

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

FICHA TÉCNICA DE ELABORAÇÃO		
Secretaria:	Educação Cultura Esporte e Turismo	
UGB:	Central de Alimentação	
Responsável pela Demanda:	Josimary Fonseca de Matos Veloso	Cód. Funcional: 7007
Objeto da aquisição/contratação (Conforme PCA):	ABERTURA DE PROCESSO LICITATÓRIO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE CARNES E DERIVADOS PARA ATENDER A CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO NA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	
Responsável pela elaboração:	Josimary Fonseca de Matos Veloso	Cód: Funcional: 7007

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 Secretaria Municipal de Educação Esporte e Cultura desempenha um papel essencial na educação e desenvolvimento das crianças e adolescentes de nosso município. A aquisição de gêneros alimentícios é uma estratégia vital que auxilia nesse processo educacional, contribuindo para a educação, a Segurança Alimentar, Promoção da Saúde, Inclusão Social, Estímulo ao Desenvolvimento. Esses alimentos são indispensáveis para a alimentação de crianças e adolescentes da rede pública escolar.

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

Informo que os itens solicitados possuem dotação disponível dentro da unidade orçamentária da Central de Alimentação.

PCA 2025 - 66 - Fornecimento de Gêneros Alimentícios

<https://pncp.gov.br/app/pca/64614449000122/2025>.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Rua Aroeira, 482 - Vila das Árvores - CEP 19822-074 - Tarumã - SP - Fone/Fax (18) 3373-4700

WWW.TARUMA.SP.GOV.BR



- 4.1. Fornecer o objeto de primeira qualidade;
- 4.2. É de responsabilidade da Contratada o fiel cumprimento das entregas do objeto solicitado;
- 4.3. Dispor de quadro de pessoal suficiente para o atendimento dos pedidos, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissões e outros análogos;
- 4.4. Não poderão ser entregues produtos fora das especificações;
- 4.5. As empresas contratadas, para a execução do objeto estarão obrigadas a satisfazer todos os requisitos, exigências e condições a serem estabelecidas no termo de referência, no edital e seus anexos;
- 4.6. As empresas contratadas deverão se responsabilizar pelo transporte apropriado dos produtos, assumindo os encargos fiscais e comerciais resultante das aquisições decorrentes da licitação;
- 4.7. As empresas contratadas deverão garantir que os produtos fornecidos sejam de qualidade comprovada, assegurar a integridade do conteúdo durante o transporte e o armazenamento, conforme as exigências do termo de referência.
- 4.8. A Contratada deverá cumprir rigorosamente as leis, instruções, normas e demais legislações sanitárias Federais, Estaduais e Municipais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e qualidade dos alimentos, segundo legislação vigente.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DA CONTRATAÇÃO

A quantidade a seguir se dá a partir de históricos de atendimentos dos últimos anos.

Item	Qtde	Unid.	Tipo Cota	Descrição	Valor Referencia/ Unitário	Valor Referencia/ Anual
1	19.430	KG	Aberta	CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA; ACEM; MOIDA, COM NO MAXIMO 15% DE GORDURA; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C; COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS, ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS; GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDONES, COAGULO, NODOS LINFATICOS; E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALTERACOES; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, ATOXICA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS, COM PESO MAXIMO DE 2KG POR PACOTE; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO; COM VALIDADE MINIMA DE 02 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 83/03, DECRETO 9.013/17, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, RDC 360/03; RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA	R\$ 32,89	R\$ 639.052,70

Rua Argeiro, 482 - Vila das Árvores - Tarumã - SP - CEP: 13.240-000 - Fone/Fax: (18) 3373-4700

WWW.TARUMA.SP.GOV.BR



				ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.		
2	13.000	KG	Aberta	FRANGO SEMI-PROCESSADO; FILEZINHO DE PEITO (SASSAMI), SEM PELE E SEM OSSO; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERACOES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MAXIMO DE RETENCAO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12486/78, RDC 13/01; CVS 05/13 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA.	R\$ 19,95	R\$ 259.350,00
3	113	KG	Aberta	QUEIJO; MUSSARELA; PECA INTEIRA; TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 8°C; EMBALADO EM PLASTICO INVIOVEL, SELADO A VACUO, EMBALAGEM 4 KG; COM VALIDADE MINIMA DE 02 MESES E 4 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 364/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	R\$ 44,23	R\$ 4.997,99
4	7.000	KG	Aberta	CARNE DE BOVINO; ACÉM; EM ISCAS; ISCAS DE 02 CM CADA; CONGELADO, SEM OSSO, SEM GORDURA, EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ETIQUETA INTERNA, CONTENDO INFORMAÇÕES: NOME DO CORTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, MODO DE CONSERVAÇÃO, TABELA NUTRICIONAL, SIF, NUMERO DE REGISTRO NO DIPOA E RASTREABILIDADE, DEVENDO PESAR 02 KG POR EMBALAGEM; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO CONTENDO 14 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	R\$ 24,55	R\$ 171.850,00
5	8.000	KG	Aberta	CARNE SUINA; PERNIL; EM TIRAS; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA ENTRE 0 E 7°; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR	R\$ 21,45	R\$ 171.600,00



