



## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

### **1. OBJETO**

1.1 O presente estudo tem por objetivo demonstrar a necessidade de se realizar licitação para o **Registro de Preços de Carnes e Frios para atender as necessidades do Setor de Alimentação Escolar e demais Departamentos da Prefeitura Municipal de Campos Novos Paulista – SP**, conforme especificações abaixo.

### **2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inciso I, da Lei 14.133/2021).**

2.1 A licitação decorre da necessidade contínua de fornecimento de gêneros alimentícios, especialmente carnes e frios, destinados ao atendimento das demandas dos Departamentos Municipais de Campos Novos Paulista - SP.

2.2 A licitação é indispensável para assegurar o regular funcionamento das atividades administrativas, operacionais e institucionais desenvolvidas pelo Município, garantindo o fornecimento de alimentação adequada, especialmente aos alunos das escolas do município, bem como o suporte às ações promovidas pelas diversas diretorias municipais, incluindo reuniões, treinamentos, eventos oficiais, campanhas, atendimentos institucionais e demais atividades de interesse público.

2.3 Além disso, a licitação busca garantir alimentação de qualidade, segura e nutricionalmente adequada. A oferta de alimentação balanceada contribui diretamente para o bem-estar, fortalecimento nutricional e melhoria da qualidade de vida dos usuários.

2.4 No âmbito da educação, a aquisição dos produtos visa complementar a alimentação fornecida nas unidades escolares da rede municipal, contribuindo para o desenvolvimento saudável dos estudantes, melhoria do rendimento escolar e fortalecimento das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional.

2.5 A necessidade da licitação também se justifica pela impossibilidade de atendimento eficiente das demandas por meio de aquisições esporádicas e fragmentadas, sendo necessária a realização de procedimento licitatório que proporcione maior planejamento, economicidade, controle de consumo, eficiência administrativa e continuidade no abastecimento dos gêneros alimentícios.

2.6 Ressalta-se que a licitação está diretamente vinculada ao princípio da continuidade dos serviços públicos, considerando que a interrupção no fornecimento dos produtos comprometeria o funcionamento regular das atividades administrativas e dos serviços essenciais prestados à população.

2.7 Dessa forma, a presente contratação busca solucionar a necessidade permanente de abastecimento alimentar das unidades municipais, assegurando condições adequadas para a manutenção das atividades públicas e execução eficiente das ações desenvolvidas pela Administração Municipal.

### **2. ALINHAMENTO AO PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO (Art. 18, § 1º inciso II, da Lei 14.133/2021)**

2.1 O presente Estudo Técnico Preliminar possui fulcro na Lei Orçamentaria Anual, que prevê



despesas com gêneros alimentícios para compor a merenda escolar.

2.2 Assim, a pretensa licitação está alinhada ao planejamento anual da Administração, observando os princípios do planejamento, da eficiência e da racionalização dos recursos públicos.

### **3. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º inciso III, da Lei 14.133/2021)**

3.1 A licitante vencedora deverá entregar as mercadorias de acordo com as necessidades de consumo da administração pública, sendo de forma parcelada, em conformidade com a ordem de fornecimento expedida pelo setor requisitante.

3.1.1 A entrega deverá ocorrer no local indicado na ordem de compra e fica sob responsabilidade total da fornecedora, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis.

3.2 A licitante vencedora ficará obrigada a trocar as suas expensas, no mesmo prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a partir da notificação, o produto recusado, visto que o ato de recebimento não importará sua aceitação.

3.3 Em atendimento ao disposto no artigo 31 da Lei nº 8.078 de 11/09/1990, a apresentação do produto deverá assegurar informações claras, precisas, ostensivas em língua portuguesa, sobre características, marca, modelo, procedência, qualidade, quantidade, composição, preço, prazo de validade, origem entre outros.

3.4 Correrá por conta da fornecedora todas as despesas relacionadas ao fornecimento, incluindo, entre outras que possam existir, despesas com embalagem, seguros, transporte, tributos e encargos trabalhistas e previdenciários.

3.5 Os produtos estarão sujeitos a verificação, pela unidade requisitante, da compatibilidade com as especificações do Edital e de seus Anexos, no que se refere a quantidade, qualidade, prazo de validade e demais condições

3.6 No caso de não cumprimento ou inobservância das exigências pactuadas para o fornecimento, nos termos das previsões do Edital e de seus Anexos, a fornecedora deverá providenciar a substituição dos produtos, no prazo máximo acima, contados do recebimento da notificação, sem ônus para o Município, e independentemente de eventual aplicação das penalidades cabíveis.

