



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I – INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) integra a fase de planejamento da contratação, nos termos da Lei nº 14.133/2021, tendo por finalidade demonstrar a real necessidade da demanda, analisar sua viabilidade técnica e econômica, bem como subsidiar a elaboração do respectivo Termo de Referência.

II – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, especialmente carnes bovinas, suínas, de aves e seus derivados, mostra-se necessária para garantir o fornecimento regular, contínuo e adequado de refeições destinadas às diversas unidades e serviços públicos do Município de Taiaçu.

No âmbito da alimentação escolar, os alimentos adquiridos serão utilizados na elaboração das refeições destinadas aos alunos da rede municipal e estadual de ensino, constituindo importante instrumento de promoção da segurança alimentar e nutricional. A oferta de refeições adequadas e de qualidade contribui para o crescimento e desenvolvimento dos estudantes, para a melhoria do desempenho escolar e para a formação de hábitos alimentares saudáveis, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Além da alimentação escolar, os gêneros alimentícios objeto da contratação serão destinados ao atendimento de outras demandas essenciais do Município, incluindo:

- fornecimento de refeições, inclusive marmitas, aos servidores públicos que atuam em regime de plantão ou escala 12x36;
- fornecimento de refeições a pacientes e acompanhantes atendidos pelo Hospital Municipal;
- atendimento alimentar aos idosos participantes das atividades desenvolvidas pelo Centro de Convivência do Idoso – CCI;
- atendimento às ações e atividades destinadas às famílias em situação de vulnerabilidade social acompanhadas pelo Centro de Referência de Assistência Social – CRAS;
- fornecimento de refeições e alimentos para eventos institucionais, atividades esportivas e demais ações promovidas ou apoiadas pela Prefeitura Municipal.

A disponibilidade regular desses alimentos é fundamental para assegurar a continuidade das atividades desenvolvidas pelas unidades municipais, evitando interrupções no fornecimento de refeições e garantindo o atendimento adequado aos usuários dos serviços públicos.

Dessa forma, a contratação é indispensável para garantir o abastecimento adequado das unidades municipais e a continuidade das ações relacionadas à alimentação escolar, saúde, assistência social, atendimento aos servidores e realização de atividades institucionais e esportivas, contribuindo para a promoção do bem-estar da população e para a prestação eficiente e contínua dos serviços públicos municipais.



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

III - PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Essa contratação está prevista no Plano de Contratações Anual.

IV – ÁREAS REQUISITANTES

Cozinha Piloto.

V – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Os produtos a serem adquiridos deverão atender aos padrões de qualidade, higiene, conservação e segurança sanitária estabelecidos pela legislação vigente, de modo a garantir condições adequadas para o consumo e para o preparo das refeições destinadas aos alunos e demais usuários dos serviços públicos municipais.

Deverão ser observados, no mínimo, os seguintes requisitos:

- a)** os produtos deverão ser de primeira qualidade, próprios para consumo humano e atender integralmente às especificações, características e quantidades estabelecidas;
- b)** os produtos deverão ser provenientes de estabelecimentos devidamente registrados e regularizados perante os órgãos de inspeção sanitária competentes, quando exigível;
- c)** deverão apresentar características próprias, estando em perfeitas condições de higiene, conservação, aparência, odor, cor e textura, sem sinais de deterioração, contaminação, descongelamento indevido ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade e segurança;
- d)** deverão ser mantidos e transportados em condições adequadas de temperatura, de forma a preservar sua qualidade e segurança durante todo o período de transporte e entrega;
- e)** deverão ser entregues devidamente embalados, identificados e lacrados, em embalagens íntegras, apropriadas para alimentos e compatíveis com as condições de armazenamento e transporte;
- f)** as embalagens deverão conter as informações obrigatórias previstas na legislação, incluindo, quando aplicável, identificação do produto, procedência, data de fabricação ou embalagem, prazo de validade, lote, peso e condições de conservação;
- g)** os produtos deverão ser entregues dentro do prazo de validade, observando-se prazo mínimo de validade remanescente compatível com a natureza do produto e com as condições estabelecidas;
- h)** o transporte dos produtos deverá ser realizado em veículo adequado, higienizado, limpo e compatível com o transporte de alimentos perecíveis, observando-se as normas



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

sanitárias e de segurança aplicáveis.

