltadas à assistência social e demais áreas de atuação do Município.

Assim, a contratação pretendida visa assegurar o abastecimento regular das unidades municipais participantes, garantindo a continuidade dos serviços prestados à população e o atendimento ao interesse público, observadas as especificações, quantidades estimadas e demais condições estabelecidas no Termo de Referência.

Portanto, diante do exposto, faz-se necessária a aquisição de carnes, de uso diário e consumo único para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social de Botucatu e demais Equipamentos mantidos por ela.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O produto desta contratação está previsto no Plano de Contratações Anual de 2026, conforme publicação no PNCP – <https://pncp.gov.br/app/pca/46634101000115/2026>, sob os ID: 3710, 3711, 3712, 351.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. O objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns, por possuir padrões de desempenho e características gerais usualmente encontradas no mercado atendo ao Decreto Municipal nº 12.680/2022;

- 3.2.** À vista disso, a licitação será realizada na modalidade Pregão e o critério de julgamento das propostas será o de menor preço. (Art. 6, XLI da Lei 14.133/2021);
- 3.3.** O prazo da contratação será de 12 meses e o prazo para fornecimento dos bens entrará em vigor a partir da data de assinatura do contrato;
- 3.4.** É vedada a participação de empresas conforme o previsto no Art. 14, da Lei 14.133/2021. Documentos a serem exigidos em Edital levando em consideração ao disposto no art. 70 da Lei 14.133/2021: Habilitação Jurídica: ato constitutivo, conforme Art. 66 da Lei 14.133/2021 e Habilitação Fiscal e Trabalhista: conforme Art. 68, da Lei 14.133/2021;
- 3.5.** O prazo da contratação será de 12 (doze) meses e entrará em vigor a partir da data de assinatura da ata de registro de preço;
- 3.6.** O envio dos produtos deverá ocorrer em até 05 (cinco) dias corridos após o envio da Autorização de Fornecimento e Empenho;
- 3.7.** As carnes bovina e suína fornecidas deverão ser de primeira qualidade, apresentando características sensoriais próprias do produto, tais como cor, odor, textura e aspecto compatíveis com seu estado de conservação e consumo;
- 3.8.** Os produtos deverão ser provenientes de estabelecimentos regularmente registrados e fiscalizados pelos órgãos competentes de inspeção sanitária, possuindo registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SISP) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), conforme legislação vigente;
- 3.9.** As carnes deverão atender integralmente às normas sanitárias, de segurança alimentar, qualidade e acondicionamento estabelecidas pela legislação federal, estadual e municipal aplicável;
- 3.10.** Os produtos deverão ser entregues devidamente embalados, identificados e rotulados, contendo informações obrigatórias, tais como denominação do produto, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso líquido, identificação do fabricante e selo de inspeção sanitária;
- 3.11.** O transporte deverá ocorrer em veículos apropriados para o transporte de alimentos perecíveis, com controle adequado de temperatura e condições higiênico-sanitárias que preservem a integridade e a qualidade dos produtos durante todo o trajeto;
- 3.12.** Os produtos deverão possuir prazo de validade compatível com seu consumo, observando-se, no momento da entrega, o período mínimo remanescente definido pela Administração ou, na ausência deste, não inferior a 75% do prazo total de validade;
- 3.13.** As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, conforme demanda dos órgãos participantes, nos locais, prazos e quantidades estabelecidos nas respectivas Solicitações de Fornecimento;

3.14. A contratada deverá substituir, sem ônus para a Administração, os produtos que apresentarem defeitos, avarias, desconformidades com as especificações exigidas, indícios de deterioração ou que sejam recusados pela fiscalização;

3.15. A contratada deverá manter, durante toda a execução da Ata de Registro de Preços e dos contratos dela decorrentes, as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório;

3.16. O fornecimento deverá observar critérios de sustentabilidade aplicáveis, especialmente quanto à correta destinação de resíduos, utilização de embalagens adequadas e cumprimento da legislação ambiental vigente.

