

Estudo Técnico Preliminar

FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO		
Secretaria:	Governo	
UGB	Recursos Humanos	
Responsável pela Demanda	Luciana Alves Martins Honório Patricia Quintino Dutra	CPF: 304.092.998-47 CPF nº. 349.087.088-35
Objeto da aquisição/contratação (Conforme PCA)	Sim 66 - Fornecimento de Gêneros Alimentícios.	
Responsável pela elaboração	Luciana Alves Martins Honório Patricia Quintino Dutra	CPF: 304.092.998-47 CPF nº. 349.087.088-35

1. INTRODUÇÃO

De acordo com a previsão contida no inciso XX do art. 6º da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, o Estudo Técnico Preliminar é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação.

2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por objeto a **aquisição de itens alimentícios destinados à composição de Cestas Natalinas** a serem distribuídas aos servidores públicos municipais de Tarumã/SP, conforme previsto na **Lei Municipal nº 1.331/2018**, de 28 de novembro de 2018, e regulamentado pelo **Decreto Municipal nº 3.384 /2025**, de 14 de novembro de 2025.

A demanda encontra amparo no interesse público e na política de valorização do servidor municipal, constituindo-se em **ação institucional de reconhecimento e incentivo**, tradicionalmente realizada pela Administração. Tal prática visa fortalecer o vínculo entre o Município e seu corpo funcional, estimulando o espírito de cooperação, pertencimento e harmonia no ambiente de trabalho, especialmente no período festivo de final de ano.

A aquisição atende, portanto, **aos princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da eficiência e da economicidade**, previstos no art. 5º da **Lei nº 14.133/2021**, devendo observar rigorosamente os critérios de qualidade, especificação, padronização e proporcionalidade, conforme definido no Termo de Referência e nas condições do edital.

As exigências constantes do instrumento convocatório deverão restringir-se às



necessidades indispensáveis à perfeita execução contratual, vedadas especificações excessivas ou restritivas de competitividade, em conformidade com o **art. 41, § 1º, da Lei nº 14.133/2021** e com as **orientações do TCEP (Manual de Boas Práticas de Licitações e Contratos)**.

Por fim, o presente **Estudo Técnico Preliminar (ETP)** tem por finalidade demonstrar de forma objetiva e motivada a **necessidade, adequação, eficiência e vantagem** da contratação, garantindo a transparência dos atos administrativos e o atendimento pleno ao interesse público.

3. ÁREA REQUISITANTE:

UGB – Recursos Humanos:

Luciana Alves Martins Honório Patricia Quintino Dutra	CPF: 304.092.998-47 CPF nº. 349.087.088-35
--	---

4. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Alinhamento com o Plano de Contratações Anual: 66 – Fornecimento de Gêneros Alimentícios.

Link do item no PCA: <https://pncp.gov.br/app/pca/64614449000122/2024/7>

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para assegurar que a Administração Pública obtenha o melhor resultado possível, em observância aos princípios da **planejamento, eficiência, economicidade, segurança jurídica e seleção da proposta mais vantajosa** (arts. 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021), estabelecem-se os seguintes requisitos técnicos e operacionais mínimos para a execução da contratação.

Anexo I – descritivo dos itens

Anexo II – Descritivo dos itens com a quantidade de marcas de referencia sugeridas

5.1. Entrega das Cestas Natalinas

As cestas natalinas deverão ser entregues **no dia 23**, em caráter **improrrogável**, em horários e locais previamente definidos e formalmente informados pela Prefeitura Municipal de Tarumã, devendo todas as unidades estar **devidamente embaladas**, acondicionadas em **caixas individuais com alça**, contendo integralmente todos os itens descritos no **Anexo I** deste Estudo Técnico Preliminar.

5.2. Entrega do Kit de Carnes



O kit de carnes será entregue **diretamente aos servidores**, mediante retirada no estabelecimento da contratada, o qual deverá garantir as condições adequadas de **refrigeração, armazenamento e controle sanitário** até o ato da retirada.

A retirada deverá ocorrer **entre o 23/12/2025 até 31/12/2025**, após essa data os itens adquiridos e não retirados, serão destinados a Secretaria de Assistência Social para utilização nos projetos sociais.

5.3. Condições para o Recebimento do Objeto

O recebimento obedecerá ao disposto no **art. 141 da Lei nº 14.133/2021**, sendo realizado em duas etapas:

Recebimento provisório: para verificação da conformidade com as especificações contratuais;

Recebimento definitivo: após conferência das condições de qualidade, integridade dos itens e saneamento de eventuais falhas.

Somente serão recebidos os produtos **livres de qualquer irregularidade**, atendendo às especificações técnicas, sanitárias e quantitativas definidas neste ETP.

5.4. Obrigações Gerais da Contratada

A contratada deverá:

I – **Entregar rigorosamente** os itens licitados conforme este ETP e sua proposta de preços;

II – **Manter, durante toda a execução**, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação (art. 62, § 2º e art. 121, Lei 14.133/2021);

III – **Custear todas as despesas**, incluindo transporte, seguros, tributos, encargos trabalhistas e demais ônus decorrentes da execução contratual;

IV – **Providenciar imediatamente** a correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pelo gestor ou fiscal do contrato, nos termos do art. 117 da Lei 14.133;

V – **Arcar com prejuízos** causados à Administração ou a terceiros decorrentes de sua ação ou omissão;

VI – **Aceitar os acréscimos e supressões contratuais** até o limite de 25% do valor inicial atualizado (art. 125, Lei 14.133/2021);

VII – **Comparecer sempre que convocada** pela Secretaria Municipal de Governo ou órgão competente para alinhamento de informações, execução contratual ou verificações necessárias.

