



Prefeitura Municipal **UBARANA**

Município de Interesse Turístico

Rua João Virginio dos Santos, nº 505 - Centro - CEP 15.225-000 - Tel (17) 3807-8700 - CNPJ 65.708.786/0001-41

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

1. IDENTIFICAÇÃO

Demanda (Descrição resumida):		Aquisição de Carnes, frios e derivados para Abastecimento da Merenda Escolar, Suporte a Projetos Sociais e Atendimento às Necessidades dos Setores Administrativos da Prefeitura Municipal de Ubarana.
Servidor Responsável	Setor Administrativo:	Cozinha Piloto
	Servidor (a) Responsável:	Udirléia Luzia Bailo – Mat. 450
	E-mail:	cozinhapilotoub@hotmail.com

2. INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar (ETP) se configura como uma ferramenta essencial, contendo elementos que possibilitam a avaliação dos custos pela Administração com base em um orçamento detalhado.

Ao alinhar esses elementos, o presente estudo busca assegurar que a compra seja respaldada por critérios técnicos sólidos, atendendo aos requisitos legais e garantindo transparência, eficiência e eficácia na execução do objeto.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A aquisição de carnes, frios e derivados é essencial para o abastecimento da merenda escolar, garantindo a oferta de refeições balanceadas e nutritivas para os alunos da Rede Municipal de Ensino, contribuindo para o desenvolvimento físico e cognitivo das crianças e adolescentes. Esses alimentos



Prefeitura Municipal **UBARANA**

Município de Interesse Turístico

Rua João Virgínio dos Santos, nº 505 - Centro - CEP 15.225-000 - Tel (17) 3807-8700 - CNPJ 65.708.786/0001-41

são fontes primordiais de proteínas e outros nutrientes fundamentais para a saúde, sendo indispensáveis para atender às diretrizes nutricionais previstas em programas de alimentação escolar.

Além disso, essa aquisição também é necessária para o suporte a projetos sociais que dependem do fornecimento regular de alimentos para atender famílias em situação de vulnerabilidade social. Por fim, os produtos são utilizados para atender demandas dos setores administrativos da Prefeitura, como eventos e ações institucionais que requerem refeições e lanches, fortalecendo o funcionamento eficiente dos serviços públicos e o atendimento à comunidade.

4. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Diante da ausência do Plano de Contratação Anual (PCA) por parte da Administração, é imprescindível ressaltar a necessidade de observância aos preceitos legais e normativos que regem as aquisições públicas. A licitação para a aquisição de carnes, frios e derivados, deve pautar-se nas dotações orçamentárias específicas constantes no orçamento vigente.

A existência de dotações orçamentárias específicas no orçamento vigente, bem como nas Leis Orçamentárias Anuais (LOA) e na Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) para o exercício de 2026, em conformidade com o Plano Plurianual (PPA), é um fator relevante que respalda a futura aquisição.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- a) O presente objeto da aquisição pretendida possui natureza continuada, sendo a duração inicial pretendida do contrato de 12 (doze) meses.
- b) Os produtos alimentícios a serem adquiridos devem ser de qualidade comprovada, atendendo às especificações nutricionais adequadas para o público-alvo, assim como, devem ser entregues em transporte refrigerado, garantindo a integridade e a qualidade durante o percurso.
- c) A entrega será parcelada sendo realizada diariamente, impreterivelmente até as 08h00min (oito) horas, e os itens deverão ser entregues na Cozinha Piloto,



Prefeitura Municipal **UBARANA**

Município de Interesse Turístico

Rua João Virgínio dos Santos, nº 505 - Centro - CEP 15.225-000 - Tel (17) 3807-8700 - CNPJ 65.708.786/0001-41

localizada no seguinte endereço: na Rua Francisco Palma, nº 536, Ariovaldo Nogueira Bueno.

d) Todos os produtos alimentícios devem atender às normas sanitárias e regulamentações vigentes, estabelecidas pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e pelos órgãos competentes de saúde pública.

e) O fornecedor deverá ter a capacidade de fornecer os produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender à demanda mensal, com entregas cotidianas conforme solicitação do setor demandante. A empresa contratada deve possuir infraestrutura logística adequada para garantir que os produtos sejam entregues dentro dos prazos estabelecidos, respeitando as condições de armazenamento e transporte adequadas à manutenção da qualidade.