3.7 Independentemente da aceitação, a adjudicatária garantirá a qualidade do produto obrigando-se a repor aquele que apresentar defeito ou for entregue em desacordo com o apresentado na proposta.

3.8 A aceitação dos produtos será feita após a verificação das suas qualidades, a qual deverá constar no termo a assinatura do responsável pela entrega e pelo recebimento.

3.9 Os produtos deverão ser entregues na cozinha municipal ou em outro setor conforme solicitação do respectivo departamento, mediante emissão da ordem de entrega.

3.9.1 Os produtos deverão obrigatoriamente ser transportados com veículos refrigerados, devidamente aferidos conforme legislação vigente e/ou em caixas térmicas devidamente higienizadas.

3.10 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 Especiais de Alimentos constantes na Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA /MS, Resolução RDC nº 360, de



## Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Dengo), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmcampospta@terra.com.br

23 /12/2003, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 12 de 28/03 /08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA.

### 4. ESTIMATIVAS E QUANTIDADES DE CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º inciso IV, da Lei 14.133/2021)

4.1 A estimativa das quantidades foi elaborada com base na análise do consumo registrado em exercícios anteriores pelos respectivos departamentos, considerando a média de utilização dos itens, bem como a demanda contínua ao longo do exercício.

4.2 A definição das quantidades considerou, ainda, a interdependência com outras contratações similares realizadas pela Administração Municipal, visando à racionalização das aquisições e à obtenção de economia de escala, especialmente em razão da adoção do Sistema de Registro de Preços.

4.3 A estimativa de preços que fundamenta a pretensa licitação foi obtida por meio de pesquisa de mercado, realizada junto a estabelecimentos comerciais locais, bem como por meio de consultas a valores praticados em contratações públicas disponibilizadas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), observando-se os critérios de razoabilidade, compatibilidade com o mercado e adequação à realidade local.

4.4 Ressalta-se que os valores apurados possuem caráter estimativo, destinando-se ao planejamento da licitação e à verificação da compatibilidade da despesa com a dotação orçamentária disponível, não representando, portanto, compromisso definitivo de gasto, o qual será definido ao final do procedimento licitatório.

ITEM	PRODUTOS	APRESEN- TAÇÃO	QUANTI- DADE
1	BACON FATIADO: EMBALAGEM A VÁCUO, ROTULAGEM DEVE CONTER: PROCEDÊNCIA, PESO LÍQUIDO, FORNECEDOR, DATA DE VALIDADE, TEMPERATURA, E NÚMERO DE REGISTRO DO ÓRGÃO COMPETENTE.	QUILO	200
2	CARNE BOVINA (COXÃO DURO), CONGELADO, SEM TEMPERO, CORTADO EM TIRAS. O PRODUTO DEVE SER PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OS ASPECTOS NORMAIS DO PRODUTO OU QUALQUER APARATO QUE VENHA ENCOBRIR POSSÍVEIS ALTERAÇÕES. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. VALIDADE: DE NO MÍNIMO 6 MESES, COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS. A EMBALAGEM DEVERÁ SER PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, SER ROTULADA E CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONTENDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, PESO LÍQUIDO, COM	QUILO	1000



## Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Dengo), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmcampospta@terra.com.br

	CERTIFICADO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. TEMPERATURA DA ENTREGA -18°C		
3	<p>CARNE BOVINA CONGELADA, SEM OSSO PATINHO MOÍDO: EMBALADO A VÁCUO. PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES. ROTULAGEM, INCLUSIVE A NUTRICIONAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTES E RESISTENTES COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 5 QUILOS. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 20 QUILOS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFETUOSAS QUE EXPONHA O PRODUTO E OU DETERIORAÇÃO. CONSTANDO O NOME/MARCA/ PESO LÍQUIDO/ CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR/ ETIQUETA CONSTANDO: LOTE E VALIDADE/ REGISTRO INTERNO DO PRODUTO/ QUANTIDADE DO PRODUTO/VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. OBS: PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO.</p>	QUILO	7000
4	<p>CARNE BOVINA COXÃO MOLE: PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINO, SADIO, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS APARADA E APRESENTADA NO CORTE: COXÃO MOLE. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA EM TIRAS CONGELADA, NO CORTE COXÃO MOLE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. A CARNE BOVINA PICADA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/78, PORTARIA Nº 1.428 / MS, DE NOVEMBRO DE 1993 E RESOLUÇÃO Nº 23 DE 15 DE MARÇO DE 2000. 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 PELO SIF.</p>	QUILO	200



## Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Dengo), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmcampospta@terra.com.br

5	CARNE BOVINA SEM OSSO; MIOLO DA PALETA; EM CUBOS; RESFRIADA; E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA; BOVINOS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. SEM OSSO, EXTRA LIMPA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. CONGELADO INDIVIDUALMENTE. PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES. ROTULAGEM, INCLUSIVE A NUTRICIONAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTES E RESISTENTES COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 5QUILO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM. OBS: PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO.	QUILO	1000
6	CARNE BOVINA; ACÉM; MOÍDA; RESFRIADA; E NO MÁXIMO 5% DE SEBO E GORDURA; BOVINOS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. SEM OSSO, EXTRA LIMPA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. CONGELADO INDIVIDUALMENTE. PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES. ROTULAGEM, INCLUSIVE A NUTRICIONAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTES E RESISTENTES COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 5QUILO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM. OBS: PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO.	QUILO	300
7	CARNE BOVINA; CONTRA FILE; FATIADA PARA BIFE; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 7°C; COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DA CARNE, FIRME, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE; QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, PORTARIA 304/96; RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTES E RESISTENTES COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 5 QUILOS. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA	QUILO	300



## Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Dengo), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmcampospta@terra.com.br

	EMBALAGEM. OBS: PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO.		
8	CARNE BOVINA; MUSCULO TRASEIRO (MUSCULO MOLE); EM CUBOS; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 7°C; COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DA CARNE, FIRME, CONSISTENTE E NÃO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE; QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA, ATÓXICA E TRANSPARENTE; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, PORTARIA CVS 05/13; RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTES E RESISTENTES COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 5QUILO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM. OBS: PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO.	QUILO	300
9	CARNE DE BOVINO S/OSSO PATINHO EM ISCAS (TAMANHO STROGONOFF) - DESCRITIVO DO PRODUTO: CARNE PATINHO, PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. SEM OSSO, EXTRA LIMPA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. CONGELADO INDIVIDUALMENTE. PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES. ROTULAGEM, INCLUSIVE A NUTRICIONAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTES E RESISTENTES COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 5QUILO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 20 QUILOS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHA O PRODUTO E OU DETERIORAÇÃO. CONSTANDO O NOME/ MARCA/ PESO LÍQUIDO/ CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR/ ETIQUETA CONSTANDO: LOTE E VALIDADE/ REGISTRO INTERNO DO PRODUTO/ QUANTIDADE DO PRODUTO/ VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO.	QUILO	7000



## Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Dengo), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmcampospta@terra.com.br

	OBS: PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO.		
10	CARNE DE BOVINO S/OSSO PATINHO EM TIRAS, DESCRITIVO DO PRODUTO: CARNE PATINHO, PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. SEM OSSO, EXTRA LIMPA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. CONGELADO INDIVIDUALMENTE. PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES. ROTULAGEM, INCLUSIVE A NUTRICIONAL, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO DE MATERIAL ATÓXICO, TRANSPARENTES E RESISTENTES COM VEDAÇÃO TERMOSSOLDADA, COM PESO LÍQUIDO DE 5QUILO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, SENDO AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS IMPRESSAS NA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 20 QUILO. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHA O PRODUTO E OU DETERIORAÇÃO. CONSTANDO O NOME/ MARCA/ PESO LÍQUIDO/ CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR/ ETIQUETA CONSTANDO: LOTE E VALIDADE/ REGISTRO INTERNO DO PRODUTO/ QUANTIDADE DO PRODUTO/ VOLUME BRUTO E LÍQUIDO DO PRODUTO. OBS: PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO.	QUILO	4000
11	CARNE DE FRANGO – RECORTES CONGELADOS DE FRANGO EM CUBOS (TAMANHO PARA STROGONOFF) SEM TEMPERO, SEM ADIÇÃO DE EXCESSO DE ÁGUA, SENDO O PERMITINDO ATÉ 8%. INGREDIENTES: RECORTES DE FILÉ DE PEITO DE FRANGO, MEDINDO 3CMX3CMX3CM. DESCRIÇÃO DO OBJETO: CARNE DE FRANGO LIMPA, EM RECORTES UNIFORMES SEM PELES E SEM OSSOS, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE CONGELADO EM SUA FORMA NATURAL À TEMPERATURA DE – 12°C (DOZE GRAUS NEGATIVOS) A – 18°C (DEZOITO GRAUS NEGATIVOS). EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, EMBALAGEM PRIMARIA EM PLÁSTICO FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1QUILO A 5 QUILO. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FURROS E SEM ACÚMULOS DE ÁGUA, PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIOR E INFERIOR	QUILO	10000



## Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Dengo), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmcampospta@terra.com.br

	TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.		
12	CARNE DE SUÍNO SEM OSSO-COPA LOMBO EM CUBOS. DESCRIÇÃO: CUBOS CONGELADOS PROVENIENTES DE MACHOS DA ESPÉCIE SUÍNA, SADIOS ABATIDOS SOBRE INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DURANTE O PROCESSO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSE) OS CUBOS DEVERÃO TER APROXIMADAMENTE 3X3X3CM, A CARNE SUÍNA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PLÁSTICO FLEXÍVEL, ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE COM PESO DE 5 QUILO. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FURROS E SEM ACÚMULO DE ÁGUA. PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXAS DE PAPELÃO ROTULADA E REFORÇADA, COM ABAS SUPERIOR E INFERIOR TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. OBS: PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO.	QUILO	10000
13	CHARQUE, CARNE SECA, CARNE BOVINA SALGADA CURADA DESSECADA, CARNE BOVINA, SAL, CONSERVANTES NITRITOS DE SÓDIO E NITRATO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN, MANTER EM LOCAL SECO E AREJADO. APRESENTANDO ASPECTO E ODOR CARACTERÍSTICOS, CARIMBO DO SIF E PRAZO DE VALIDADE DE QUATRO MESES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE, A VÁCUO. PACOTES DE 5 QUILOS.	QUILO	100
14	CORTE DE FRANGO - COXA E SOBRECOXA CONGELADO, DE ACORDO COM AS NTA 01, 02 E 03. DECRETO 12.486 DE 20/10/78 E M. A. 22444/97, DE ABATE RECENTE, REFRIGERADA, COM CARACTERÍSTICAS GERAIS DE FRANGO FRESCO COM COR E CHEIRO ESPECÍFICO LIVRE DE PARASITAS, BOLORES OU QUALQUER OUTRO CONTAMINANTE, COM NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, FECHADO MECANICAMENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 800 (OITOCENTOS) GRAMAS A 1.500 QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES, DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO DE 20 (VINTE) A 30 (TRINTA) QUILO. NÃO SERÃO	QUILO	10000



## Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Dengo), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmcampospta@terra.com.br

	ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHA O PRODUTO E OU DETERIORAÇÃO.		
15	COXA E SOBRECOXA DESOSSADA E SEM PELE: PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADOS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS. O CORTE DE FRANGO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE PEGAJOSA, EXSUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM EMBALAGENS DE 1(UM) QUILO A 2 QUILOS. ROTULAGEM: DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM DE FORMA CLARA E INDELÉVEL: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO; - IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, CONSTANDO OS DIZERES: CORTES CONGELADOS DE FRANGO – COXA E SOBRECOXA DESOSSADA E SEM PELE; TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO; PESO LÍQUIDO; CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. TRANSPORTE: EM VEÍCULOS FECHADOS E ACONDICIONADA EM RECIPIENTES QUE MANTENHAM SUAS CARACTERÍSTICAS E A TEMPERATURA DEVE SER DE (-14° C), SENTO TOLERADA UMA TEMPERATURA MÁXIMA DE (-12° C)	QUILO	10000
16	COXINHA DA ASA DE FRANGO: EMBALAGEM DE 1 QUILO, CONGELADO A -12°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM CARIMBO DO SIF OU SISP, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE, RESISTENTE FECHADO MECANICAMENTE COM PESO LÍQUIDO DE 1 QUILO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES DEVIDAMENTE LACRADAS.	QUILO	10000
17	FILÉ DE TILÁPIA SEM ESPINHAS: DESCRIÇÃO DO OBJETO: CARNE DE PEIXE LIMPA, EM RECORTES UNIFORMES SEM ESCAMAS E SEM ESPINHOS, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE PEIXES SADIOS, SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE CONGELADO EM SUA FORMA NATURAL À TEMPERATURA DE – 12°C (DOZE GRAUS NEGATIVOS) A – 18°C (DEZOITO GRAUS NEGATIVOS). EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, EMBALAGEM PRIMARIA EM	QUILO	3000



## Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Dengo), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmcampospta@terra.com.br

	PLÁSTICO FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM PESO DE 1 QUILO A 5 QUILOS. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS DE ÁGUA, PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIOR E INFERIOR TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.		
18	FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO CONGELADO TIPO SASSAMI. EMBALAGEM COM 1 QUILO, CONGELADO A - 12° C, PESO VARIÁVEL DA UNIDADE DE CADA FILEZINHO DE 30 A 50GRAMAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM CARIMBO DO SIF OU SISP, RESISTENTE FECHADO MECANICAMENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 1 QUILO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES, DEVIDAMENTE LACRADA.	QUILO	10000
19	HAMBUGUER BOVINO, TENDO COMO COMPOSIÇÃO BÁSICA OS SEGUINTE ELEMENTOS: CARNE BOVINA TEMPERADA COM ALHO, SAL E CEBOLA, GORDURA BOVINA. SENDO QUE CADA UNIDADE TENHA APROXIMADAMENTE 50G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, LACRADO E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM PESO LÍQUIDO DE 02 QUILOS, DEVENDO APRESENTAR-SE ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 20 QUILOS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHA O PRODUTO E OU DETERIORAÇÃO.	QUILO	1000
20	HAMBURGUER ARTESANAL DE CARNE BOVINA, HAMBÚRGUER; DE CARNE BOVINA, (COM SAL); PESANDO 90G CADA; CONGELADO; FEITO COM CARNES MAGRAS COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS; ROTULO CONTENDO, FABRICAÇÃO/VALIDADE/PESO/CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76(DEC.12486 DE 20/10/78) E(MA.2244/97). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, LACRADO E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM PESO LÍQUIDO DE 2 QUILOS, DEVENDO APRESENTAR-SE ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS.	QUILO	4000



## Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Dengo), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmcampospta@terra.com.br

21	LINGUIÇA DE FRANGO, PREPARADA EXCLUSIVAMENTE COM CARNES DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONDIMENTADA, SEM PIMENTA, COM ASPECTO CARACTERÍSTICO FIRME, COR PRÓPRIA, NÃO PEGAJOSA, SEM ANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EMBALAGEM PRIMÁRIA: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA, A VÁCUO, EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DISPOSTA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADO, CONTENDO EM SEU RÓTULO: ESPÉCIE DO PRODUTO, EMBALAGEM, VALIDADE E PESO, DEVENDO SER REGISTRADA JUNTO SIF – VALIDADE MÍNIMA 06 MESES.	QUILO	800
22	LINGUIÇA DE PORCO FINA, PREPARADA COM CARNES DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONDIMENTADA, SEM PIMENTA, COM ASPECTO CARACTERÍSTICO FIRME, COR PRÓPRIA, NÃO PEGAJOSA, SEM ANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EMBALAGEM PRIMÁRIA: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA, A VÁCUO, EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DISPOSTA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADO, CONTENDO EM SEU RÓTULO: ESPÉCIE DO PRODUTO, EMBALAGEM, VALIDADE E PESO, DEVENDO SER REGISTRADA JUNTO SIF – VALIDADE MÍNIMA 06 MESES.	QUILO	6000
23	LINGUIÇA TIPO CALABRESA. INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, TOUCINHO, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, PIMENTA CALABRESA, REGULADOR DA ACIDEZ/LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), REALÇADOR DE SABOR/GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTE/ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), CONSERVADORES/NITRITO DE SÓDIO (INS 251) E NITRATO DE SÓDIO (INS 251), CORANTE NATURAL/CARMIM (INS 120) AS FATIAS DEVERÃO TER ESPESSURA APROXIMADAMENTE DE 1,6MM EMBALADAS E CONGELADAS EMBALAGEM PRIMÁRIA: PRODUTO É EMBALADO EM EMBALAGEM TERMOFORMÁVEL LISA, COM ETIQUETA INTERNA COM TODOS OS DIZERES DO PRODUTO E DA EMPRESA PRODUTORA, O PRODUTO COM PESO DE 2,5 QUILOS. VALIDADE MÍNIMA: 3 MESES CONSERVAÇÃO: MANTENHA RESFRIADO DE 4°C A 8°C OBS: PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO.	QUILO	500



## Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Dengo), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmcampospta@terra.com.br

24	LINGÜIÇA TOSCANA EM GOMOS (SEM PIMENTA), PREPARADA EXCLUSIVAMENTE COM CARNE SUÍNA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONDIMENTADA, SEM PIMENTA, COM ASPECTO CARACTERÍSTICO FIRME, COR PRÓPRIA, NÃO PEGAJOSA, SEM ANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EMBALAGEM PRIMÁRIA: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA, A VÁCUO CONTENDO 5 QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DISPOSTA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADO COM CINTA DE NYLON, CONTENDO EM SEU RÓTULO: ESPÉCIE DO PRODUTO, EMBALAGEM, VALIDADE E PESO, DEVENDO SER REGISTRADA JUNTO AO SIF – VALIDADE MÍNIMA 10 MESES.	QUILO	800
25	MORTADELA DEFUMADA. VALIDADE MÍNIMA: 60 (SESSENTA) DIAS. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO, ATÓXICA, FECHADA A VÁCUO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, DE ALTA BARREIRA CONTENDO COMO PESO LÍQUIDO 4,7 QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS. NÃO PODERÁ CONTER PIMENTA.	QUILO	1000
26	PEITO TEMPERADO COZIDO DESFIADO DE FRANGO CONGELADO, TENDO COMO COMPOSIÇÃO BÁSICA OS SEGUINTE ELEMENTOS: PEITO DE FRANGO, SAL, AÇÚCAR, CEBOLA E ESTABILIZANTES. VALIDADE MÍNIMA: 05 (CINCO) MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE PEBD, ATÓXICO, DEVENDO APRESENTAR-SE ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FURROS E SEM ACÚMULOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 12 QUILOS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHA O PRODUTO E OU DETERIORAÇÃO.	QUILO	1500
27	PRESUNTO RETANGULAR RESFRIADO. VALIDADE MÍNIMA: 75 (SETENTA E CINCO) DIAS. CARACTERÍSTICAS: APARÊNCIA: PRÓPRIA. COR: ROSADA INTERNAMENTE. ODOR: PRÓPRIO. SABOR: PRÓPRIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, FECHADO A VÁCUO, DE ALTA BARREIRA CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 3,5 QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES, DEVIDAMENTE LACRADA.	QUILO	1500
28	QUEIJO TIPO MUSSARELA RESFRIADO. VALIDADE MÍNIMA: 90 (NOVENTA) DIAS. SABOR: SUAVE, LEVEMENTE SALGADO, PRÓPRIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, FECHADO A VÁCUO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 3 QUILOS. EMBALAGEM	QUILO	2000



## Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Dengo), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmcampospta@terra.com.br

	SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS.		
29	SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA, DE ACORDO COM AS NTA 02 E 05 (12486 DE 20/1078) E M. A. (2244/97), PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO; TIPO HOT-DOG; CONGELADO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS, PARDACENTAS, SEM QUEBRA OU DEFORMAÇÃO; COM ASPECTO, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS; OBTIDO DA EMULSÃO DE CARNE DE UMA OU MAIS ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE; ADICIONADO DE INGREDIENTES E CONDIMENTOS (EXCETO PIMENTA). NÃO DEVERÁ CONTER GLÚTEN. VALIDADE MÍNIMA: 03 (TRÊS) MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 3 QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS.	QUILO	3000

### 5. LEVANTAMENTO DE MERCADO (Art. 18, § inciso V, da Lei nº 14.133/2021)

5.1 O levantamento de mercado consistiu na análise das alternativas disponíveis para atendimento da necessidade da Administração Pública. Foram consideradas contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades públicas, bem como consultas a fornecedores locais, objetivando identificar soluções compatíveis com as necessidades do Município, observando critérios de economicidade, eficiência, competitividade e viabilidade operacional.

5.2 Verificou-se que a solução adequada consiste na realização de procedimento licitatório para aquisição parcelada de carnes e frios, por meio do Sistema de Registro de Preços, considerando a natureza contínua da demanda e a necessidade de fornecimento conforme consumo da Administração Municipal.