5.5. Controle de Qualidade e Sanções Técnicas



Caso sejam constatadas irregularidades no objeto entregue, a Administração poderá, conforme art. 140, e seguintes da Lei nº 14.133/2021:

Se houver desconformidade com as especificações técnicas: rejeitar total ou parcialmente o objeto, determinando sua substituição no **prazo máximo de 24 horas**, sem prejuízo das sanções cabíveis;

Se houver divergência na quantidade ou na composição dos itens: determinar a complementação no **prazo máximo de 24 horas**, igualmente sem prejuízo das penalidades.

Toda ocorrência deverá ser formalizada em documento próprio e encaminhada ao **gestor e ao fiscal do contrato**, para registro e providências.

5.6. Penalidades e Rescisão

O não cumprimento total ou parcial das obrigações contratuais sujeitará a contratada às penalidades previstas nos **arts. 155 e seguintes da Lei 14.133/2021**, sempre assegurados o **contraditório e a ampla defesa**, vedada qualquer rescisão automática sem prévia notificação formal.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DA CONTRATAÇÃO

Com base nas experiências anteriores do município, o quantitativo estimado foi calculado com base em um levantamento realizado pela Secretariat de Governo – UGB – Recursos Humanos e com base nas requisições encaminhadas através das UGBs e requisitantes. Portanto, o objeto desta aquisição deve atender estritamente às especificações técnicas e quantidades descritos no Anexo I:

Não será permitida a entrega de itens alimentícios em embalagens improvisadas ou “fabricadas” especialmente para esta contratação. Somente serão aceitos produtos industrializados, em suas embalagens originais de fábrica, lacradas, intactas e sem qualquer tipo de manipulação prévia.

No caso específico das carnes, estas deverão ser prioritariamente fornecidas em embalagens a vácuo, devidamente lacradas, contendo obrigatoriamente o rótulo com a identificação da data de validade, peso líquido, carimbo de inspeção sanitária e indicação clara da procedência.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foram realizadas pesquisas de mercado com empresa e/ou instituição sem fins lucrativos, pelo Portal Nacional de Contratações Públicas,

Os produtos de gêneros alimentícios que se pretende adquirir já são comprados pelo Município todos os anos. Dessa forma, entende-se que existe mercado fornecedor para eles.



8. ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da contratação está previsto na Lei Municipal Nº. 1.331/2018 que prevê em seu artigo 2º que: “valor individual de cada cesta natalina, corresponderá ao máximo de 08 (oito) UFESP Unidade Fiscal do Estado de São Paulo”

Desta forma, considerando o valor da UFESPs para o ano de 2025 – R\$ 37,02 (trinta e sete reais e dois centavos), e a quantidade de cestas a serem adquiridas de 929 cestas, o valor estimado para contratação é de R\$ 275.132,64 (duzentos e setenta e cinco mil e cento e trinta e dois reais e sessenta e quatro centavos).

Por fim, as cotações para compor a estimativa de preços serão realizadas em momento oportuno pelo setor competente.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na aquisição de cestas natalinas, acompanhadas de kit de carne refrigerada, destinadas aos servidores da Prefeitura Municipal de Tarumã, com a finalidade de proporcionar produtos de qualidade para as comemorações de fim de ano, observando-se rigorosamente as exigências sanitárias e de conservação inerentes aos alimentos perecíveis.

A entrega das cestas natalinas será realizada na data estimada para o dia 23 de dezembro de 2025, conforme cronograma formal que será previamente comunicado à Contratada, devendo cada unidade registrar o recebimento e informar à fiscalização quaisquer inconformidades identificadas.

O kit de carne refrigerada deverá ser integralmente retirado pelo servidor no próprio estabelecimento da empresa fornecedora, até o dia 24/12/2025, podendo ser prorrogada a retirada até 31/12/2025, assegurando-se que o produto permaneça, até o momento da entrega, sob condições adequadas de refrigeração, armazenamento e controle sanitário. Caso a Contratada esteja sediada fora do Município de Tarumã, deverá obrigatoriamente instalar ponto de atendimento temporário em território municipal, dotado de infraestrutura compatível (câmara fria ou equipamento equivalente), de modo a evitar deslocamentos indevidos dos servidores e garantir a manutenção da cadeia de frio.

10. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A equipe de planejamento, em atenção ao princípio do **parcelamento do objeto** previsto no **art. 47 da Lei nº 14.133/2021**, procedeu à análise técnica da contratação e concluiu pela **necessidade de divisão do objeto em dois lotes distintos**, a saber: No anexo II consta a divisão dos itens por lotes e marcas de referência sugeridas.

- **Lote 1 – Cestas Natalinas (itens alimentícios não perecíveis)**
- **Lote 2 – Kits de Carne Refrigerada (produtos perecíveis em cadeia de frio)**

A separação decorre de fundamentos técnicos, logísticos e competitivos amplamente reconhecidos pela jurisprudência segundo a qual o parcelamento deve ser adotado sempre que **aumentar a eficiência, a competitividade e a vantajosidade**, sem comprometer a execução.



Justificativas Técnicas e Econômicas para o Parcelamento

a) Natureza distinta dos objetos

Os itens que compõem a cesta natalina possuem características, fornecedores e logística totalmente diferentes dos produtos perecíveis que compõem o kit de carnes. Enquanto o primeiro grupo é formado por alimentos industrializados e estáveis, o segundo exige:

- cadeia de frio contínua,
- transporte adequado,
- armazenamento em câmaras frias,
- controle sanitário rigoroso.

Tal distinção impõe a separação natural dos objetos.

b) Aumento da competitividade

O parcelamento permite a participação de **distribuidoras especializadas em carnes**, que muitas vezes não atuam no ramo de cestas natalinas. Da mesma forma, empresas fornecedoras de cestas não necessariamente possuem estrutura de manipulação e refrigeração para carnes.