f) A empresa não poderá estabelecer quantidades mínimas ou máximas para a entrega, devendo atender conforme as solicitações do setor demandante.

g) Caso necessário, poderá ser solicitado amostras dos produtos alimentícios a serem fornecidos, com o objetivo de verificar a conformidade com as especificações técnicas e padrões de qualidade exigidos no termo de referência.

h) Todos os produtos alimentícios deverão ter prazo de validade compatível com o período de utilização e devem ser entregues com a data de validade suficiente para o consumo.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

O quantitativo dos produtos alimentícios tem como base o ano de 2025, conforme o Processo Licitatório nº 003, na modalidade Pregão Eletrônico nº 002 – S.R.P 002. Conforme tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	TIPO	QTD
------	-----------	------	-----

RP



Prefeitura Municipal UBARANA

Município de Interesse Turístico

Rua João Virgínio dos Santos, nº 505 - Centro - CEP 15.225-000 - Tel (17) 3807-8700 - CNPJ 65.708.786/0001-41

1º	ALMÔNDEGAS BOVINA CONGELADA (15 OU 30G) INGREDIENTES: CARNE BOVINA, ÁGUA, GORDURA BOVINA, CEBOLA, AROMA NATURAL, PROTEÍNA DE SOJA, FARINHA DE ROSCA, SAL, PROTEÍNA ANIMAL DE COLÁGENO, ALHO, SALSA, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (ESTABILIZANTE E451I), CORANTE CAMELO, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO (ANTIOXIDANTE E316). ISENTA DE LEITE E DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAIS UTILIZADOS DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE). EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, CONTENDO ATÉ 2 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 04 MESES. AS ENTREGAS DEVERÃO SER EFETUADAS EM VEÍCULOS REFRIGERADOS.	KG	640
2º	BACON DEFUMADO, EMBALADO A VÁCUO, DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR NOME E MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL).	KG	65
3º	CARNE BOVINA CONGELADA EM CUBOS (PATINHO)-PACOTE: PESO LÍQUIDO:1KG-DE PRIMEIRA CORTADA EM CUBOS DE 3CM X 3CM SEM GORDURA EXCESSIVA. A CARNE DEVERÁ SER EMBALADA PARA A ENTREGA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE DE NO MÁXIMO 1 KG, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE EMBALO, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIE, COM NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARRO REFRIGERADO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ ESTAR COMPLETAMENTE CONGELADA NO ATO DA ENTREGA E APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DE COR, ASPECTO E COLORAÇÃO DE ACORDO COM RECOMENDAÇÕES DA ANVISA.	KG	1.150
4º	CARNE BOVINA LAGARTO, PEÇA INTEIRA, RESFRIADO, E NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO ENTRE 3 E 5KGS	KG	30
5º	CARNE BOVINA S/ OSSO PATINHO EM ISCAS CONGELADO (TAMANHO STROGONOFF) -PACOTE: PESO LÍQUIDO 1KG-CARNE PATINHO, PROVENIENTE DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. SEM OSSO, EXTRA LIMPA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS DEVERÃO SEGUIR OS PADRÕES ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, MANTIDA A TEMPERATURA MÁXIMA DE -12°C A -18°C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE SEU PERÍODO DE VALIDADE, DESDE QUE MANTIDOS SOB EMPILHAMENTO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM RECOMENDADOS. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 03 MESES CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA. CONFORME TERMO DE REFERENCIA	KG	1.880
6º	CARNE MOÍDA TIPO: MOÍDA CONGELADA (PATINHO)-PACOTE: PESO LÍQUIDO:1KG-CARNE BOVINA TIPO PATINHO DE PRIMEIRA QUALIDADE E SEM GORDURA EXCESSIVA. A CARNE DEVERÁ SER EMBALADA PARA A ENTREGA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE DE NO MÁXIMO 1 KG, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE EMBALO E PRAZO DE VÁLIDA. TRANSPORTE DO LOTE EM VEÍCULO	KG	4.195

hp



Prefeitura Municipal UBARANA

Município de Interesse Turístico

Rua João Virgínio dos Santos, nº 505 - Centro - CEP 15.225-000 - Tel (17) 3807-8700 - CNPJ 65.708.786/0001-41