				PROPRIOS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE OSSOS, PELE, CARTILAGENS, HEMATOMAS, COAGULOS; PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E DEVIDAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MINIMA DE 8 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A LEI ESTADUAL 8208/92, DECRETO 12.486/78, CVS 05/13, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RESOLUCAO 01/03(MAPA); PORTARIA 304/96, RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.		
6	2.500	KG	Aberta	LINGUICA; FRESCA; LINGUICA TOSCANA; CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COMPOSTA DE CARNE SUINA ADICIONADA DE GORDURA SUINA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; EMBALAGEM PRIMARIA FLEXIVEL, TERMOFORMADA A VACUO; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO; COM VALIDADE MINIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 04/2000, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 9.013/17; RESOLUCAO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	R\$ 18,79	R\$ 46.975,00
7	63	KG	Aberta	PRESUNTO COZIDO; RESFRIADO; PEÇA INTEIRA. COMPOSIÇÃO: PERNIL SUÍNO, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, ALHO, PIMENTA BRANCA, REALÇADOR DE SABOR/GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ESPESSANTE/CARRAGENA (INS407), ESTABILIZANTE/TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451i), ANTIOXIDANTE/ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMATIZANTES NATURAIS(ÓLEO ESSENCIAL DE CANELA, CRAVO, LOURO E PIMENTA PRETA), CORANTE NATURAL/CARMIM (INS120) CONSERVADORES/NITRATO DE SÓDIO (INS251) E NITRITO DE SÓDIO (INS 250).A EMBALAGEM DEVE SER CARIMBADA COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, Lot: CÓDIGO DO PRODUTO E DATA DE FABRICAÇÃO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE PESANDO 3,5 KG POR	R\$ 26,94	R\$ 1.697,22



				PEÇA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 04 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.		
8	530	KG	Aberta	SALSICHA; TIPO HOT DOG; TRADICIONAL; CONGELADA; COMPOSTA DE CARNE BOVINA; FRESCA COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS; ACONDICIONADA EM SITEMA CRY-O-VAC, PESANDO 30GR POR UNIDADE; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-5 (DECRETO 12486, DE 20/10/78 E MA-2244/97) COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: QUANTIDADE POR PORÇÃO (PORÇÃO DE 30G) VALOR ENERGÉTICO: 184 KCAL; CARBOIDRATOS: 1G; PROTEÍNAS: 14G; GORDURAS TOTAIS 13G; GORDURAS SATURADAS 5G; GORDURAS TRANS 0G; COLESTEROL 33MG; FIBRA ALIMENTAR 0G; CÁLCIO 33MG; FERRO 3MG; SÓDIO 555MG. AS EMBALAGENS DEVEM SER CARIMBADAS COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE(CÓDIGO DO PRODUTO E DATA DE FABRICAÇÃO) ACONDICIONAR 03 KG DE SALSICHA POR EMBALAGEM DEVENDO ESTAR CONGELADA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	R\$ 12,44	R\$ 6.593,20
9	2.000	KG	Aberta	ALMONDEGA; (CARNE BOVINA; OBTIDA DA MISTURA DE CARNE BOVINA SEM OSSOS ; FARINHA ROSCA, SAL, CONDIMENTOS, SEM PIMENTA; AUSENCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS, PELES ; CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVOS; PESANDO 25G POR UNIDADE; COZIDO, CONGELADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS; EMBALADA EM CAMADAS INTERFOLHADAS; ACONDICIONADA EM CAIXAS PAPELÃO REFORCADA, COM 50 UNIDADES; RESISTENTE A IMPACTO, CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM; DATA FAB/VAL/PESO/INGREDIENTES, CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM NTA N-76 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97); INST. NORMATIVA 20 DE 31/07/2000 E SUAS POST. ALTERA; PROD. SUJ. VERIFIC. ATO DA ENTREGA PROC. ADM.SEC. AGR.	R\$ 31,14	R\$ 62.280,00
10	40	KG	Aberta	CARNE BOVINA; COXÃO MOLE; PEÇA INTEIRA; CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; COM COR, SABOR E ODOR	R\$ 42,34	R\$ 1.693,60