Com isso:

- ampliam-se os potenciais licitantes,
- reduz-se o risco de restrição indevida à competitividade,
- potencializa-se a obtenção da proposta mais vantajosa.

c) Especialização técnica

A divisão por lotes favorece que cada tipo de produto seja adquirido de **empresa tecnicamente habilitada e especializada**, em consonância com as boas práticas de compras públicas recomendadas pelo TCESP.

d) Mitigação de riscos

O parcelamento reduz riscos operacionais relevantes, especialmente no Lote 2, que envolve produto perecível, sensível a variações de temperatura. O TCESP orienta que objetos com **riscos sanitários ou de conservação** devem ter tratamento técnico diferenciado.

e) Fiscalização mais eficiente

Cada lote poderá ser acompanhado por equipe específica ou por fiscais com conhecimento adequado, o que:

- aprimora o controle,
- facilita o recebimento provisório e definitivo,
- permite respostas mais céleres a irregularidades.

f) Atendimento ao interesse público

A separação evidencia zelo administrativo, amplia a eficiência e reforça o compromisso com a entrega de produtos de qualidade aos servidores.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

Em consonância com os princípios da eficiência, economicidade, planejamento e avaliação de resultados previstos na Lei nº 14.133/2021, a presente contratação tem como finalidade assegurar que a Administração obtenha benefícios concretos, mensuráveis e aderentes ao interesse público. Assim, os resultados pretendidos desta aquisição devem ser compreendidos como norteadores do planejamento, da execução contratual, da fiscalização e do controle dos dois lotes — Cestas Natalinas e Kits de Carne Refrigerada — garantindo-se a entrega do objeto com qualidade,



segurança sanitária e efetividade.

a) Satisfação e valorização dos servidores

Busca-se proporcionar aos servidores municipais itens alimentícios de qualidade, adequados às celebrações de fim de ano, fortalecendo o sentimento de reconhecimento institucional. Espera-se que este gesto contribua para elevação da motivação, do bem-estar e do engajamento dos colaboradores nas rotinas administrativas.

b) Garantia de produtos seguros e compatíveis com a finalidade

Um dos resultados centrais é assegurar que todos os itens adquiridos, sejam os da cesta natalina ou os do kit de carnes, sejam entregues em plenas condições de consumo, respeitando:

- normas sanitárias,
- cadeia de refrigeração,
- integridade das embalagens,
- rotulagem correta,
- e padrões técnicos definidos no Termo de Referência.

O objetivo é resguardar não apenas a qualidade, mas também a segurança alimentar dos beneficiários, especialmente quanto aos produtos perecíveis.

c) Logística eficaz e entrega tempestiva

Pretende-se alcançar a realização de uma entrega organizada, segura e eficiente, tanto nas Unidades Básicas Gerenciais (UBGs) — no caso das cestas — quanto no ponto de atendimento disponibilizado pela empresa vencedora do lote das carnes, garantindo:

- atendimento fluido,
- ausência de filas excessivas,
- distribuição ordenada,
- condições adequadas de armazenagem até a entrega final.

d) Aumento da competitividade e especialização técnica

Como resultado esperado da divisão em dois lotes, busca-se assegurar a ampliação da competitividade, permitindo que empresas especializadas em alimentos não perecíveis e distribuidoras de carnes refrigeradas possam participar, garantindo propostas economicamente vantajosas e melhor qualidade técnica.

Tal escolha visa reforçar o caráter republicano da contratação, em alinhamento ao art. 47 da Lei nº 14.133/2021 e às boas práticas reiteradas pelo TCU e pelo TCESP.

e) Fortalecimento dos vínculos institucionais

Ao proporcionar um benefício tradicional, de simbolismo e valor cultural, espera-se fortalecer as relações entre a Administração Pública e seus servidores, contribuindo para um ambiente de trabalho mais harmonioso, humanizado e produtivo.

f) Transparência e rastreabilidade da execução

Outro resultado esperado é viabilizar controle administrativo eficiente, com registros formais de entrega, comunicação clara de inconformidades e atuação direta da fiscalização, assegurando o cumprimento integral do contrato e a conformidade com



os padrões exigidos.

11. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÕES PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO NO AMBIENTE DO ÓRGÃO

Antes da formalização do contrato, deverão ser adotadas, no ambiente interno da Administração, todas as providências indispensáveis para assegurar a regularidade, a segurança jurídica e a aderência do ajuste às normas da **Lei nº 14.133/2021**, bem como às diretrizes de planejamento fixadas pelo TCEP. Tais medidas visam garantir que a contratação transcorra de forma plenamente eficiente, transparente e compatível com o interesse público.

Assim, deverão ser implementadas as seguintes ações preparatórias:

a) Conferência formal da documentação de habilitação da futura contratada

A equipe responsável deverá verificar se a licitante vencedora mantém válidas e compatíveis com o objeto todas as **condições de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, técnica e econômico-financeira**, conforme previsto no edital e no art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

b) Designação formal do gestor e dos fiscais do contrato

Nos termos dos arts. 117 e 118 da Lei nº 14.133/2021, a autoridade competente deverá:

- designar **gestor do contrato**;
- nomear fiscais técnico, administrativo e, quando necessário, advogado de apoio;
- registrar atribuições, responsabilidades e limites de atuação.

Essa providência é condição mínima de governança contratual.

c) Elaboração medidas de Fiscalização

Previamente ao início da execução, deverá ser elaborado documento contendo:

- critérios de inspeção;
- parâmetros de qualidade para cestas e carnes;
- orientações sobre cadeia de refrigeração;
- protocolos para verificação de irregularidades e rejeição do objeto;
- fluxos de comunicação entre UBGs, gestor e contratada.

Esse plano orientará a execução e o recebimento provisório e definitivo (art. 141 da Lei 14.133).

d) Definição e divulgação do cronograma interno de entregas

A Secretaria de Governo deverá definir e comunicar à futura contratada:

- datas e horários de entrega das cestas nas UBGs;
- prazos de retirada dos kits de carne;
- endereços oficiais dos pontos de entrega e atendimento;



- orientações sobre logística interna.
- Após a data de 31/12/2025, caso não seja retirado os produtos, poderá ser entregue a Secretaria de Assistência Social para utilização nos programas e oficinas.