	FECHADO E REFRIGERADO. DEVERÁ ESTAR COMPLETAMENTE CONGELADA NO ATO DA ENTREGA E APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DE COR, ASPECTO E COLORAÇÃO PRÓPRIOS., CONGELADA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, SEM OSSO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS DEVERÃO SEGUIR OS PADRÕES ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM SACO PLÁSTICO SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, MANTIDA A TEMPERATURA MÁXIMA DE -12°C A -18°C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. CONFORME TERMO DE REFERENCIA		
7º	CARNE SUÍNA EM ISCAS, CONGELADA, COM ASPECTO, COLORAÇÃO E ODOR CARACTERÍSTICO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, LIVRE DE PARASITAS, MICRÓBIOS E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. INGREDIENTES: CARNE DE SUÍNA IN NATURA, NÃO CONTÉM GLÚTEN, DEVENDO CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA E 3% DE APONEVROSES (NERVOS), SER ISENTA DE CARTILAGENS E OSSOS. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXA ISOTÉRMICA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO VEDADA, RESISTENTE E ATÓXICA, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. NA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE PROCESSAMENTO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM).	KG	2.155
8º	COXA E SOBRE COXA – 90G (CORTADA EM 04 PEDAÇOS)	KG	250
9º	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA ISENTO PELE E OSSO PACOTE 1KG- O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE DE REGISTRO NO SIE DEVERÁ ESTAR CONGELADO E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. INGREDIENTES: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO, SEM PELE, OSSO E CARTILAGEM. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINANDO A CARTILAGEM E APONEVROSES E RETIRADA DA GORDURA ADERIDA). DEVERÁ SER TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, NÃO PODENDO CONTER CARTILAGEM, TENDÕES OU FRAGMENTOS DE OSSOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES.	KG	1.338
10º	COXINHA DA ASA - 60G - CARNE DE FRANGO TIPO COXINHA DA ASA, CONGELADA COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, EMBALAGEM DE 1 KG COM. NA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE PROCESSAMENTO, PRAZO DE VALIDADE NO MINIMO DE 4 MESES	KG	977
11º	EMPANADO DE FRANGO (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL-FILE DE PEITO DE FRANGO, S/ PELE E SEM OSSO, EMPANADA SOM FARINHA DE ROSCA FLOCADA, SAL E CONDIMENTOS; CONGELADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS. ISENTA DE LEITE E DERIVADOS EMBALADA EM SISTEMA CRAY-O-VAC; VALIDADE MÍNIMA 3 MÊS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA; ROTULO CONTENDO DATA FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO, INGREDIENTES; EMBALAGEM :1KG	KG	620
12º	FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO PACOTE 1KG-PRODUTO CÁRNEO EXTRA LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE AVE SADIA, ABATIDA SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. OBTIDO A PARTIR DO CORTE PEITO SEGUIDO DE CONGELAMENTO A -18C. PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO CONTER ADITIVOS. VALIDADE DE 12 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS DA DATA	KG	2.963



Prefeitura Municipal UBARANA

Município de Interesse Turístico

Rua João Virgínio dos Santos, nº 505 - Centro - CEP 15.225-000 - Tel (17) 3807-8700 - CNPJ 65.708.786/0001-41

	DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, EMBALADOS, EM PACOTES DE 1 KG.		
13º	FILÉ TILÁPIA ISENTO DE COURO E ESPINHOS PACOTE 1KG: FILÉ DE TILÁPIA SEM ESPINHOS E SEM COURO CONGELADO PACOTE 1 KG EMBALAGEM PRIMÁRIA: SISTEMA PLÁSTICO TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATÓXICO, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, VALIDADE MÍNIMA 3 MÊS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	KG	1.028
14º	HAMBÚRGUER DE CARNE - 56G. CARNE BOVINA PROCESSADA, TEMPERADA, CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS; EMBALADOS INDIVIDUALMENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ISENTO DE LEITE E DERIVADOS	Un	2.330
15º	LINGUIÇA PAIO	KG	25
16º	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA: DE PRIMEIRA LINHA, EMPACOTADA À VÁCUO EMBALAGEM PLÁSTICA DE 5KG. COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	KG	515
17º	LINGUIÇA TOSCANA INGREDIENTES CARNE DE PORCO EMPACOTADA À VÁCUO EMBALAGEM PLÁSTICA DE 5KG. COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	KG	596
18º	MIOLO DE PALETA CORTADO NA FORMA DE BIFE, CARNE PROVENIENTE DE ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, PROCEDENTE DE QUARTO DIANTEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, CORTADO DE BIFES. DEVERÁ SER ENTREGUE SEM OSSO E CONGELADO. A CARNE DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM, A QUALIDADE DO MESMO, O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, . NO RÓTULO DE CADA EMBALAGEM DEVE CONSTAR IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO (NOME DO CORTE DA CARNE), MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE (OU NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE)	KG	375
19º	MORTADELA FATIADA, COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COLORAÇÃO PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO	KG	206
20º	MUSSARELA FATIADA	KG	543
21º	NHOQUE DE SOJA - COZIDO, CONGELADO, FARINHA DE SOJA INTEGRAL NÃO TRANSGÊNICA, ÓLEO VEGETAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO, EXTRATO DE SOJA NÃO TRANSGÊNICA, MARGARINA VEGETAL, SAL, CONDIMENTOS NATURAIS, ÁGUA, ISENTO DE PROTEÍNAS LÁCTEAS E TRAÇOS, ISENTO DE OVOS, DERIVADOS E TRAÇOS. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, COM LACRE OU SISTEMA DE FECHAMENTO QUE IMPEÇA ABERTURA INVOLUNTÁRIA DA EMBALAGEM DA MESMA, NO RÓTULO DEVE CONSTAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LISTA DE INGREDIENTES E DECLARAÇÃO OU ADVERTÊNCIA QUANTO A PRESENÇA DE GLÚTEN E DE ALÉRGENOS ALIMENTARES, CONFORME LEGISLAÇÕES DA ANVISA. PACOTE 1KG	KG	560
22º	PELE DE PORCO CORTADA EM 3 CM	KG	15
23º	PORCO MAGRO INTEIRO LIMPO SEM CABEÇA, DIVIDO EM BANDAS	KG	350

hp



Prefeitura Municipal UBARANA

Município de Interesse Turístico

Rua João Virginio dos Santos, nº 505 - Centro - CEP 15.225-000 - Tel (17) 3807-8700 - CNPJ 65.708.786/0001-41

24º	PRESUNTO FATIADO	KG	468
25º	SALSICHA TIPO HOT DOG DE CARNE BOVINA. PROVENIENTE DE ANIMAIS DA ESPÉCIE BOVINA, SEM PIMENTA, CONGELADA. FEITA A PARTIR DE CARNE BENEFICIADA SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO À VÁCUO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, DE 01KG. PODE SER ENTREGUE CONGELADA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA OU PARTES FLÁCIDAS OU COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. ISENTA DE LEITE E DERIVADOS	PCT	719

Porém, é imperioso ressaltar que, as quantidades não foram suficientes para o fechamento do ano de 2.025. Por isso, optou-se por realizar um novo Processo Licitatório 074 para aquisição complementar de itens faltantes (Mercearia e Açougue) para Merenda Escolar, Projetos Sociais e Setores Administrativos da Prefeitura de Ubarana, Pregão Eletrônico 032/2025. Conforme tabela abaixo:

Item	Descrição	Tipo	Qtd Total
4º	ITEM 04 - CARNE BOVINA S/ OSSO PATINHO EM ISCAS CONGELADO (TAMANHO STROGONOFF) -PACOTE: PESO LÍQUIDO 1KG-CARNE PATINHO, PROVENIENTE DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. SEM OSSO, EXTRA LIMPA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS DEVERÃO SEGUIR OS PADRÕES ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, MANTIDA A TEMPERATURA MÁXIMA DE -12°C A -18°C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE SEU PERÍODO DE VALIDADE, DESDE QUE MANTIDOS SOB EMPILHAMENTO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM RECOMENDADOS. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 03 MESES CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS, DURANTE A ENTREGA, PRODUTOS EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.	KG	580
5º	ITEM 05 - CARNE MOÍDA TIPO: MOÍDA CONGELADA (PATINHO)-PACOTE: PESO LÍQUIDO:1KG-CARNE BOVINA TIPO PATINHO DE PRIMEIRA QUALIDADE E SEM GORDURA EXCESSIVA. A CARNE DEVERÁ SER EMBALADA PARA A ENTREGA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE DE NO MÁXIMO 1 KG, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE EMBALO E PRAZO DE VÁLIDA. TRANSPORTE DO LOTE EM VEÍCULO FECHADO E REFRIGERADO. DEVERÁ ESTAR COMPLETAMENTE CONGELADA NO ATO DA ENTREGA E APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DE COR, ASPECTO E COLORAÇÃO PRÓPRIOS., CONGELADA , SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, SEM OSSO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS,	KG	550