5.3 A adoção do fornecimento parcelado mostra-se mais vantajosa para a Administração, pois possibilita maior controle de estoque, redução de desperdícios, preservação da qualidade dos produtos perecíveis e melhor gerenciamento dos recursos públicos.

5.4 Constatou-se ainda que o objeto possui ampla disponibilidade no mercado, com número significativo de fornecedores aptos ao atendimento da demanda, não havendo restrição de competitividade ou dependência de fornecedor exclusivo.

5.5 Dessa forma, conclui-se que a solução escolhida atende adequadamente às necessidades da Administração Municipal, apresentando viabilidade técnica, operacional e econômica para a execução.

### 6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inciso VI, da Lei 14.133/2021)

6.1 A estimativa do valor da pretensa licitação foi realizada pelo Departamento de Compras, com base em pesquisa prévia de preços, observando os critérios estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, artigo 23, e importa em **R\$ 3.050.155,00 (três milhões, cinquenta mil cento e cinquenta e cinco reais)**.



## **7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. 18, § 1º inciso VII, da Lei 14.133/2021)**

7.1 A solução viável para a aquisição dos itens deverá ser através de licitação na modalidade Registro de Preços por se tratar de itens comuns. Esta solução consiste na seleção de empresa capacitada para o fornecimento parcelado conforme a necessidade dos respectivos departamentos, mediante emissão da ordem de fornecimento, permitindo maior controle e melhor planejamento na utilização dos recursos públicos.

7.2 A licitação busca assegurar o abastecimento regular dos setores públicos municipais, garantindo a continuidade das atividades administrativas, operacionais e institucionais desenvolvidas pelo Município, evitando desabastecimento e prejuízos aos serviços prestados.

7.3 Os produtos deverão possuir qualidade adequada ao consumo humano, observando rigorosamente as normas sanitárias vigentes e todas as exigências dos órgãos fiscalizadores competentes, especialmente Vigilância Sanitária, ANVISA, Ministério da Agricultura, ABNT e INMETRO. A empresa vencedora deverá garantir que os produtos sejam armazenados, acondicionados e transportados em condições adequadas de conservação, por se tratar de produtos perecíveis, mantendo a refrigeração necessária para preservação da qualidade, segurança alimentar e integridade até o momento da entrega.

7.4 Os produtos deverão ser entregues em embalagens apropriadas, devidamente identificadas com informações de fabricação, validade, lote, composição, procedência e demais dados exigidos pela legislação aplicável, em perfeitas condições de consumo, livres de contaminações, deterioração, sujidades, defeitos, mau acondicionamento ou qualquer característica que comprometa sua qualidade e consumo.

7.5 As entregas serão realizadas diretamente nos departamentos requisitantes, conforme demanda, garantindo que os produtos sejam disponibilizados em tempo adequado para atendimento das necessidades da alimentação escolar, ações sociais, eventos institucionais e demais atividades desenvolvidas pelo Município.

7.6 Por tratar-se de produtos de consumo não durável, com ciclo de vida curto, exigindo controle rigoroso de validade, temperatura e conservação, e, considerando que nenhum dos departamentos possui estrutura para armazenamento dos produtos, as entregas deverão ser efetuadas diariamente e na quantidade requisitada, competindo a fornecedora tomar todas as medidas necessárias para assegurar a preservação da qualidade dos itens até a entrega.

## **8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, inciso VIII, da Lei 14.133/2021)**

8.1 Em sendo o objeto da pretensa licitação composto por itens divisíveis, de acordo com suas características técnica e peculiaridades de comercialização no mercado, o critério de adjudicação será o menor preço por item. A divisão do objeto por itens com a possível ampliação da concorrência ampla entre os fornecedores, contribuindo para preços mais baixos.

8.2 A adjudicação do Pregão Eletrônico, na modalidade Registro de preços por item, visa propiciar a ampla participação de licitantes, mostra-se vantajosa porque, embora não dispondo de capacidade para o fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam os licitantes vencedores fazê-lo com relação a itens.



8.3 O objetivo do parcelamento é o de melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, sendo que este parcelamento é técnica e economicamente viável e não representa perda de economia de escala.