A transparência dessas informações assegura a previsibilidade e reduz riscos operacionais.

e) Preparação dos locais de recebimento

As UBGs deverão:

- organizar espaços adequados para recebimento, conferência e registro das cestas;
- preparar servidores responsáveis pela conferência;
- alinhar procedimentos internos para comunicação de inconformidades.

f) Comunicação padrão para orientação dos servidores beneficiados

Antes da celebração do contrato, deverá ser preparado comunicado institucional contendo:

- orientações sobre datas e locais de entrega;
- instruções sobre retirada das carnes;
- informações sobre substituição imediata em caso de produtos fora do padrão;
- telefones e canais de contato para dúvidas e denúncias.

i) Ajustes finais no Sistema Eletrônico e no processo administrativo

O processo deverá conter:

- todas as peças sequenciais obrigatórias;
- justificativas técnicas;
- estimativa de preços;
- mapa de julgamento;
- parecer jurídico;
- ato de adjudicação e homologação.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

No caso em apreço, não se vislumbram contratações correlatas e/ou interdependentes para a solução ser contratada e o serviço ser plenamente prestado.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Devido as características da solução e a sua forma de utilização, a equipe de planejamento não realizou análise dos impactos e as suas respectivas mitigações.



14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA.

Após a realização de todas as etapas de análise técnica, jurídica, econômica e logística constantes deste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação proposta mostra-se **adequada, necessária e plenamente justificável** para o atendimento do interesse público.

A equipe de planejamento avaliou minuciosamente:

- a necessidade institucional de aquisição das cestas natalinas e dos kits de carne refrigerada;
- a pertinência da divisão em dois lotes, ampliando a competitividade e permitindo a participação de fornecedores especializados;
- a viabilidade técnica das entregas, considerando a natureza distinta dos produtos, especialmente os perecíveis;
- as condições sanitárias indispensáveis para garantir segurança alimentar;
- os riscos associados à execução contratual e as medidas mitigadoras previstas;
- a capacidade da Administração para fiscalizar, receber e controlar o objeto;
- a compatibilidade dos custos estimados com os preços de mercado;
- a aderência ao planejamento estratégico e às tradições institucionais de valorização do servidor público.

Diante de todo o exposto, verifica-se que a contratação **é a solução mais eficiente, econômica e vantajosa** para o Município de Tarumã, atendendo aos princípios previstos na **Lei nº 14.133/2021**, especialmente os da **planejamento, eficiência, economicidade, competitividade, seleção da proposta mais vantajosa e adequação ao interesse público**.

Assim, manifesta-se de forma **conclusiva e favorável** à realização da contratação, considerando que o objeto, o modelo adotado, a forma de parcelamento, os requisitos sanitários e os procedimentos previstos asseguram a plena satisfação da necessidade administrativa e garantem condições adequadas para o cumprimento da finalidade a que se destina.

Tarumã, 17 de novembro de 2025.

Luciana Alves Martins Honório

CPF: 304.092.998-47

Patricia Quintino Dutra

CPF nº. 349.087.088-35



ANEXO I
Decreto nº 3.384/2025

Lote	Item	Descrição
LOTE 01	1	Azeitona verde fatiada, de primeira qualidade, em conserva à base de salmoura (água, sal e eventualmente ácido cítrico ou láctico como reguladores de acidez), própria para consumo humano, com coloração verde-clara uniforme, textura firme, odor e sabor característicos, sem presença de caroços, fragmentos de caroços, peles soltas, fungos, mofo, fermentação ou resíduos estranhos. O produto deverá ser industrializado e envasado em embalagem plástica transparente, lacrada, hermética, íntegra e resistente, com peso líquido mínimo de 120 g, livre de vazamentos ou deformações, validade mínima de 01 (um) ano.
	2	Batata palha, elaborada a partir de batatas selecionadas, descascadas, laminadas e fritas em óleo vegetal comestível (soja, milho, girassol ou equivalente), apresentando cor dourada uniforme, textura crocante, sabor e aroma característicos, livre de odor rançoso, excesso de óleo, umidade, manchas escuras, grumos ou resíduos queimados. O produto deverá ser industrializado, isento de conservantes não permitidos e aditivos artificiais em desconformidade com a legislação sanitária vigente. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica individual, transparente ou semitransparente, lacrada, íntegra e hermética, com peso líquido mínimo de 200 g, garantindo a preservação do sabor e da crocância até o consumo. Validade mínima 03 (três) meses.
	3	Biscoito doce tipo wafer, crocante, composto por camadas finas de massa intercaladas com recheio cremoso de chocolate, sem cobertura externa, de sabor e aroma característicos, textura uniforme, sem trincas, umidade ou sabor anômalo, embalagem lacrada com peso mínimo de 1000 g. A embalagem externa deverá conter denominação de venda, lista completa de ingredientes (indicando presença de alergênicos como glúten ou lactose quando aplicável), peso líquido, informação nutricional, identificação do fabricante (razão social, endereço, CNPJ), número do lote, data de fabricação e validade mínima de seis meses a contar da entrega.