LP



Prefeitura Municipal UBARANA

Município de Interesse Turístico

Rua João Virgínio dos Santos, nº 505 - Centro - CEP 15.225-000 - Tel (17) 3807-8700 - CNPJ 65.708.786/0001-41

	MICROSCÓPICAS DEVERÃO SEGUIR OS PADRÕES ESTABELECIDOS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALADO EM SACO PLÁSTICO SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, MANTIDA A TEMPERATURA MÁXIMA DE -12°C A -18°C E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE E GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE SEU PERÍODO DE VALIDADE, DESDE QUE MANTIDOS SOB EMPILHAMENTO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM RECOMENDADOS. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 03 MESES CONTADOS A PARTIR DA ENTREGA. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. NÃO SERÃO ACEITOS, DURANTE A ENTREGA, PRODUTOS EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.		
7º	ITEM 07 - COXINHA DA ASA - 60G - CARNE DE FRANGO TIPO COXINHA DA ASA, CONGELADA COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, EMBALAGEM DE 1 KG COM REGISTRO NO SIF. NA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE PROCESSAMENTO, PRAZO DE VALIDADE NO MINIMO DE 4 MESES	KG	366
8º	ITEM 08 - FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO PACOTE 1KG-PRODUTO CÂRNEO EXTRA LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE AVE SADIA, ABATIDA SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. OBTIDO A PARTIR DO CORTE PEITO SEGUIDO DE CONGELAMENTO A -18C. PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO CONTER ADITIVOS. VALIDADE DE 12 MESES. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE, EMBALADOS, EM PACOTESDE 1 KG.	KG	40

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Após a realização de um levantamento detalhado, não foram identificadas alternativas de solução disponíveis no mercado que possam resolver o problema apresentado, além da aquisição conforme descrito neste estudo. Para a contratação em questão, foram analisadas contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades da Administração, com o objetivo de identificar melhores práticas, metodologias e soluções que se adequassem de forma mais eficiente às nossas necessidades. Verificou-se que a modalidade de contratação é similar aos modelos adotados em outras instâncias da Administração Pública. Ressalta-se, ainda, que a presente forma de contratação é a atualmente utilizada, atendendo de maneira plena às necessidades administrativas.



Prefeitura Municipal **UBARANA**

Município de Interesse Turístico

Rua João Virgínio dos Santos, nº 505 - Centro - CEP 15.225-000 - Tel (17) 3807-8700 - CNPJ 65.708.786/0001-41

8. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

O quantitativo da Estimativa do Preço de Contratação dos produtos alimentícios (Açougue) tem como base o ano de 2025, conforme o Processo Licitatório nº 003, na modalidade Pregão Eletrônico nº 002 – S.R.P 002 constatou-se um montante total de **R\$ 111.068,02 (cento e onze mil, sessenta e oito reais e dois centavos)**.

Já a aquisição complementar referente ao Processo Licitatório 074 - 2025 para aquisição complementar de itens faltantes (Mercearia e Açougue), Pregão Eletrônico 032/2025, constatou-se a importância de **R\$ 17.400,00 (dezesete mil e quatrocentos reais)**. Sendo importante destacar que esse valor abrange não apenas a aquisição de carnes, mas também itens de outros segmentos, faltantes como, itens de mercado.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução técnica apresentada como objeto deste ETP configura-se como a opção mais eficiente e eficaz no atual mercado de aquisições pois foi projetada para otimizar recursos financeiros, físicos e humanos, maximizando seu valor ao longo do ano. Ressalta-se o alinhamento da solução ao que estabelece o Art. 12 da Lei 14.133/2021, assegurando que o planejamento seja adequado e eficiente, conforme os parâmetros estabelecidos, além de estabelecer critérios claros e objetivos para julgamento das propostas.

Em suma, a futura aquisição se revela como a solução mais conveniente e adequada para atender às políticas públicas. Além de responder eficazmente às necessidades atuais.

10. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Será por item, visto que o objeto da futura aquisição é divisível e não há prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, além de ser técnica e economicamente viável.