5.2. A empresa deverá apresentar os seguintes documentos:

- a)** Habilitação jurídica;
- b)** Habilitação fiscal, social e trabalhista;
- c)** Habilitação Econômico-Financeira;
- d)** a empresa deverá apresentar, na fase de habilitação, alvará sanitário atualizado, que comprove sua autorização para a comercialização e transporte do produto.

5.2.1. Poderá ser exigida vistoria técnica prévia para comprovar as condições higiênico-sanitárias do local de armazenamento e transporte dos produtos.

5.3. Condições da entrega:

- a)** deverá ocorrer de forma parcelada, conforme cronograma e quantitativos definidos pela secretaria requisitante;
- b)** a entrega deverá ocorrer nos locais designados pela Administração Pública, nos dias e horários previamente definidos, sem prejuízo ao funcionamento das atividades das unidades beneficiadas;
- c)** os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de conservação, higiene, qualidade e consumo, observando-se integralmente as normas sanitárias e segurança alimentar aplicáveis;
- d)** os produtos deverão possuir prazo de validade adequado, não sendo admitidos produtos vencidos ou com prazo de validade incompatível com o consumo previsto pela Administração;
- e)** não serão aceitos produtos com embalagens violadas, rasgadas, amassadas, sujas, enferrujadas, estufadas ou que apresentem qualquer sinal de deterioração;
- f)** o fornecedor deverá garantir a qualidade e a conformidade do produto durante todo o período contratual.

5.4. Prazos e periodicidade:

- a)** a periodicidade das entregas será estabelecida conforme a demanda e necessidade de cada unidade solicitante;
- b)** o prazo de entrega, após cada solicitação, será de 5 (cinco) dias úteis.

5.5. Obrigações da contratada:



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

- a) fornecer os produtos de acordo com as especificações, quantidades, padrões de qualidade e demais condições estabelecidas;
- b) cumprir integralmente as normas sanitárias, de segurança alimentar e de vigilância sanitária aplicáveis aos produtos fornecidos;
- c) fornecer, sempre que solicitado, informações, documentos, comprovantes ou certificados relacionados à origem, qualidade, procedência e regularidade sanitária dos produtos;
- d) substituir, em um prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, quaisquer produtos entregues que estejam em desacordo com as especificações ou que apresentem má qualidade;
- e) cumprir integralmente todos os prazos, especificações e condições estabelecidas no contrato, sob pena de aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

VI - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Considerando a essencialidade do objeto para a continuidade e o adequado funcionamento dos serviços públicos, foi realizado levantamento de mercado com o objetivo de identificar as alternativas disponíveis para o atendimento da necessidade da Administração e avaliar a solução mais adequada sob os aspectos de economicidade, eficiência, qualidade, logística de fornecimento e vantajosidade para o interesse público.

A partir do levantamento realizado, foram identificadas as seguintes soluções possíveis:

- a) aquisição dos gêneros alimentícios perecíveis mediante procedimento licitatório, com recebimento dos produtos e preparo das refeições pela própria Administração, utilizando a estrutura, os equipamentos e a mão de obra existentes na Cozinha Piloto; e
- b) contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, compreendendo o fornecimento dos gêneros alimentícios, mão de obra para o preparo e respectiva entrega.

Aquisição dos gêneros alimentícios perecíveis mediante procedimento licitatório, com preparo das refeições pela Administração

Vantagens: essa alternativa permite maior controle sobre a qualidade, procedência e condições dos insumos adquiridos, bem como o acompanhamento direto das etapas de recebimento, armazenamento, manipulação e preparo dos alimentos. Possibilita, ainda, o aproveitamento da estrutura física, dos equipamentos e da mão de obra já disponíveis na Cozinha Piloto, evitando a contratação de serviços adicionais para o preparo das refeições.



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

Desvantagens: exige que o Município mantenha estrutura adequada para o recebimento, armazenamento e conservação dos produtos, incluindo equipamentos de refrigeração e congelamento em condições apropriadas, além de realizar o controle de estoque, validade, conservação, higiene e segurança dos alimentos.

Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas

Vantagens: essa alternativa transfere à empresa contratada as atividades relacionadas à aquisição dos gêneros alimentícios, armazenamento, manipulação, preparo e entrega das refeições, reduzindo parte das atividades operacionais diretamente executadas pela Administração.

Desvantagens: tende a apresentar maior custo, em razão da inclusão, além dos gêneros alimentícios, dos serviços de mão de obra, armazenamento, preparo, logística e entrega. Implica também maior dependência da capacidade operacional da empresa contratada para assegurar a regularidade, qualidade, quantidade e pontualidade das refeições, exigindo fiscalização contínua das condições higiênico-sanitárias, da qualidade dos alimentos e do cumprimento das demais especificações contratuais.

Diante das alternativas analisadas, mostra-se mais adequada a aquisição dos gêneros alimentícios perecíveis mediante procedimento licitatório, com fornecimento parcelado e preparo das refeições pela própria Administração.

A solução permite o aproveitamento da estrutura física, dos equipamentos e da mão de obra já existentes na Cozinha Piloto, mantém sob controle direto do Município o recebimento, armazenamento e preparo dos alimentos e evita os custos adicionais inerentes à terceirização integral do fornecimento das refeições.

Além disso, o fornecimento parcelado permite compatibilizar as entregas com a demanda efetiva das unidades atendidas e com a capacidade de armazenamento disponível, reduzindo a formação de estoques excessivos, perdas e desperdícios de produtos perecíveis.

Dessa forma, a solução apresenta-se adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico para o atendimento da necessidade identificada.

VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Considerando as alternativas identificadas no levantamento de mercado, a solução mais adequada para o atendimento da necessidade consiste na aquisição parcelada de gêneros alimentícios perecíveis (carne bovina, suínos, aves e derivados), mediante a realização de procedimento licitatório, por apresentar-se como a alternativa mais vantajosa sob os aspectos técnico, econômico e administrativo.

A aquisição parcelada, conforme a necessidade da Administração, contribui para evitar a formação de estoques excessivos de produtos perecíveis e reduzir possíveis perdas, garantindo o abastecimento regular das unidades escolares e dos demais setores atendidos. A realização de procedimento licitatório também favorece a competitividade



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

entre os fornecedores e a obtenção de condições mais vantajosas para a Administração em observância aos princípios da legalidade, isonomia, planejamento, eficiência, economicidade, competitividade e interesse público, nos termos da legislação aplicável.

VIII - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos indicados no objeto da presente contratação resultam de levantamento baseado nas aquisições realizadas em exercícios anteriores e nas demandas informadas pelos setores, conforme distribuição dos quantitativos por unidade constante do Documento de Formalização de Demanda.

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR MÉDIO UNITÁRIO R\$
1	kg	1.030	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA ASSADA E CONGELADA (PROCESSO DE CONGELAMENTO IQF): o produto deverá estar de acordo com as NTAs 02 e 06 (Decreto 12.486/78) e Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17/06/13; constando obrigatoriamente registro no SIF/DISPOA. Cozido durante o tempo e temperaturas adequados; obtido pela mistura de carne bovina, proteína de soja e farinha de rosca e especiarias, podendo conter outros ingredientes naturais; isento de pimenta; deverá estar congelado; deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor característicos e ausência de fragmentos de ossos, peles, cartilagens, intestinos e nervos; apresentando formato arredondado. Deverá estar acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente, sem perfurações, pesando até 2kg. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão reforçada e lacrada, pesando até 12kg, contendo data de validade, número do lote e condições de armazenagem. Validade mínima de 12 (doze) meses após a data de fabricação, ou seja, no momento da entrega, o produto deverá dispor de, no mínimo, 10 (dez) meses de validade.	34,78