4	<p>Biscoito doce tipo wafer, de primeira linha, com camadas de massa leve, intercaladas por recheio cremoso de chocolate ao leite e cobertura externa de chocolate ao leite, apresentando textura crocante, brilho uniforme e aroma/sabor característicos de chocolate ao leite. O produto deve estar isento de rachaduras excessivas, bolor, umidade irregular, manchas ou sabor desagradável. O produto deverá ser acondicionado em unidades embaladas internamente de forma individual, de modo a preservar a integridade e a crocância de cada unidade; Em seguida, essas unidades internas deverão ser agrupadas em embalagem externa tipo caixa, lacrada, íntegra, hermética e resistente ao transporte, com peso líquido mínimo de 100 g; A embalagem externa deverá ter formato e material que assegurem conservação, proteção contra umidade, danos e eventuais comprometimentos do produto. Acondicionado em embalagem cartonada aluminizada tipo "Longa Vida" (Tetra Pak ou similar), lacrada, íntegra e inviolada, com volume de 1 (um) litro; Embalagem primária resistente, apta para conservação e transporte, sem amassados, vazamentos ou deformações;</p>
5	<p>Biscoito doce sabor chocolate, com recheio cremoso de chocolate ao leite, formato quadrado ou redondo, de boa qualidade, textura crocante, sabor e aroma característicos, isento de umidade, mofo ou odor estranho. Embalagem individual lacrada e íntegra, com peso líquido mínimo de 140 g, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, marca, nome, endereço e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da entrega,</p>
6	<p>Bombons de chocolate sortidos, recheados, tipo "especialidades" ou "favoritos", de primeira qualidade, sabor e aroma característicos, em perfeitas condições de consumo, livres de umidade, deformações ou odor estranho. Apresentação em caixa com no mínimo 250 g, lacrada e íntegra, contendo bombons embalados individualmente. A rotulagem deverá apresentar denominação do produto, lista de ingredientes, marca, nome, endereço e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da entrega</p>
7	<p>Creme de leite tipo UHT (ultra alta temperatura), com teor máximo de gordura de 20%, homogêneo, coloração branca, sabor e odor característicos, isento de grumos, impurezas ou separação de fases. Apresentação em embalagem cartonada Tetra Pak de 200 g, lacrada e íntegra, contendo denominação do produto, lista de ingredientes, marca, nome, endereço e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade mínima de 120 dias a contar da entrega</p>



8	<p>Farofa de mandioca pronta, tipo tradicional, temperada, elaborada com farinha de mandioca torrada e condimentos permitidos pela legislação vigente, de boa qualidade, sabor e aroma característicos, isenta de umidade excessiva, bolor, grumos ou odores estranhos. Apresentação em embalagem aluminizada de 400 g, lacrada, íntegra e resistente, preservando o produto contra umidade e contaminação. A rotulagem deverá conter, de forma legível e indelével: denominação do produto, lista completa de ingredientes, informações nutricionais (RDC 360/2003), peso líquido, marca, nome, endereço e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da entrega</p>
9	<p>Leite condensado tradicional, composto por leite integral ou semidesnatado, açúcar e lactose, apresentando consistência cremosa, textura homogênea, cor branca levemente amarelada, sabor e odor característicos, isento de impurezas, grumos, fermentação ou odor estranho. Produto industrializado, próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem de 395 g, metálica ou cartonada, lacrada, íntegra e resistente, assegurando a conservação e a integridade do produto. A rotulagem deverá conter, de forma legível e indelével, a denominação do produto, lista completa de ingredientes, informação nutricional peso líquido, marca, nome, endereço e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade mínima de 10 (dez) meses a contar da entrega.</p>
10	<p>Macarrão tipo espaguete, elaborado com sêmola ou semolado de trigo durum, de primeira qualidade, fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isentas de impurezas, matéria terrosa e parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas e minerais conforme a legislação vigente. O produto não deverá turvar a água antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado, rançoso ou com odor estranho. Apresentação em embalagem plástica lacrada e íntegra, com peso líquido de 500 g, contendo denominação do produto, lista de ingredientes, marca, nome, endereço e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da entrega</p>



11	<p>Maionese tradicional, composta por água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante natural páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, BHT e BHA. Produto industrializado, homogêneo e cremoso, de cor clara, sabor e aroma característicos, isento de glúten, fermentação, separação de fases, impurezas ou odor estranho. Apresentação em embalagem plástica ou tipo squeeze de 250 g, lacrada, íntegra e inviolada, contendo denominação do produto, lista de ingredientes, marca, nome, endereço e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da entrega</p>
12	<p>Milho verde em conserva, tipo simples, composto por grãos inteiros, imersos em líquido próprio, apresentando tamanho e coloração uniformes, sabor e odor característicos, isento de impurezas, grãos danificados, fermentados ou escurecidos. Produto industrializado. Apresentação em embalagem de sachê ou lata, com peso líquido drenado mínimo de 170 g, lacrada, íntegra e resistente, contendo denominação do produto, lista de ingredientes, marca, nome, endereço e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a contar da entrega</p>
13	<p>Molho de tomate tradicional, industrializado, de boa qualidade, elaborado a partir de tomates selecionados e ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando coloração vermelha intensa, consistência uniforme e sabor característico, isento de fermentação, grumos, corpos estranhos ou odor desagradável. Apresentação em embalagem mínima de 300 g (sachê, vidro ou lata), lacrada e íntegra, contendo externamente, de forma legível e indelével, as seguintes informações obrigatórias: denominação do produto e procedência; lista completa de ingredientes; informações nutricionais (conforme RDC 360/2003); número do lote, data de fabricação e validade; peso líquido; marca, nome, endereço e CNPJ do fabricante; e informação sobre alergênico</p>



14	<p>Panetone industrializado, com gotas de chocolate, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, ovos, leite, manteiga, sal, emulsificantes, conservadores e corantes permitidos pela legislação vigente, apresentando textura macia, aroma e sabor característicos, isento de umidade excessiva, fermentação anormal, bolor ou odor estranho. Apresentação em embalagem primária plástica, hermeticamente fechada, atóxica e íntegra, com peso líquido mínimo de 400 g, contendo de forma legível e indelével: denominação do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais (conforme RDC 360/2003), declaração de alergênicos, número do lote, data de fabricação, validade e identificação do fabricante (marca, nome, endereço e CNPJ). Validade mínima: 4 (quatro) meses a contar da data de entrega.</p>
15	<p>Refrigerante sabor cola, gaseificado, de boa qualidade, apresentando coloração característica, aroma e sabor típicos, isento de fermentação, corpos estranhos ou alterações de cor, odor e sabor. Produto industrializado, acondicionado em garrafa PET de 2 litros, lacrada, íntegra e resistente à pressão interna, própria para consumo humano. A rotulagem deverá conter, de forma legível e indelével, a denominação do produto, lista completa de ingredientes, informações nutricionais marca, nome, endereço e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e volume nominal, além de informações sobre alergênicos e presença de cafeína. Validade mínima: 6 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>
16	<p>Refrigerante sabor guaraná, gaseificado, de boa qualidade, com coloração âmbar clara, aroma e sabor característicos do guaraná, isento de fermentação, impurezas, corpos estranhos ou odor anormal. Produto industrializado, acondicionado em garrafa PET de 2 litros, lacrada, íntegra, resistente à pressão interna e inviolada, própria para consumo humano. A rotulagem deverá conter, de forma legível e indelével, a denominação do produto, lista completa de ingredientes, informações nutricionais, marca, nome, endereço e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e volume nominal, além de informação sobre alergênicos e presença de cafeína</p>