				PROPRIOS DA CARNE, FIRME, CONSISTENTE E NAO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE; QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, ATOXICA E TRANSPARENTE; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO; COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, PORTARIA CVS 05/13; RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.		
11	50	KG	Aberta	FILE DE TILAPIA MOÍDO; CONGELADO; SEM MANCHAS OU HEMATOMAS; SEM DANOS; LIVRE DE ESPINHOS; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PORÇÃO DE 100G; VALOR ENERGÉTICO: 100 KCAL; CARBOIDRATOS: 0G; PROTEÍNAS 20G; FIBRA ALIMENTAR: 0G; GORDURAS TOTAIS: 2,2G; GORDURAS SATURADAS: 0,7G; GORDURAS TRANS: 0G; SÓDIO: 40MG; NÃO CONTÉM GLUTEN; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO); PROCESSO: INTERFOLHADO, I.Q.F, VÁCUO; PESO EMBALAGEM: 0,012G; PESO LÍQUIDO PRODUTO: PACOTES 01KG; - EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CRAFT, ONDA SIMPLES, CAPA EXTERNA E INTERNA, GRAMPEADA E CINTADA ; PESO EMBALAGEM: 0,800 KG; PESO LÍQUIDO PRODUTO: 15 KG;	R\$ 39,89	R\$ 1.994,50
12	3.500	KG	Aberta	FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXA E SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS, NAO PODENDO CONTER CARTILAGEM, TENDOES OU FRAGMENTOS DE OSSOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST. CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERACOES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MAXIMO DE RETENCAO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A	R\$ 36,78	R\$ 128.730,00



				PORTARIA 210/98, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12.486/78; RESOLUCAO RDC 13/01, CVS 05/13 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA.		
13	30	KG	Aberta	CARNE BOVINA DO TIPO FRALDINHA; PEÇA INTEIRA; CONGELADO; SEM OSSO; CORTE COMPOSTO PELA FRALDINHA. O PRODUTO DEVE SER DESOSSADO E REFILADO, DEVENDO FICAR ISENTO DE SEBO, OSSOS, CARTILAGENS, HEMATOMAS, COÁGULOS, CARIMBO E REAÇÃO DE VACINA; COM MÁXIMO DE 10% DE APARAS; EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM IWP, COM ETIQUETA INTERNA DEVENDO PESAR 05 KG; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E MA. 22444/97.VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	R\$ 40,55	R\$ 1.216,50
14	40	KG	Aberta	CARNE BOVINA, TIPO PATINHO, EM TIRAS; CONGELADO,SEM OSSO, SEM GORDURA, EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ETIQUETA INTERNA,CONTENDO INFORMAÇÕES: NOME DO CORTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, MODO DE CONSERVAÇÃO,TABELA NUTRICIONAL,SIF, NUMERO DE REGISTRO NO DIPOA E RASTREABILIDADE, DEVENDO PESAR 02 KG POR EMBALAGEM; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO CONTENDO 14 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	R\$ 42,63	R\$ 1.705,20
15	9	KG	Aberta	CARNE BOVINA; ALCATRA (MIOLO); PECA INTEIRA; RESFRIADA; E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO,COR,CHEIRO E SABOR PROPRIO; EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE,ATOXICO; PESANDO ENTRE 7 E 8KGS; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97)	R\$ 43,45	R\$ 391,05
16	3.000	KG	Aberta	CARNE PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSOS.	R\$ 21,47	R\$ 64.410,00
17	46	KG	Aberta	CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS, CONGELADA SEM OSSO. SENDO EMBALAGEM	R\$ 43,05	R\$ 1.980,30