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

2	kg	677	APRESUNTADO , fatiado finamente com fatias ou pedaço inteiro, sem capa de gordura, com cor, sabor e odor característicos. Produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de suínos, desossado, adicionado de ingredientes, e submetido a um processo de cozimento adequado. Isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo, e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), embalada com plástico atóxico transparente contendo as informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Produto resfriado, com temperatura entre 0°C e 4°C. Produto de excelente qualidade.	26,00
3	kg	86	BACON , com odor, sabor e cor característicos; em peça ou fatiado; isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo, e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem de plástico atóxico, com data e peso estampado no pacote. Nota: produto com registro obrigatório no mapa (SIF). Produto de excelente qualidade.	42,17
4	kg	450	BISTECA SUÍNA , carne crua, fresca, cortada em bifés, proveniente do corte central da parte do dorso do porco, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura e outras substâncias. Deverá ser entregue em sacos transparentes e atóxicos. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do Registro no Ministério da	25,21



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega a requisitante.	
5	kg	7.977	CARNE BOVINA TIPO COXÃO DURO , em peça, cubos, iscas ou moído, de primeira qualidade, congelado, isento de aditivos químicos ou substâncias impróprias para consumo, gordura, osso e cartilagem, congelado em IQF (Individually Quick Frozen – Congelamento Individual). A carne deve apresentar aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa; cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas; odor e sabor próprios. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 1 ou 2kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.	50,24
6	kg	630	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE , peça inteira e em bifes de primeira qualidade, congelada, isenta de aditivos químicos ou substâncias impróprias para consumo, gordura, osso e cartilagem, congelada em IQF (Individually Quick Frozen – Congelamento Individual). A carne deve apresentar aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa; cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas; odor e sabor próprios.	50,73



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.	
7	kg	500	COSTELA BOVINA , carne crua, fresca, congelada, em peça inteira ou picada, proveniente do corte central da parte do dorso do animal bovino, coloração característica, com pouca gordura, livre de acúmulo de sangue, ausente de substâncias nocivas, deverá ser entregue em sacos transparentes, atóxicos, devidamente acondicionado e transportado em veículo fechado mantendo a temperatura da carne fresca e adequada. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.	30,94
8	kg	460	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO , em pedaços, com odor, sabor e cor característicos, sem gorduras ou partes duras, congelado, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo, e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas).	9,46



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			Embalagem: saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termosoldado. Nota: produto com registro obrigatório no mapa (SIF). Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega e peso estampado no pacote e com % de água estipulada por lei. Produto de excelente qualidade.	
9	kg	2.530	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO , em pedaços, com odor, sabor e cor característicos, sem gorduras ou partes duras, congelado, sem tempero, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo, e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termosoldado. Nota: produto com registro obrigatório no mapa (SIF). Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, peso estampado no pacote e com % de água estipulada por lei. Produto de excelente qualidade.	20,46
10	kg	30	ESPETO DE KAFTA BOVINA , contendo carne bovina, temperos (alho, cebola e hortelã), sem pimenta, embalada e congelada, espetos com no mínimo 120 gramas cada.	37,43
11	kg	2.730	FRANGO/DRUMET : carne de frango no corte de drumet; congelado; proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas inspeções de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele; sem tempero; isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo, e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termosoldado.	17,32



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			Nota: produto com registro obrigatório no mapa (SIF). Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	
12	kg	20	FÍGADO BOVINO , limpo, picado, congelado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo. Aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem própria, transparente, atóxica, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo de inspeção federal (SIF). Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	19,33
13	kg	1.100	FILÉ DE TILÁPIA PREMIUM , filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa	60,81



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.	
14	kg	130	HAMBÚRGUER COZIDO CONGELADO BOVINO , tendo como composição básica os seguintes elementos: carne bovina temperada com alho, sal e cebola, gordura bovina, proteína texturizada de soja, estabilizantes e antioxidantes sendo que cada unidade tenha aproximadamente 60g. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, lacrado e resistente ao transporte e armazenamento, com peso líquido de 02 quilos, devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto ou apresentem sinais de deterioração.	33,51
15	kg	130	LAGARTO DE NOVILHO , congelado, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido nem pegajoso. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeadas, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.	46,53