	17	Caixa de papelão ondulado reforçado, confeccionada em papel kraft duplo, com resistência mínima de 15 kg, destinada ao acondicionamento, transporte e entrega da cesta natalina. Deverá possuir alta resistência estrutural e de empilhamento, com paredes duplas (tipo onda BC ou similar), encaixe firme nas abas, e acabamento rígido, permitindo empilhamento seguro sem deformação.
LOTE 02	18	<p>Carne bovina tipo fraldinha, sem osso, congelada, proveniente de animal abatido sob inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM), apresentando cor vermelho-vivo, odor e textura próprios da espécie, isenta de coágulos, parasitas, hematomas, contusões, resíduos de sebo, nervos grosseiros ou qualquer substância estranha. O corte deverá ser composto exclusivamente pela fraldinha, devidamente desossado e refilado, livre de excesso de gordura, sebo e tecidos conjuntivos, podendo ser fornecido em peças inteiras ou em até dois pedaços por unidade, conforme o menor corte comercialmente aceito, desde que o peso total entregue seja de, no mínimo, 3 (Três) quilogramas. Não será admitido o fornecimento do produto em cubos, tiras, aparas ou carne moída.</p> <p>Produto industrializado e congelado a temperatura igual ou inferior a -12 °C, transportado e armazenado sob cadeia de frio contínua, acondicionado em embalagem primária plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente lacrada, contendo rótulo legível e indelével com as seguintes informações:</p> <p>denominação do produto e tipo de corte; número de registro de inspeção (SIF/SIE/SIM); data de abate, embalagem e validade (mínimo 90 dias a contar da entrega); peso líquido total; marca, nome, endereço e CNPJ do frigorífico; orientações de conservação e temperatura. Condições sanitárias: devem observar integralmente as disposições da Fiscalização e controle: o produto será verificado no ato da entrega devendo cumprir integralmente as normas do MAPA quanto à origem, temperatura e integridade sanitária.</p>



	19	<p>Frango semiprocessado, cortes de sobrecoxa sem pele e sem osso, provenientes de aves abatidas sob inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM), apresentando aspecto, cor, odor e sabor próprios da carne de frango de primeira qualidade, isento de cartilagem, tendões, fragmentos de ossos, hematomas, coágulos, parasitas ou qualquer substância contaminante que possa alterar ou mascarar o produto. Produto congelado, transportado e conservado sob temperatura igual ou inferior a -12 °C, mantendo cadeia de frio contínua até a entrega, em conformidade com as normas de boas práticas de fabricação e conservação. Deverá apresentar retenção máxima de água de até 8% (oito por cento) do peso total, conforme limite técnico estabelecido na Portaria MAPA nº 210/1998, e estar acondicionado em embalagem primária apropriada, plástica, atóxica, hermeticamente fechada e resistente, com rótulo legível e indelével contendo:</p> <p>denominação do produto e tipo de corte; número de registro de inspeção (SIF/SIE/SIM); peso líquido; data de abate, embalagem e validade (mínimo de 90 dias a contar da entrega); marca, nome, endereço e CNPJ do frigorífico; condições de conservação.</p>
--	----	---

Total de Servidores: 929 – Cestas e 929 Kits de Carne

ANEXO II

Divisão por lote e marcas de referência

Lote	Item	Descrição	Marca de Referência	Qtde
LOTE 01	1	Azeitona verde fatiada, de primeira qualidade, em conserva à base de salmoura (água, sal e eventualmente ácido cítrico ou láctico como reguladores de acidez), própria para consumo humano, com coloração verde-clara uniforme, textura firme, odor e sabor característicos, sem presença de caroços, fragmentos de caroços, peles soltas, fungos, mofo, fermentação ou resíduos estranhos. O produto deverá ser industrializado e envasado em embalagem plástica transparente, lacrada, hermética, íntegra e resistente, com peso líquido mínimo de 120 g, livre de vazamentos ou deformações, validade mínima de 01 (um) ano.	Rivoli, Cerealista Monte Castelo, Vale Fértil	1