8.4 Em relação a essa temática existe a Súmula 247 do TCU que determina:

*"É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade."*

#### **9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 18, § 1º inciso IX, da Lei 14.133/2021)**

9.1 Pretende-se, com o processo licitatório, assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para o Município, observando-se os princípios da legalidade, isonomia, impessoalidade, competitividade, economicidade e eficiência, de modo a garantir tratamento igualitário entre os licitantes e a justa competição, evitando-se contratações com sobrepreço, preços manifestamente inexequíveis ou práticas que possam resultar em superfaturamento durante a execução do ajuste.

9.2 Com a efetivação da licitação, almeja-se assegurar o fornecimento regular e planejado de carnes e frios, garantindo suporte adequado às atividades administrativas, institucionais e de atendimento ao público ao longo de 12 (doze) meses. Espera-se, ainda, promover maior organização e previsibilidade no abastecimento desses produtos reduzindo riscos de descontinuidade, improvisações ou aquisições emergenciais, que tendem a gerar custos adicionais à Administração.

9.3 A adoção do Sistema de Registro de Preços possibilitará melhor controle do consumo, maior flexibilidade no atendimento das demandas e otimização dos recursos financeiros, evitando desperdícios e assegurando o uso racional da verba pública. Dessa forma, a licitação contribuirá diretamente para a melhoria do ambiente institucional, para a eficiência da gestão administrativa e para a continuidade dos serviços públicos, refletindo positivamente na qualidade do atendimento prestado.

#### **10. PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS PELA ADMINISTRAÇÃO (Art. 18, § 1º, inciso X, da Lei 14.133/2021)**

10.1. Para a celebração do ajuste não serão necessárias a adoção de providências prévias, tendo em vista que a estrutura física existente comporta o seu cumprimento e, no que se refere à capacitação humana, manipulação dos itens, fiscalização e gestão do ajuste, os servidores já possuem qualificação para recebimento, conferência e atesto, não sendo o objeto atual específico a ponto de exigir capacitação diferenciada.

#### **11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES (Art. 18, § 1º inciso XI, da Lei 14.133/2021)**

11.1 Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.



## **12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS (Art. 18, § 1º inciso XII, da Lei 14.133/2021)**

12.1 Os principais impactos ambientais de aquisição de carnes e frios podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagens pós uso.

12.2 A pretensa licitação, embora se refira a produtos de uso cotidiano e de baixo potencial poluidor, não está isenta de impactos ambientais, os quais devem ser devidamente considerados no planejamento da licitação, conforme os princípios e desenvolvimento sustentável previstos na Lei nº 14.133/2021.

12.3 Os possíveis impactos ambientais associados a essa contratação relacionam-se, principalmente, às etapas de produção, acondicionamento, transporte, armazenamento e consumo dos produtos, incluindo o uso de insumos naturais, a geração de resíduos sólidos provenientes de embalagens, bem como a emissão de gases decorrentes do transporte dos produtos até o local de entrega.

12.4 Trata-se, contudo, de impactos de natureza indireta, pontual e de baixo impacto ambiental, compatíveis com a essencialidade do objeto e com a rotina da Administração Pública. Como forma de mitigação desses impactos, a licitação prioriza o fornecimento parcelado e sob demanda, evitando desperdícios, perdas por vencimento e descarte inadequado de alimentos. Ademais, será exigido que a empresa fornecedora observe as normas sanitárias e ambientais vigentes, adote boas práticas de manejo e transporte, bem como utilize embalagens adequadas, preferencialmente recicláveis ou com menor volume de material, sempre que possível.

12.5. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção, deverão ser atentados pelas empresas, as quais adotar as práticas de mitigação dos impactos na produção, bem como respeitar leis e resoluções que orientem a produção sustentável dessas atividades.

12.6 Dessa forma, conclui-se que os impactos ambientais decorrentes da pretensa licitação são limitados e controláveis, sendo adequadamente mitigados por meio do planejamento da aquisição, do controle do consumo e da adoção de práticas sustentáveis, sem prejuízo à continuidade e à eficiência dos serviços públicos prestados pelo Município.

## **13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º inciso XIII, da Lei 14.133/2021)**

13.1 O presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a solução descrita neste documento se mostra tecnicamente viável e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, **DECLARAMOS A VIABILIDADE** da contratação pretendida.

Campos Novos Paulista, 30 de junho de 2026.

**Fernando Rodrigues dos Santos**  
Diretor Municipal de Administração  
Responsável pela demanda