3.17. Os quantitativos previstos possuem caráter estimativo, não gerando obrigação de contratação integral pela Administração, sendo as aquisições realizadas conforme a necessidade dos órgãos participantes durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Conforme estimativas levantadas nas compras anteriores desta Secretaria e aumento de pessoas atendidas, a aquisição será de acordo com as necessidades encontradas pelos serviços da Secretaria Municipal de Assistência Social e demais equipamentos mantidos por ela, conforme segue:

ITEM	CÓDIGO DE MATERIAL	ID ITEM NO PCA	ESPECIFICAÇÃO	UN	QTD POR SECRETARIA	QTD TOTAL
01	103.020.645	3710	CARNE BOVINA MOÍDA, PROVENIENTE DE CORTE TIPO ACÉM, CONGELADA, OBTIDA DE ANIMAIS SADIOS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, ATENDENDO ÀS NORMAS VIGENTES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS (COR, ODOR E TEXTURA), ISENTO DE OSSOS, CARTILAGENS, APONEUROSSES EXCESSIVAS, GLÂNDULAS, HEMATOMAS, SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS ESTRANHOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA IMPRÓPRIA AO CONSUMO. DEVERÁ SER FORNECIDA ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO PESO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA COMPETENTE (SIM, SIE OU SIF). EMBALAGEM: PACOTES DE 1 KG A 2 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA (KG).	KG	ASSISTÊNCIA SOCIAL – 800 BOMBEIRO - 250	1050
			CARNE BOVINA, CORTE TIPO COXÃO DURO, CORTADA			

02	103.020.646	3711	EM CUBOS UNIFORMES DE APROXIMADAMENTE 3 CM X 3 CM, CONGELADO, LIMPA, SEM OSSO, COM REMOÇÃO DE EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGENS, APONEVROSES E TECIDOS IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO. PRODUTO OBTIDO DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, COM REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SISP/SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), QUANDO ADMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE, ODOR PRÓPRIO, TEXTURA FIRME E AUSÊNCIA DE SINAIS DE DETERIORAÇÃO, MANCHAS, ESCURECIMENTO ANORMAL, HEMATOMAS EXCESSIVOS, PARASITAS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. O PERCENTUAL MÁXIMO DE GORDURA APARENTE DEVERÁ SER DE 10% (DEZ POR CENTO), NÃO SENDO ADMITIDA A PRESENÇA EXCESSIVA DE SEBO, CARTILAGENS, APONEVROSES, LINFONODOS, COÁGULOS OU FRAGMENTOS ÓSSEOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, NOME E REGISTRO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALAGEM: PACOTES DE 1 KG A 2 KG. O PERCENTUAL MÁXIMO DE PERDA DE PESO NO DESCONGELAMENTO DEVERÁ SER DE 10% (DEZ POR CENTO) DO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS QUE APRESENTEM SINAIS DE RECONGELAMENTO, QUEIMADURAS POR FRIO, EXCESSO DE CRISTAIS DE GELO OU EXSUDAÇÃO EXCESSIVA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA (KG).	KG	ASSISTÊNCIA SOCIAL – 800 BOMBEIRO - 250	1050
03	103.020.647	3712	CARNE BOVINA EM BIFES, OBTIDA A PARTIR DE CORTES DE COXÃO MOLE, (CHÃO DE DENTRO) DESOSSADO, PERFEITAMENTE APARADO E LIMPO. DEVE SER LIVRE DE GLÂNDULAS, APONEVROSES, EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGENS, OSSOS, COÁGULOS SANGUÍNEOS OU TECIDOS ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS DA CARNE BOVINA IN NATURA, COM CONSISTÊNCIA FIRME E SEM EVIDÊNCIAS DE DESCONGELAMENTO PRÉVIO OU QUEIMA PELO FRIO. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE ÁGUA, SAL, AMACIANTES QUÍMICOS, CONSERVANTES, ADITIVOS, PROTEÍNAS VEGETAIS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO NATURAL. OS BIFES DEVEM SER CORTADOS DE FORMA UNIFORME, APRESENTANDO ESPESSURA E TAMANHO REGULARES, ESPESSURA APROXIMADA DE 1,0 CM A 1,5 CM), ADEQUADOS PARA A GARANTIA DE HOMOGENEIDADE NO COZIMENTO/GRELHAMENTO. O TEOR DE GORDURA TOTAL DEVE SER CONDIZENTE COM AS CARACTERÍSTICAS DO CORTE LIMPO, MÁXIMO DE 10% DE GORDURA. CONGELADA NA ORIGEM POR PROCESSO RÁPIDO (INTERFOLHADA/I.Q.F. OU EM BLOCOS QUE PERMITAM A SEPARAÇÃO DOS BIFES SEM DANOS AO PRODUTO). DEVERÁ SER FORNECIDA ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE	KG	ASSISTÊNCIA SOCIAL – 800 BOMBEIRO - 250	1050