				PRIMARIA DE POLIETILENO 20 X 40 CM, COM ETIQUETA INTERNA, PESANDO 2,500 G., EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO 30 KG; VALIDADE 12 MESES		
18	8	KG	Aberta	CARNE SUINA SEMI PROCESSADA; PERNIL; EM BIFES; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA ENTRE 0 E 7°; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE OSSOS, PELE, CARTILAGENS, HEMATOMAS, COAGULOS; PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E DEVIDAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MINIMA DE 8 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A LEI ESTADUAL 8208/92, DECRETO 12.486/78, CVS 05/13, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RESOLUCAO 01/03(MAPA); PORTARIA 304/96, RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA	R\$ 23,99	R\$ 191,92
19	1.900	LG	Aberta	LINGUIÇA TIPO CALABRESA FATIADA; CONGELADA; CARNE SUINA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, TOUCINHO, ÁGUA, PROTEÍNA DA SOJA, SAL, AÇÚCAR, SEM PIMENTA, REGULADOR DE ACIDEZ/LACTATO DE SÓDIO(INS 325), ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO(INS 451i), REALÇADOR DE SABOR/GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ANTIOXIDANTE/ERITORBATO DE SÓDIO (INS316), CONSERVADORES/NITRITO DE SÓDIO (INS251) E NITRATO DE SÓDIO(INS251), CORANTE NATURAL/CARMIM (INS 120), FUMAÇA LIQUIDA. SENDO EMBALAGEM PRIMÁRIA , EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO COM ETIQUETA INTERNA DEVENDO PESAR 2,5 KG POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 04 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	R\$ 23,29	R\$ 44.251,00
20	113	KG	Aberta	HAMBURGUER; DE CARNE BOVINA, (COM SAL); PESANDO APROXIMADAMENTE 50G CADA, CONGELADO; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO; LIVRE DE	R\$ 25,74	R\$ 2.908,62



				SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS; EMBALADO EM CAMADAS INTERFOLHADAS; ACONDICIONADO EM CAIXA PAPELÃO REFORCADA; ROTULO CONTENDO, DATA FAB/VAL/PESO, CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76 (DEC. 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97)		
21	23	KG	Aberta	Filé de frango empanado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, carne mecanicamente separada de ave. Frango, gordura vegetal transgênica*, pele de frango, proteína de soja transgênica* (4%), amido (3%), farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico transgênico*, sal, açúcar, especiarias (páprica doce, cebola, salsa e alho), estabilizante tripolifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante isoascorbato de sódio, aromatizantes naturais (fumaça, pimenta preta, cebola, orégano e alho), espessante (goma guar e goma xantana), corante natural urucum. *Agrobacterium tumefaciens, Arabidopsis thaliana, Bacillus subtilis, Bacillus thuringiensis, Delftia acidovorans, Diabrotica virgifera, Dicossoma sp, Sphingobium herbicidovorans, Stenotrophomonas maltophilia, Streptomyces viridochromogenes, Thermococcales spp., Zea mays. Embalados segundo as normas vigentes. Embalagem de 6k.	R\$ 25,30	R\$ 581,90
22	750	KG	Aberto	Kibe bovino com peso unitário de 50 a 60 gramas , carne bovina moída, trigo, cebola, água, proteína de soja, aroma natural de pimenta, ovo, açúcar, hortelã, sal, molho de tomate, salsa, orégano, caldo de carne, realçador de sabor: glutamato monossódico; prazo de validade mínimo: 4 meses. O produto deve conter tabela nutricional, data de validade, data de fabricação e nome do produto. O produto deve apresentar características organolépticas como cor, sabor, odor e textura próprias do produto. Peso embalagem no mínimo 1 kg.	R\$36,50	R\$27.375, 00



1	7.000	KG	Reserva	CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA; ACEM; MOIDA, COM NO MAXIMO 15% DE GORDURA; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C; COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS, ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS; GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDONES, COAGULO, NODOS LINFATICOS; E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALTERACOES; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, ATOXICA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS, COM PESO MAXIMO DE 2KG POR PACOTE; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO; COM VALIDADE MINIMA DE 02 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 83/03, DECRETO 9.013/17, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, RDC 360/03; RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	R\$ 32,89	R\$ 230.230,00
2	4.300	KG	Reserva	FRANGO SEMI-PROCESSADO; FILEZINHO DE PEITO (SASSAMI), SEM PELE E SEM OSSO; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERACOES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MAXIMO DE RETENCAO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDICICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12486/78, RDC 13/01; CVS 05/13 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA.	R\$ 19,95	R\$ 85.785,00
3	38	KG	Reserva	QUEIJO; MUSSARELA; PECA INTEIRA; TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 8°C; EMBALADO EM PLASTICO INVIOVELAVEL, SELADO A VACUO, EMBALAGEM 4 KG; COM VALIDADE MINIMA DE 02 MESES E 4 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 364/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A	R\$ 37,98	R\$ 1.443,24



				VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.		
4	2.300	KG	Reserva	CARNE DE BOVINO; ACÉM; EM ISCAS; ISCAS DE 02 CM CADA; CONGELADO, SEM OSSO, SEM GORDURA, EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ETIQUETA INTERNA, CONTENDO INFORMAÇÕES: NOME DO CORTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, MODO DE CONSERVAÇÃO, TABELA NUTRICIONAL, SIF, NUMERO DE REGISTRO NO DIPOA E RASTREABILIDADE, DEVENDO PESAR 02 KG POR EMBALAGEM; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 14 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	R\$ 24,55	R\$ 56.465,00
5	3.000	KG	Reserva	CARNE SUINA; PERNIL; EM TIRAS; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA ENTRE 0 E 7°; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE OSSOS, PELE, CARTILAGENS, HEMATOMAS, COAGULOS; PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E DEVIDAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MINIMA DE 8 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A LEI ESTADUAL 8208/92, DECRETO 12.486/78, CVS 05/13, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RESOLUCAO 01/03(MAPA); PORTARIA 304/96, RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	R\$ 21,45	R\$ 64.350,00
6	800	KG	Reserva	LINGUICA; FRESCA; LINGUICA TOSCANA; CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COMPOSTA DE CARNE SUINA ADICIONADA DE GORDURA SUINA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; EMBALAGEM PRIMARIA FLEXIVEL, TERMOFORMADA A VACUO; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO; COM VALIDADE MINIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 04/2000, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 9.013/17; RESOLUCAO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA	R\$ 18,79	R\$ 15.032,00



				ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.		
7	38	KG	Reserva	PRESUNTO COZIDO; RESFRIADO; PEÇA INTEIRA. COMPOSIÇÃO: PERNIL SUÍNO, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, ALHO, PIMENTA BRANCA, REALÇADOR DE SABOR/GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ESPESSANTE/CARRAGENA (INS407), ESTABILIZANTE/TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451i), ANTIOXIDANTE/ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMATIZANTES NATURAIS(ÓLEO ESSENCIAL DE CANELA, CRAVO, LOURO E PIMENTA PRETA), CORANTE NATURAL/CARMIM (INS120) CONSERVADORES/NITRATO DE SÓDIO (INS251) E NITRITO DE SÓDIO (INS 250).A EMBALAGEM DEVE SER CARIMBADA COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, Lot: CÓDIGO DO PRODUTO E DATA DE FABRICAÇÃO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE PESANDO 3,5 KG POR PEÇA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 04 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	R\$ 26,94	R\$ 1.023,72
8	180	KG	Reserva	SALSICHA; TIPO HOT DOG; TRADICIONAL; CONGELADA; COMPOSTA DE CARNE BOVINA; FRESCA COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS; ACONDICIONADA EM SITEMA CRY-O-VAC, PESANDO 30GR POR UNIDADE; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-5 (DECRETO 12486, DE 20/10/78 E MA-2244/97)COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: QUANTIDADE POR PORÇÃO (PORÇÃO DE 30G) VALOR ENERGÉTICO: 184 KCAL; CARBOIDRATOS: 1G; PROTEÍNAS: 14G; GORDURAS TOTAIS 13G; GORDURAS SATURADAS 5G; GORDURAS TRANS 0G; COLESTEROL 33MG; FIBRA ALIMENTAR 0G; CÁLCIO 33MG; FERRO 3MG; SÓDIO 555MG.AS EMBALAGENS DEVEM SER CARIMBADAS COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE(CÓDIGO DO PRODUTO E DATA DE FABRICAÇÃO) ACONDICIONAR 03 KG DE SALSICHA POR EMBALAGEM DEVENDO ESTAR CONGELADA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	R\$ 12,44	R\$ 2.239,20
9	500	KG	Reserva	ALMONDEGA; (CARNE BOVINA; OBTIDA DA MISTURA DE CARNE BOVINA SEM OSSOS ; FARINHA ROSCA,SAL,CONDIMENTOS,SEM PIMENTA; AUSENCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS,PELES ; CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVOS; PESANDO 25G POR UNIDADE;	R\$31,14	R\$15.570,00