2	<p>Batata palha, elaborada a partir de batatas selecionadas, descascadas, laminadas e fritas em óleo vegetal comestível (soja, milho, girassol ou equivalente), apresentando cor dourada uniforme, textura crocante, sabor e aroma característicos, livre de odor rançoso, excesso de óleo, umidade, manchas escuras, grumos ou resíduos queimados. O produto deverá ser industrializado, isento de conservantes não permitidos e aditivos artificiais em desconformidade com a legislação sanitária vigente. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica individual, transparente ou semitransparente, lacrada, íntegra e hermética, com peso líquido mínimo de 200 g, garantindo a preservação do sabor e da crocância até o consumo. Validade mínima 03 (três) meses.</p>	Elma Chips, Yoki, Predilecta	1
3	<p>Biscoito doce tipo wafer, crocante, composto por camadas finas de massa intercaladas com recheio cremoso de chocolate, sem cobertura externa, de sabor e aroma característicos, textura uniforme, sem trincas, umidade ou sabor anômalo, embalagem lacrada com peso mínimo de 1000 g. A embalagem externa deverá conter denominação de venda, lista completa de ingredientes (indicando presença de alergênicos como glúten ou lactose quando aplicável), peso líquido, informação nutricional, identificação do fabricante (razão social, endereço, CNPJ), número do lote, data de fabricação e validade mínima de seis meses a contar da entrega.</p>	Bauducco, Nestlé, Marilan	1
4	<p>Biscoito doce tipo wafer, de primeira linha, com camadas de massa leve, intercaladas por recheio cremoso de chocolate ao leite e cobertura externa de chocolate ao leite, apresentando textura crocante, brilho uniforme e aroma/sabor característicos de chocolate ao leite. O produto deve estar isento de rachaduras excessivas, bolor, umidade irregular, manchas ou sabor desagradável. O produto deverá ser acondicionado em unidades embaladas internamente de forma individual, de modo a preservar a integridade e a crocância de cada unidade; Em seguida, essas unidades internas deverão ser agrupadas em embalagem externa tipo caixa, lacrada, íntegra, hermética e resistente ao transporte, com peso líquido mínimo de 100 g; A embalagem externa deverá ter formato e material que assegurem conservação, proteção contra umidade, danos</p>	Bis, Herseys	1



	e eventuais comprometimentos do produto. Acondicionado em embalagem cartonada aluminizada tipo "Longa Vida" (Tetra Pak ou similar), lacrada, íntegra e inviolada, com volume de 1 (um) litro; Embalagem primária resistente, apta para conservação e transporte, sem amassados, vazamentos ou deformações;		
5	Biscoito doce sabor chocolate, com recheio cremoso de chocolate ao leite, formato quadrado ou redondo, de boa qualidade, textura crocante, sabor e aroma característicos, isento de umidade, mofo ou odor estranho. Embalagem individual lacrada e íntegra, com peso líquido mínimo de 140 g, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, marca, nome, endereço e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da entrega,	Bauducco, Nestlé (Passatempo), Marilan	1
6	Bombons de chocolate sortidos, recheados, tipo "especialidades" ou "favoritos", de primeira qualidade, sabor e aroma característicos, em perfeitas condições de consumo, livres de umidade, deformações ou odor estranho. Apresentação em caixa com no mínimo 250 g, lacrada e íntegra, contendo bombons embalados individualmente. A rotulagem deverá apresentar denominação do produto, lista de ingredientes, marca, nome, endereço e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da entrega	Nestlé (Especialidades), Garoto (Favoritos)	1
7	Creme de leite tipo UHT (ultra alta temperatura), com teor máximo de gordura de 20%, homogêneo, coloração branca, sabor e odor característicos, isento de grumos, impurezas ou separação de fases. Apresentação em embalagem cartonada Tetra Pak de 200 g, lacrada e íntegra, contendo denominação do produto, lista de ingredientes, marca, nome, endereço e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade mínima de 120 dias a contar da entrega	Nestlé, Itambé, Piracanjuba	1



8	<p>Farofa de mandioca pronta, tipo tradicional, temperada, elaborada com farinha de mandioca torrada e condimentos permitidos pela legislação vigente, de boa qualidade, sabor e aroma característicos, isenta de umidade excessiva, bolor, grumos ou odores estranhos. Apresentação em embalagem aluminizada de 400 g, lacrada, íntegra e resistente, preservando o produto contra umidade e contaminação. A rotulagem deverá conter, de forma legível e indelével: denominação do produto, lista completa de ingredientes, informações nutricionais (RDC 360/2003), peso líquido, marca, nome, endereço e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da entrega</p>	Yoki, Santa Massa	1
9	<p>Leite condensado tradicional, composto por leite integral ou semidesnatado, açúcar e lactose, apresentando consistência cremosa, textura homogênea, cor branca levemente amarelada, sabor e odor característicos, isento de impurezas, grumos, fermentação ou odor estranho. Produto industrializado, próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem de 395 g, metálica ou cartonada, lacrada, íntegra e resistente, assegurando a conservação e a integridade do produto. A rotulagem deverá conter, de forma legível e indelével, a denominação do produto, lista completa de ingredientes, informação nutricional peso líquido, marca, nome, endereço e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade mínima de 10 (dez) meses a contar da entrega.</p>	Nestlé, Itambé, Piracanjuba	1
10	<p>Macarrão tipo espaguete, elaborado com sêmola ou semolado de trigo durum, de primeira qualidade, fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isentas de impurezas, matéria terrosa e parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas e minerais conforme a legislação vigente. O produto não deverá turvar a água antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado, rançoso ou com odor estranho. Apresentação em embalagem plástica lacrada e íntegra, com peso líquido de 500 g, contendo denominação do produto, lista de ingredientes, marca, nome, endereço e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da entrega</p>	Renata, Adria, Galo	1



11	Maionese tradicional, composta por água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante natural páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, BHT e BHA. Produto industrializado, homogêneo e cremoso, de cor clara, sabor e aroma característicos, isento de glúten, fermentação, separação de fases, impurezas ou odor estranho. Apresentação em embalagem plástica ou tipo squeeze de 250 g, lacrada, íntegra e inviolada, contendo denominação do produto, lista de ingredientes, marca, nome, endereço e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da entrega	Hellmann's, Vigor, Heinz	1
12	Milho verde em conserva, tipo simples, composto por grãos inteiros, imersos em líquido próprio, apresentando tamanho e coloração uniformes, sabor e odor característicos, isento de impurezas, grãos danificados, fermentados ou escurecidos. Produto industrializado. Apresentação em embalagem de sachê ou lata, com peso líquido drenado mínimo de 170 g, lacrada, íntegra e resistente, contendo denominação do produto, lista de ingredientes, marca, nome, endereço e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a contar da entrega	Predilecta, Bonare, Knor	1
13	Molho de tomate tradicional, industrializado, de boa qualidade, elaborado a partir de tomates selecionados e ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando coloração vermelha intensa, consistência uniforme e sabor característico, isento de fermentação, grumos, corpos estranhos ou odor desagradável. Apresentação em embalagem mínima de 300 g (sachê, vidro ou lata), lacrada e íntegra, contendo externamente, de forma legível e indelével, as seguintes informações obrigatórias: denominação do produto e procedência; lista completa de ingredientes; informações nutricionais (conforme RDC 360/2003); número do lote, data de fabricação e validade; peso líquido; marca, nome, endereço e CNPJ do fabricante; e informação sobre alergênico	Salsaretti, Heinz, Pomarola	2