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			Validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. Produto de excelente qualidade.	
16	kg	342	LINGUIÇA CALABRESA , congelada ou resfriada; sem pimenta, gorduras ou partes duras; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno e embalada a vácuo. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, peso, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção Estadual). Produto de excelente qualidade.	24,31
17	kg	4	LINGUIÇA TIPO MISTA , fina, fresca, resfriada, com aspecto normal, de boa qualidade, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantidas em refrigeração e temperatura adequada, acondicionada em saco de polietileno.	26,96
18	kg	1.130	LINGUIÇA TOSCANA , preparada com carne suína selecionada, sem condimentos, sem gordura ou partes duras, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), congelada e acondicionada em saco de polietileno, rótulo contendo: data de fabricação, validade, peso, carimbo ou selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção Estadual). Produto de excelente qualidade.	24,41
19	kg	510	MORTADELA , fatiada finamente, com fatias inteiras ou em pedaço inteiro; com cor, odor e sabor característicos; constituída da mistura de carnes bovina e suína triturada,	22,21



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			isenta de sujidades e outras substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo, e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalada com plástico atóxico transparente contendo as informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Produto resfriado, com temperatura entre 0°C e 4°C. Produto de excelente qualidade.	
20	kg	2.876	PEITO DE FRANGO , sem osso; sem pele; em corte tipo filé e em cubos; congelado. Aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de gorduras, sujidades e larvas. Embalagem: saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termosoldado. Nota: produto com registro obrigatório no mapa (SIF). Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega e peso estampado no pacote e com % de água estipulada por lei. Produto de excelente qualidade.	21,99
21	kg	1.250	PEITO DE FRANGO (SASSAMI) , sem osso, em corte sassami, sem tempero e congelado. Aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de gordura, sujidade e larvas. Embalagem: saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termosoldado. Nota: produto com registro obrigatório no mapa (SIF). Validade: deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega e peso estampado no pacote e com % de água estipulada por lei. Produto de excelente	21,52



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			qualidade.	
22	kg	2.620	PERNIL SUÍNO SEM OSSO , carne suína, em cubos ou peça inteira, congelada, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, com odor, sabor e cor característicos, sem gorduras ou partes duras. Acondicionamento em embalagem plástica atóxica, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade e selo do SIF. Validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. Produto de excelente qualidade.	25,07
23	kg	748	QUEIJO TIPO MUÇARELA , fatiada finamente, com fatias inteiras ou em pedaço inteiro, resfriado, derivado de leite de vaca de boa qualidade, textura compacta com odor e sabor suave e levemente salgado, condicionado em peça individual, embalado a vácuo, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo, e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. A embalagem deverá conter as informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Produto resfriado, com temperatura entre 0°C e 4°C. Produto de excelente qualidade.	48,55
24	kg	1.553	SALSICHA CONGELADA , de boa qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), com odor, sabor e cor característico. Deverá ser	9,86



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			condicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Devidamente selada a vácuo, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto e número do registro do Ministério da Agricultura e Pecuária SIF/DIPOA. Embalagem de 3 quilos.	
25	kg	100	TULIPA DA ASA DE FRANGO COM OSSO , congelado, de abate recente, partes inteiras, sem tempero, com odor, sabor e cor característicos, sem gorduras ou partes duras, com características gerais de frango fresco, sem manchas e parasitas, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo, e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Devidamente embalada, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, peso estampado no pacote e com % de água estipulada por lei número do registro do Ministério da Agricultura e Pecuária SIF/DIPOA. Validade mínima de 06 meses.	27,77

IX - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da contratação, R\$ 956.359,48, foi apurado com utilização dos parâmetros dos incisos II, III e IV do artigo 23 da Lei nº 14.133/2021.

X – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Nos termos dos artigos 18 e 40 da Lei nº 14.133/2021, a contratação será realizada de forma parcelada, uma vez que essa medida se mostra tecnicamente viável e vantajosa para a Administração Pública.

Trata-se de gêneros alimentícios perecíveis (carnes bovinas, suínas, aves e derivados), com validade limitada, necessidade de acondicionamento adequado e risco elevado de perda de qualidade quando armazenados por longos períodos. Assim, o parcelamento



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

do fornecimento permite que os produtos sejam entregues em lotes menores, com maior frequência, conforme programação do setor responsável, respeitando a capacidade de armazenamento da Cozinha Piloto e assegurando a qualidade e a segurança sanitária dos alimentos.