				COZIDO, CONGELADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS; EMBALADA EM CAMADAS INTERFOLHADAS; ACONDICIONADA EM CAIXAS PAPELÃO REFORCADA, COM 50 UNIDADES; RESISTENTE A IMPACTO, CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM; DATA FAB/VAL/PESO/INGREDIENTES, CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM NTA N-76 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97); INST. NORMATIVA 20 DE 31/07/2000 E SUAS POST. ALTERA; PROD. SUJ. VERIFIC. ATO DA ENTREGA PROC. ADM.SEC. AGR.		
10	13	KG	Reserva	CARNE BOVINA; COXÃO MOLE; PEÇA INTEIRA; CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; 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 SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE; QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, ATÓXICA E TRANSPARENTE; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO; 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; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	R\$ 42,34	R\$550,42
11	15	KG	Reserva	FILE DE TILÁPIA MOÍDO; CONGELADO; SEM MANCHAS OU HEMATOMAS; SEM DANOS; LIVRE DE ESPINHOS; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PORÇÃO DE 100G; VALOR ENERGÉTICO: 100 Kcal; CARBOIDRATOS: 0G; PROTEÍNAS 20G; FIBRA ALIMENTAR: 0G; GORDURAS TOTAIS: 2,2G; GORDURAS SATURADAS: 0,7G; GORDURAS TRANS: 0G; SÓDIO: 40MG; NÃO CONTÉM GLUTEN; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO); PROCESSO: INTERFOLHADO, I.Q.F, VÁCUO; PESO EMBALAGEM: 0,012G; PESO LÍQUIDO PRODUTO: PACOTES 01KG; - EMBALAGEM	R\$39,89	R\$718,02



				SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CRAFT, ONDA SIMPLES, CAPA EXTERNA E INTERNA, GRAMPEADA E CINTADA ; PESO EMBALAGEM: 0,800 KG; PESO LÍQUIDO PRODUTO: 15 KG;		
12	1.200	KG	Reserva	FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXA E SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS, NAO PODENDO CONTER CARTILAGEM, TENDOS OU FRAGMENTOS DE OSSOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST. CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERACOES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MAXIMO DE RETENCAO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12.486/78; RESOLUCAO RDC 13/01, CVS 05/13 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA.	R\$36,78	R\$44.136,00
13	9	KG	Reserva	CARNE BOVINA DO TIPO FRALDINHA; PEÇA INTEIRA; CONGELADO; SEM OSSO; CORTE COMPOSTO PELA FRALDINHA. O PRODUTO DEVE SER DESOSSADO E REFILADO, DEVENDO FICAR ISENTO DE SEBO, OSSOS, CARTILAGENS, HEMATOMAS, COÁGULOS, CARIMBO E REAÇÃO DE VACINA; COM MÁXIMO DE 10% DE APARAS; EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM IWP, COM ETIQUETA INTERNA DEVENDO PESAR 05 KG; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E MA. 22444/97.VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	R\$40,55	R\$364,95
14	4	KG	Reserva	CARNE BOVINA; ALCATRA (MIOLO); PECA INTEIRA; RESFRIADA; E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO,COR,CHEIRO E SABOR PROPRIO; EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO; PESANDO ENTRE 7 E 8KGS; E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DECRETO 12486 DE	R\$43,02	R\$172,08



				20/10/78) E (MA.2244/97)		
15	1.000	KG	Reserva	CARNE BOVINA, TIPO PATINHO, EM TIRAS; CONGELADO, SEM OSSO, SEM GORDURA, EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ETIQUETA INTERNA, CONTENDO INFORMAÇÕES: NOME DO CORTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, MODO DE CONSERVAÇÃO, TABELA NUTRICIONAL, SIF, NUMERO DE REGISTRO NO DIPOA E RASTREABILIDADE, DEVENDO PESAR 02 KG POR EMBALAGEM; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 14 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	R\$42,63	R\$42,630
16	1.000	KG	Reserva	CARNE PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSOS.	R\$21,47	R\$21.470,00
17	16	KG	Reserva	CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS, CONGELADA SEM OSSO. SENDO EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO 20 X 40 CM, COM ETIQUETA INTERNA, PESANDO 2,500 G., EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO 30 KG; VALIDADE 12 MESES	R\$43,05	R\$ 688,80
18	3	KG	Reserva	CARNE SUINA SEMI PROCESSADA; PERNIL; EM BIFES; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA ENTRE 0 E 7°; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE OSSOS, PELE, CARTILAGENS, HEMATOMAS, COAGULOS; PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E DEVIDAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 8 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEI ESTADUAL 8208/92, DECRETO 12.486/78, CVS 05/13, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RESOLUÇÃO 01/03 (MAPA); PORTARIA 304/96, RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA	R\$ 23,99	R\$ 71,97
19	630	LG	Reserva	LINGUIÇA TIPO CALABRESA FATIADA; CONGELADA; CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, TOUCINHO, ÁGUA, PROTEÍNA DA SOJA, SAL, AÇÚCAR, SEM PIMENTA, REGULADOR DE ACIDEZ/LACTATO DE SÓDIO (INS 325),	R\$23,29	R\$14.672,70



				ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO(INS 451i), REALÇADOR DE SABOR/GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ANTIOXIDANTE/ERITORBATO DE SÓDIO (INS316), CONSERVADORES/NITRITO DE SÓDIO (INS251) E NITRATO DE SÓDIO(INS251), CORANTE NATURAL/CARMIM (INS 120), FUMAÇA LIQUIDA. SENDO EMBALAGEM PRIMÁRIA , EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO COM ETIQUETA INTERNA DEVENDO PESAR 2,5 KG POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 04 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.		
20	40	KG	Reserva	HAMBURGUER; DE CARNE BOVINA,(COM SAL); PESANDO APROXIMADAMENTE 50G CADA, CONGELADO; COM ASPECTO, COR,CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUJIDADES,LARVAS E PARASITAS; EMBALADO EM CAMADAS INTERFOLHADAS; ACONDICIONADO EM CAIXA PAPELAO REFORCADA; ROTULO CONTENDO, DATA FAB/VAL/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	R\$25,74	R\$1.029,60
21	7	KG	Reserva	Filé de frango empanado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, carne mecanicamente separada de ave. Frango, gordura vegetal transgênica*, pele de frango, proteína de soja transgênica* (4%), amido (3%), farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico transgênico*, sal, açúcar, especiarias (páprica doce, cebola, salsa e alho), estabilizante tripolifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante isoascorbato de sódio, aromatizantes naturais (fumaça, pimenta preta, cebola, orégano e alho), espessante (goma guar e goma xantana), corante natural urucum. *Agrobacterium tumefaciens, Arabidopsis thaliana, Bacillus subtilis, Bacillus thuringiensis, Delftia acidovorans, Diabrotica virgífera, Dicossoma sp, Sphingobium herbicidovorans, Stenotrophomonas maltophilia, Streptomyces	R\$25,30	R\$177,10



				viridochromogenes, Thermococcales spp., Zea mays. Embalados segundo as normas vigentes. Embalagem de 6k.		
22	300	KG	Reserva	KIBE BOVINO 120 G. CARNE BOVINA MOÍDA, TRIGO, CEBOLA, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, AROMA NATURAL DE PIMENTA, OVO, AÇÚCAR, HORTELÃ, SAL, MOLHO DE TOMATE, SALSA, ORÉGANO, CALDO DE CARNE, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO; PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 4 MESES; EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, TRANSPARENTE, CONTENDO 10 UNIDADES DE 120 G. CADA; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO 02 PACOTES	R\$36,50	R\$10.950,00

6. EMBALAGEM DOS PRODUTOS

Considerando que parte das especificações atualmente constantes do catálogo de materiais da Administração encontra-se desatualizada em relação às embalagens comercializadas pelos fabricantes, a contratação deverá admitir embalagens compatíveis com os padrões atualmente praticados pelo mercado, desde que preservem as características, a qualidade, a integridade e a segurança dos produtos.

As carnes deverão ser fornecidas em embalagens originais do fabricante, íntegras, lacradas, devidamente identificadas e compatíveis com o transporte, armazenamento e conservação do produto, garantindo a manutenção da cadeia de frio, a proteção contra contaminações e a preservação de suas características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais.

As embalagens deverão atender à legislação sanitária e de inspeção vigente aplicável às carnes e produtos cárneos, observando o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA (Decreto Federal nº 9.013/2017 e suas alterações), as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), incluindo as normas vigentes relativas aos padrões microbiológicos dos alimentos, as normas do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e demais legislações correlatas aplicáveis durante toda a execução contratual.

A atualização das especificações das embalagens não implicará alteração da qualidade ou das características essenciais do objeto, desde que mantida a equivalência técnica e atendidas integralmente as exigências sanitárias, de conservação e de segurança dos alimentos.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Com base nos requisitos definidos, foram realizados levantamentos para identificar as melhores soluções disponíveis no mercado para atender às necessidades estabelecidas. O objetivo é alcançar os resultados pretendidos e garantir uma aquisição eficiente.



7.1. Soluções Identificadas

Solução 1: Contratação de fornecedores do mercado local para entrega parcelada, conforme os empenhos expedidos pelas secretarias municipais.

Solução 2: Aquisição por meio de dispensa de licitação ou adesão a Atas de Registro de Preços de outros órgãos públicos.

Solução 3: Realização de licitação própria por meio do Sistema de Registro de Preços para atender à demanda.