			LACRADA, CONTENDO PESO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA COMPETENTE (SIM, SIE OU SIF). EMBALAGEM: PACOTES DE 1 KG A 2 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA (KG).			
04	103.011.775	351	PERNIL DE PORCO CONGELADO EM CUBOS SEM OSSO; DEVERA APRESENTAR NO MÁXIMO 10% APONEVROSES; ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE PLÁSTICO ATÓXICO, PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, PESANDO APROXIMADAMENTE 5 KG, ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	ASSISTÊNCIA SOCIAL – 800 BOMBEIRO - 250	1050

SECRETARIA / DEPARTAMENTO	CENTRO DE CUSTO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	98758
FUN.MUN. DE MANUT DO CORPO DE BOMBEIROS	98884

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em atendimento ao disposto no art. 18, § 1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, foi realizado levantamento de mercado com a finalidade de identificar as alternativas disponíveis para suprir a necessidade de fornecimento de carnes bovina e suína destinadas ao atendimento dos serviços, programas, projetos e unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Assistência Social e demais órgãos participantes.

Após análise técnica e econômica das alternativas disponíveis, verificou-se que a utilização do Sistema de Registro de Preços para futura e eventual aquisição de carnes bovina e suína de primeira qualidade constitui a solução mais vantajosa para a Administração, considerando a imprevisibilidade do consumo durante a vigência da contratação, a necessidade de entregas parceladas e a possibilidade de obtenção de ganhos de escala decorrentes da consolidação das demandas dos órgãos participantes.

Conclui-se, portanto, que a realização de licitação na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, para Registro de Preços, mostra-se a alternativa mais adequada para garantir o abastecimento contínuo das unidades municipais, observando os princípios da economicidade, eficiência, planejamento e interesse público.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Para fundamentação do valor desta contratação utilizamos o relatório de pesquisa de preços realizado nos termos da lei 14.133/2021 conforme referenciado na tabela abaixo:

ITEM	CÓDIGO DE MATERIAL	ESPECIFICAÇÃO	UN	QTD TOTAL	PREÇO UNIT. (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)
01	103.020.645	CARNE BOVINA MOÍDA, PROVENIENTE DE CORTE TIPO ACÉM, CONGELADA, OBTIDA DE ANIMAIS SADIOS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, ATENDENDO ÀS NORMAS VIGENTES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS (COR, ODOR E TEXTURA), ISENTO DE OSSOS, CARTILAGENS, APONEUROSES EXCESSIVAS, GLÂNDULAS, HEMATOMAS, SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS ESTRANHOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA IMPRÓPRIA AO CONSUMO. DEVERÁ SER FORNECIDA ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO PESO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA COMPETENTE (SIM, SIE OU SIF). EMBALAGEM: PACOTES DE 1 KG A 2 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA (KG).	KG	1050	44,43	46.651,50
02	103.020.646	CARNE BOVINA, CORTE TIPO COXÃO DURO, CORTADA EM CUBOS UNIFORMES DE APROXIMADAMENTE 3 CM X 3 CM, CONGELADO, LIMPA, SEM OSSO, COM REMOÇÃO DE EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGENS, APONEVROSES E TECIDOS IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO. PRODUTO OBTIDO DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, COM REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SISP/SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), QUANDO ADMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE, ODOR PRÓPRIO, TEXTURA FIRME E AUSÊNCIA DE SINAIS DE DETERIORAÇÃO, MANCHAS, ESCURECIMENTO ANORMAL, HEMATOMAS EXCESSIVOS, PARASITAS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. O PERCENTUAL MÁXIMO DE GORDURA APARENTE DEVERÁ SER DE 10% (DEZ POR CENTO), NÃO SENDO ADMITIDA A PRESENÇA EXCESSIVA DE SEBO, CARTILAGENS, APONEVROSES, LINFONODOS, COÁGULOS OU FRAGMENTOS ÓSSEOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, NOME E REGISTRO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALAGEM: PACOTES DE 1 KG A 2 KG. O PERCENTUAL MÁXIMO DE PERDA DE PESO NO DESCONGELAMENTO DEVERÁ SER DE 10% (DEZ POR CENTO) DO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS QUE APRESENTEM SINAIS DE RECONGELAMENTO, QUEIMADURAS POR FRIO, EXCESSO DE CRISTAIS DE GELO OU EXSUDAÇÃO EXCESSIVA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA (KG).	KG	1050	42,02	44.121,00

03	103.020.647	CARNE BOVINA EM BIFES, OBTIDA A PARTIR DE CORTES DE COXÃO MOLE, (CHÃO DE DENTRO) DESOSSADO, PERFEITAMENTE APARADO E LIMPO. DEVE SER LIVRE DE GLÂNDULAS, APONEVROSES, EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGENS, OSSOS, COÁGULOS SANGUÍNEOS OU TECIDOS ESTRANHOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS E CARACTERÍSTICOS DA CARNE BOVINA IN NATURA, COM CONSISTÊNCIA FIRME E SEM EVIDÊNCIAS DE DESCONGELAMENTO PRÉVIO OU QUEIMA PELO FRIO. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE ÁGUA, SAL, AMACIANTES QUÍMICOS, CONSERVANTES, ADITIVOS, PROTEÍNAS VEGETAIS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO NATURAL. OS BIFES DEVEM SER CORTADOS DE FORMA UNIFORME, APRESENTANDO ESPESSURA E TAMANHO REGULARES, ESPESSURA APROXIMADA DE 1,0 CM A 1,5 CM), ADEQUADOS PARA A GARANTIA DE HOMOGENEIDADE NO COZIMENTO/GRELHAMENTO. O TEOR DE GORDURA TOTAL DEVE SER CONDIZENTE COM AS CARACTERÍSTICAS DO CORTE LIMPO, MÁXIMO DE 10% DE GORDURA. CONGELADA NA ORIGEM POR PROCESSO RÁPIDO (INTERFOLHADA/I.Q.F. OU EM BLOCOS QUE PERMITAM A SEPARAÇÃO DOS BIFES SEM DANOS AO PRODUTO). DEVERÁ SER FORNECIDA ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO PESO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA COMPETENTE (SIM, SIE OU SIF). EMBALAGEM: PACOTES DE 1 KG A 2 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: QUILOGRAMA (KG).	KG	1050	50,13	52.636,50
04	103.011.775	PERNIL DE PORCO 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	1050	27,60	28.980,00
Valor Total (R\$):						172.389,00

Assim sendo, estimamos um valor total para esta contratação de **R\$ 172.389,00** (cento e setenta e dois mil, trezentos e oitenta e nove reais.).