Prefeitura Municipal **UBARANA**

Município de Interesse Turístico

Rua João Virginio dos Santos, nº 505 - Centro - CEP 15.225-000 - Tel (17) 3807-8700 - CNPJ 65.708.786/0001-41

Junto a isso, o parcelamento do objeto visa propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, podem fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, permitindo que empresas distintas sejam contratadas.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A solução de aquisição de carnes, frios e derivados por meio de Processo Licitatório apresenta-se como uma das opções mais vantajosas para a administração pública, conforme identificado no levantamento de mercado. Esse modelo de compra permite uma ampla concorrência entre fornecedores, promovendo a obtenção de preços mais competitivos e garantindo a transparência no processo licitatório.

Além da economia financeira, a modalidade também fortalece a possibilidade de adquirir produtos alimentícios de qualidade, pois a ampla concorrência incentiva os fornecedores a apresentarem propostas mais qualificadas, com padrões de conformidade que atendam às especificações exigidas no edital. Outro ponto positivo é o incentivo à inclusão de pequenos fornecedores, como agricultores familiares e cooperativas locais, que, quando priorizados nas compras públicas, podem contribuir para o fortalecimento da economia regional, redução de impactos ambientais relacionados ao transporte e melhoria na distribuição de renda.

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Não há providências prévias ao contrato a serem tomadas.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

14. RESPONSÁVEIS



Prefeitura Municipal **UBARANA**

Município de Interesse Turístico

Rua João Virginio dos Santos, nº 505 - Centro - CEP 15.225-000 - Tel (17) 3807-8700 - CNPJ 65.708.786/0001-41

Os responsáveis pelo acompanhamento e coordenação do processo de elaboração e implementação deste Estudo Técnico Preliminar são:

UDIRLÉIA LUZIA BAILO

Nutricionista

15. IMPACTOS AMBIENTAIS

A aquisição de carnes, frios e derivados para o abastecimento da merenda escolar, suporte a projetos sociais e atendimento às necessidades dos setores administrativos pode gerar impactos ambientais significativos no município de Ubarana, especialmente no que diz respeito à produção, transporte e descarte de resíduos. A produção de carnes é amplamente conhecida por sua alta demanda por recursos naturais, como água e terra, além de gerar emissões de gases de efeito estufa, principalmente metano, proveniente do processo digestivo dos animais. O transporte desses produtos, que geralmente exige refrigeração contínua, contribui para o aumento da pegada de carbono devido ao consumo de combustíveis fósseis. Esses fatores somados impactam diretamente o meio ambiente local e global, ampliando os desafios para mitigar os efeitos das mudanças climáticas.

Além disso, o manejo inadequado de resíduos orgânicos gerados durante o preparo e consumo desses alimentos pode resultar em contaminação ambiental, especialmente se descartados em aterros sanitários ou em locais inapropriados. Essa prática pode gerar a liberação de chorume, contaminando lençóis freáticos, e a emissão de gases prejudiciais ao meio ambiente. Para mitigar esses impactos, é essencial adotar práticas sustentáveis, como a compra de produtos de fornecedores que priorizem métodos de produção ambientalmente responsáveis, incentivar a compostagem de resíduos orgânicos e promover campanhas de conscientização sobre o consumo consciente. Assim, o município pode atender suas demandas alimentares sem comprometer a qualidade ambiental para as gerações futuras.



Prefeitura Municipal **UBARANA**

Município de Interesse Turístico

Rua João Virginio dos Santos, nº 505 - Centro - CEP 15.225-000 - Tel (17) 3807-8700 - CNPJ 65.708.786/0001-41

16. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução se mostra possível tecnicamente, fundamentadamente necessária e dentro da previsão de despesas desta municipalidade.

Conclui-se que, a realização de um Processo Licitatório para a aquisição de Carnes, Frios e Derivados para o Abastecimento da Merenda Escolar, Suporte a Projetos Sociais e Atendimento às Necessidades dos Setores Administrativos da Prefeitura Municipal de Ubarana é a opção mais vantajosa. Essa solução combina eficiência econômica, transparência e qualidade, garantindo atender às necessidades da população com o melhor custo-benefício possível.

Ubarana – SP, dia 06 de janeiro de 2026.

UDIRLÉIA LUZIA BAILO

Nutricionista