A licitação será realizada por item, possibilitando ampla competitividade entre fornecedores especializados em diferentes tipos de carnes e derivados. No entanto, não haverá parcelamento interno dos itens, ou seja, cada item será fornecido integralmente pela empresa vencedora correspondente. Tal medida é tecnicamente e operacionalmente justificada, pois evita fragmentações que poderiam comprometer o controle de qualidade, a rastreabilidade dos produtos e a organização logística das entregas, além de estar alinhada com os princípios da eficiência, da economicidade e da gestão responsável dos recursos públicos.

Dessa forma, o parcelamento externo da contratação (por itens) aliado à programação regular de entregas fracionadas atende ao interesse público, garante a regularidade do fornecimento, evita desperdícios e assegura a adequada prestação do serviço de alimentação nos equipamentos públicos do município.

XI - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há necessidade de outras contratações.

XII - RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação, pretende-se assegurar o fornecimento regular e adequado de gêneros alimentícios perecíveis, especificamente carnes bovinas, suínas, aves e derivados, visando atender à demanda da alimentação escolar da rede municipal e estadual de ensino, bem como às demais necessidades alimentares da Administração Pública Municipal.

A aquisição desses insumos é essencial para a produção de refeições balanceadas, seguras e compatíveis com os hábitos alimentares da população local, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento e rendimento escolar dos estudantes, além da promoção de hábitos alimentares saudáveis.

Com a contratação, pretende-se:

- a)** assegurar a qualidade e a segurança dos alimentos, mediante o fornecimento de produtos dentro dos padrões sanitários, de conservação, procedência e qualidade;
- b)** garantir a disponibilidade dos insumos necessários para o cumprimento dos cardápios planejados, evitando desabastecimento e interrupções no fornecimento das refeições;
- c)** promover maior eficiência na gestão dos estoques, por meio de entregas parceladas e de acordo com a necessidade da Administração;



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

d) reduzir perdas e desperdícios de alimentos perecíveis, evitando a manutenção de estoques excessivos e o armazenamento prolongado dos produtos;

e) manter maior controle sobre o recebimento, armazenamento, preparo e utilização dos alimentos, permitindo à Administração acompanhar diretamente a qualidade dos produtos adquiridos.

XIII – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, nem quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização.

XIV – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Considerando a aquisição parcelada de gêneros alimentícios perecíveis, especialmente carnes bovinas, suínas, aves e derivados, os principais impactos ambientais são:

a) geração de resíduos sólidos, principalmente decorrentes das embalagens utilizadas para acondicionamento e transporte dos produtos, como plásticos, papelão, bandejas e filmes plásticos;

b) consumo de energia elétrica, especialmente em razão da necessidade de refrigeração e congelamento dos produtos durante o armazenamento na Cozinha Piloto;

c) consumo de água, relacionado às atividades de higienização dos alimentos;

d) possibilidade de desperdício de alimentos, adquiridos em volumes superiores ou que ocorram falhas no armazenamento e controle de validade, resultando em perdas de produtos perecíveis.

Recomendações para a Adoção de Critérios de Sustentabilidade

As recomendações incluem:

a) priorizar, sempre que possível, embalagens que utilizem menor quantidade de material e que sejam passíveis de reciclagem;

b) promover a separação e destinação adequada dos resíduos recicláveis e orgânicos, conforme as normas municipais aplicáveis;

c) adotar boas práticas de armazenamento, controle de estoque e validade, reduzindo o desperdício de alimentos.

XV – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

Dessa forma, a contratação mostra-se viável sob os aspectos técnico, econômico e operacional, constituindo solução adequada para garantir a regularidade do fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis (carnes bovinas, suínas, aves e derivados).

DECLARAMOS que:

(X) É VIÁVEL a presente contratação

() NÃO É VIÁVEL a presente contratação.

Taiaçu, 21 de agosto de 2026.

Carina Tatieli dos Santos
Nutricionista