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. A presente licitação tem por objetivo a contratação de empresa para fornecimento de gênero alimentício – carnes, para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social de Botucatu, por meio de pregão eletrônico com data, local e horário publicados em diário oficial desde município;

7.2. O licitante deverá realizar a entregas dos produtos conforme a necessidade desta Secretaria de Assistência Social e demais Equipamentos mantidos por ela em seus respectivos endereços, nas quantidades estipuladas pelas mesmas, devidamente documentadas via e-mail com o encaminhamento de Autorização de Fornecimento. Os possíveis locais para a entrega dos produtos são:

EQUIPAMENTO	ENDEREÇO
CRAS NORTE	Rua Hermínio Marco Calonego, 28 – Jardim Panorama – CEP 18.608-200
CRAS SUL	Rua Benedita Zaponi Vieira, 274 – Jardim Reflorenda – CEP 18.605-380
CRAS LESTE	Rua Sebastião Gonçalves da Cunha, 304 – Jardim Ciranda – CEP 18.604-312
CRAS OESTE	Rua Luiz Casteletti nº 347 – Vila Paraíso - Rubião Júnior – CEP 18.618-092
CRAS CENTRAL	Rua 7 de Setembro, 198 – Jardim Central – CEP 18.603-340
CRAS IMPERIAL	Rua Brasil, 263 – Parque Imperial – CEP 18.606-260
CRAS AEROPORTO	Rua João Guimarães Carmelo, 180 – Jardim Aeroporto – CEP 18.605-524
UAF - VITORIANA	Rua Turma Seis, s/n - Bairro Vitoriana – CEP 18.619-028
CREAS	Avenida Paula Vieira, 511 – Vila Jahu – CEP 18.611-020
CRM	Avenida Paula Vieira, 511 – Vila Jahu – CEP 18.611-020
VILA DIGNIDADE	Rua Marcia Apª Galhardo, 829 – Cohab 1 – CEP 18.602-110
ESPAÇO ACOLHEDOR	Avenida Paula Vieira, 521 - Vila Jahu – CEP 18.611-020
CORPO DE BOMBEIRO	AVENIDA PROFESSOR JOSÉ PEDRETI NETO, 65 – CECAP - 18606-125

7.3. O prazo de entrega do objeto será de até 05 (cinco) dias corridos, contados da data de recebimento da Solicitação de Fornecimento, em veículos apropriados de forma a preservar a qualidade dos produtos;

7.4. As carnes deverão estar embaladas de acordo com as especificações da legislação vigente, embaladas contendo identificação do frigorífero, número do lote, data de embalagem e data de validade. **Embalagens violadas não serão aceitas;**

7.5. No ato das entregas, quando o produto não corresponder ao exigido, será devolvido a qualquer tempo juntamente com notificação do problema e deverá substituir o produto conforme necessidade da unidade, sem qualquer ônus para a instituição contratante.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Em observância ao disposto no art. 40, inciso V, alínea "b", da Lei nº 14.133/2021, foi avaliada a viabilidade técnica e econômica do parcelamento do objeto da contratação.

Considerando as características dos produtos a serem adquiridos, verifica-se que o parcelamento por itens é técnica e economicamente recomendável, uma vez que os diferentes tipos de carnes possuem especificações próprias, cortes distintos, formas de acondicionamento e demandas específicas. Dessa forma, a divisão do objeto em itens autônomos possibilita a ampliação da competitividade do certame, permitindo a

participação de fornecedores especializados em determinados produtos, sem comprometer a qualidade ou a execução contratual.

O parcelamento também contribui para a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, uma vez que amplia o universo de participantes e favorece a disputa entre licitantes, promovendo a economicidade e a seleção da proposta mais vantajosa.

Além disso, a divisão por itens não implica prejuízo ao conjunto da contratação, tampouco gera dificuldades de gerenciamento, fiscalização ou execução, considerando que os produtos serão fornecidos de forma parcelada e conforme a necessidade dos órgãos participantes, mediante emissão de Autorizações de Fornecimento durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento do objeto mostra-se técnica e economicamente viável, atendendo aos princípios da competitividade, eficiência, economicidade e interesse público, previstos na Lei nº 14.133/2021.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação tem como objetivo assegurar o fornecimento contínuo e adequado de carnes bovinas e suínas destinadas ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Assistência Social de Botucatu e dos demais órgãos participantes, contribuindo para a manutenção das atividades institucionais e para a oferta de alimentação de qualidade aos usuários dos serviços públicos municipais.