14	<p>Panetone industrializado, com gotas de chocolate, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, ovos, leite, manteiga, sal, emulsificantes, conservadores e corantes permitidos pela legislação vigente, apresentando textura macia, aroma e sabor característicos, isento de umidade excessiva, fermentação anormal, bolor ou odor estranho.</p> <p>Apresentação em embalagem primária plástica, hermeticamente fechada, atóxica e íntegra, com peso líquido mínimo de 400 g, contendo de forma legível e indelével: denominação do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais (conforme RDC 360/2003), declaração de alergênicos, número do lote, data de fabricação, validade e identificação do fabricante (marca, nome, endereço e CNPJ). Validade mínima: 4 (quatro) meses a contar da data de entrega.</p>	Bauducco, Visconti, Santa Helena	1
15	<p>Refrigerante sabor cola, gaseificado, de boa qualidade, apresentando coloração característica, aroma e sabor típicos, isento de fermentação, corpos estranhos ou alterações de cor, odor e sabor. Produto industrializado, acondicionado em garrafa PET de 2 litros, lacrada, íntegra e resistente à pressão interna, própria para consumo humano. A rotulagem deverá conter, de forma legível e indelével, a denominação do produto, lista completa de ingredientes, informações nutricionais marca, nome, endereço e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e volume nominal, além de informações sobre alergênicos e presença de cafeína. Validade mínima: 6 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	Coca Cola, Pepsi	1



	16	Refrigerante sabor guaraná, gaseificado, de boa qualidade, com coloração âmbar clara, aroma e sabor característicos do guaraná, isento de fermentação, impurezas, corpos estranhos ou odor anormal. Produto industrializado, acondicionado em garrafa PET de 2 litros, lacrada, íntegra, resistente à pressão interna e inviolada, própria para consumo humano. A rotulagem deverá conter, de forma legível e indelével, a denominação do produto, lista completa de ingredientes, informações nutricionais, marca, nome, endereço e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e volume nominal, além de informação sobre alergênicos e presença de cafeína	Antartica Antarctica, Kuat	1
	17	Caixa de papelão ondulado reforçado, confeccionada em papel kraft duplo, com resistência mínima de 15 kg, destinada ao acondicionamento, transporte e entrega da cesta natalina. Deverá possuir alta resistência estrutural e de empilhamento, com paredes duplas (tipo onda BC ou similar), encaixe firme nas abas, e acabamento rígido, permitindo empilhamento seguro sem deformação.	Dispensa a apresentação de amostras	1



LOTE 02	18	<p>Carne bovina tipo fraldinha, sem osso, congelada, proveniente de animal abatido sob inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM), apresentando cor vermelho-vivo, odor e textura próprios da espécie, isenta de coágulos, parasitas, hematomas, contusões, resíduos de sebo, nervos grosseiros ou qualquer substância estranha. O corte deverá ser composto exclusivamente pela fraldinha, devidamente desossado e refilado, livre de excesso de gordura, sebo e tecidos conjuntivos, podendo ser fornecido em peças inteiras ou em até dois pedaços por unidade, conforme o menor corte comercialmente aceito, desde que o peso total entregue seja de, no mínimo, 3 (Três) quilogramas. Não será admitido o fornecimento do produto em cubos, tiras, aparas ou carne moída.</p> <p>Produto industrializado e congelado a temperatura igual ou inferior a -12°C, transportado e armazenado sob cadeia de frio contínua, acondicionado em embalagem primária plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente lacrada, contendo rótulo legível e indelével com as seguintes informações:</p> <p>denominação do produto e tipo de corte; número de registro de inspeção (SIF/SIE/SIM); data de abate, embalagem e validade (mínimo 90 dias a contar da entrega); peso líquido total; marca, nome, endereço e CNPJ do frigorífico; orientações de conservação e temperatura. Condições sanitárias: devem observar integralmente as disposições da Fiscalização e controle: o produto será verificado no ato da entrega devendo cumprir integralmente as normas do MAPA quanto à origem, temperatura e integridade sanitária.</p>	-	3 kg
---------	----	--	---	------



	19	<p>Frango semiprocessado, cortes de sobrecoxa sem pele e sem osso, provenientes de aves abatidas sob inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM), apresentando aspecto, cor, odor e sabor próprios da carne de frango de primeira qualidade, isento de cartilagem, tendões, fragmentos de ossos, hematomas, coágulos, parasitas ou qualquer substância contaminante que possa alterar ou mascarar o produto. Produto congelado, transportado e conservado sob temperatura igual ou inferior a - 12 °C, mantendo cadeia de frio contínua até a entrega, em conformidade com as normas de boas práticas de fabricação e conservação. Deverá apresentar retenção máxima de água de até 8% (oito por cento) do peso total, conforme limite técnico estabelecido na Portaria MAPA nº 210/1998, e estar acondicionado em embalagem primária apropriada, plástica, atóxica, hermeticamente fechada e resistente, com rótulo legível e indelével contendo:</p> <p>denominação do produto e tipo de corte; número de registro de inspeção (SIF/SIE/SIM); peso líquido; data de abate, embalagem e validade (mínimo de 90 dias a contar da entrega); marca, nome, endereço e CNPJ do frigorífico; condições de conservação.</p>	-	2 kg
--	----	--	---	------