7.2. Análise das Soluções

Solução 1: Apesar da praticidade, a contratação direta do mercado local pode resultar em preços menos vantajosos e na indisponibilidade de determinados itens em quantidade suficiente para suprir a demanda diária dos órgãos públicos.

Solução 2: A adesão a atas de outros órgãos públicos ou a dispensa de licitação não atende plenamente às necessidades das secretarias municipais, especialmente devido à variedade e ao volume dos materiais de limpeza requisitados.

Solução 3: A realização de licitação própria é a alternativa mais viável, pois permite o planejamento adequado da aquisição, garantindo o atendimento contínuo das demandas ao longo da vigência da ata, sem gerar obrigatoriedade de contratação imediata.

8. ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO

As cotações para compor a estimativa de preços serão realizadas em momento oportuno pelo setor competente.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Para a determinação dos preços de referência, buscam-se preços de mercado, de forma a alcançarmos preços mais próximos da realidade. O sistema de registro de preços permite que a Administração adquira os serviços à medida que forem sendo necessários, respeitando-se os limites orçamentários.

10. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

O procedimento será realizado de forma parcelada por itens, com o objetivo de garantir maior competitividade e reduzir custos, possibilitando a participação de diversos fornecedores e adequando a aquisição às necessidades específicas de cada item.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a



justa competição, a fim de evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato. A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

Com esta contratação, espera-se alcançar ainda os seguintes resultados:

- Adquirir itens de qualidade;
- Suprir a demanda das Secretarias solicitantes;
- Garantia da continuidade das atividades já prestadas;
- Garantir maior economicidade ao erário.

10.1 NECESSIDADE DE EXIGÊNCIA DE AMOSTRAS:

Considerando que o objeto da contratação consiste no fornecimento de carnes destinadas à alimentação escolar, cuja qualidade influencia diretamente a segurança alimentar, a aceitabilidade das preparações e o atendimento às especificações técnicas do Termo de Referência, justifica-se a exigência de apresentação de amostras.

A apresentação de amostras será solicitada exclusivamente ao licitante provisoriamente vencedor de cada item, visando verificar a conformidade dos produtos ofertados com as especificações técnicas estabelecidas pela Administração.

A avaliação das amostras tem por finalidade verificar características que não podem ser aferidas exclusivamente por meio de documentos, tais como padronização dos cortes, características sensoriais (cor, odor, textura e aparência), acabamento, percentual de gordura aparente, integridade das embalagens, rotulagem e atendimento aos padrões de identidade e qualidade e à legislação sanitária aplicável.

A adoção desse procedimento busca mitigar o risco de fornecimento de produtos em desacordo com as especificações da contratação, garantindo a qualidade dos gêneros alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sem restringir a competitividade do certame, uma vez que a exigência recairá apenas sobre o licitante provisoriamente vencedor.

Os procedimentos para apresentação, análise, aprovação ou reprovação das amostras serão disciplinados no Termo de Referência e no Edital da licitação.

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

A equipe de planejamento não identificou nenhuma necessidade de adequação para possibilitar a aquisição desse item.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Rua Aroeira, 482 - Vila das Árvores - CEP 19822-074 - Tarumã - SP - Fone/Fax (18) 3373-4700

WWW.TARUMA.SP.GOV.BR



A equipe de planejamento não identificou nenhuma necessidade de aquisição/contratação para possibilitar a entrega dos itens que se pretende licitar.

14. IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Devido ao tipo do objeto e a sua utilização, não se observou para o caso uma análise mais profunda dos impactos ambientais concernentes ao caso e não foram identificadas nenhuma medida para tratar impactos ambientais para esse objeto.

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

Diante de todo o exposto, conclui-se que é imprescindível a realização da contratação nos moldes apontados, dentro dos moldes legais por meio de processo licitatório, que possibilite a obtenção dos melhores preços e condições de mercado, contribuindo para a otimização dos recursos públicos. Deve-se analisar a proposta mais vantajosa na busca de garantir o atendimento aos princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência e demais princípios que pautam a Administração Pública. O estudo preliminar evidencia que a contratação pretendida mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Com a respectiva contratação pretende-se manter os serviços públicos ofertados pelo Município, atendendo com qualidade e agilidade os munícipes.

Tarumã, 23 de Abril de 2026.

Josimary Fonseca de Matos Veloso

NUTRICIONISTA CRN -3 46225

MEMBRO DO COMITÊ GESTOR DA CONTRATAÇÃO