Com a implementação da solução proposta, espera-se alcançar os seguintes resultados:

- I – Garantir o abastecimento regular das unidades atendidas, evitando interrupções no fornecimento de alimentos e assegurando a continuidade dos serviços prestados à população;
- II – Disponibilizar gêneros alimentícios de qualidade, em conformidade com as exigências sanitárias e nutricionais aplicáveis, contribuindo para a segurança alimentar dos usuários atendidos pelos programas, projetos e serviços municipais;
- III – Promover maior eficiência no processo de aquisição, por meio da utilização do Sistema de Registro de Preços, permitindo contratações conforme a demanda efetiva dos órgãos participantes;
- IV – Reduzir custos administrativos relacionados à realização de contratações frequentes para o mesmo objeto, racionalizando os procedimentos de aquisição e a aplicação dos recursos públicos;
- V – Minimizar perdas decorrentes de estocagem excessiva, possibilitando o fornecimento parcelado dos produtos de acordo com as necessidades de consumo das unidades requisitantes;

- VI – Obter maior competitividade entre os fornecedores e, conseqüentemente, melhores condições de preço e fornecimento para a Administração;
- VII – Assegurar o cumprimento dos princípios da economicidade, eficiência, planejamento e interesse público, previstos na Lei nº 14.133/2021;
- VIII – Garantir maior previsibilidade e controle da gestão dos recursos destinados à aquisição de gêneros alimentícios, permitindo melhor acompanhamento da execução contratual e do consumo dos produtos.

Dessa forma, a contratação pretendida visa proporcionar ganhos de eficiência administrativa, segurança no abastecimento e qualidade dos produtos fornecidos, assegurando o atendimento adequado das necessidades da Administração Municipal e dos usuários dos serviços públicos.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Não há necessidade de providências prévias.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não se aplica.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se aplica.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base nas informações levantadas no Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação pretendida é tecnicamente, economicamente e operacionalmente viável, atendendo às necessidades da Administração Pública Municipal.

A solução consistente no Registro de Preços para futura aquisição de gêneros alimentícios do tipo carnes bovinas e suínas, devidamente inspecionadas pelos órgãos competentes, demonstra-se adequada ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Assistência Social de Botucatu e demais órgãos participantes, considerando a natureza contínua e variável da demanda.

Do ponto de vista técnico, a contratação atende às especificações de qualidade, segurança alimentar e requisitos sanitários exigidos pela legislação vigente, garantindo a adequada prestação dos serviços públicos que dependem do fornecimento dos gêneros alimentícios.

Sob a perspectiva econômica, a adoção do Sistema de Registro de Preços possibilita a obtenção de melhores condições comerciais, maior competitividade entre fornecedores e aquisição conforme a real necessidade da Administração, evitando desperdícios e reduzindo custos com armazenamento e perdas.

No aspecto operacional, a solução permite o fornecimento parcelado dos itens, conforme a demanda das unidades requisitantes, conferindo maior flexibilidade na gestão dos estoques e na logística de distribuição, além de facilitar o controle e a fiscalização contratual.

Ademais, a contratação está alinhada aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e interesse público, previstos na Lei nº 14.133/2021, demonstrando-se a alternativa mais adequada entre as soluções analisadas.

Diante do exposto, conclui-se pela viabilidade da contratação, recomendando-se o prosseguimento do procedimento licitatório na modalidade adequada, com utilização do Sistema de Registro de Preços.

Botucatu, 18 de junho de 2026.

Identificação dos Servidores responsáveis pela elaboração do presente ETP:

Nome: Rosangela da Silva Queiroz

Matrícula - 7257-5

Secretaria: Secretaria Municipal de Assistência Social

Dpto: Setor de Compras

Assinatura: _____