



MUNICÍPIO DE TAIACU

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

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I – INTRODUÇÃO

Este Estudo Técnico Preliminar (ETP) integra a fase de planejamento da pretendida contratação, com o objetivo de demonstrar a sua real necessidade, analisar a viabilidade técnica e econômica de implementá-la, bem como instruir a elaboração do respectivo Termo de Referência.

II – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO

A aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, em especial carnes bovinas, suínas, de aves e seus derivados, é necessária para garantir a continuidade do fornecimento regular e adequado de refeições no âmbito da alimentação escolar, direito assegurado constitucionalmente aos estudantes da educação básica.

As refeições servidas nas escolas municipais e estaduais do Município de Taiaçu têm papel fundamental na promoção da segurança alimentar e nutricional, contribuindo diretamente para o crescimento, desenvolvimento físico e cognitivo, melhoria do rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos. Para isso, é imprescindível o fornecimento de alimentos de qualidade, seguros e nutricionalmente equilibrados, conforme previsto pelas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Além disso, a presente aquisição visa atender outras demandas essenciais do município, como o fornecimento de refeições para:

- Funcionários públicos em regime de plantão ou escala 12x36 (por meio de marmitas),
- Pacientes e acompanhantes no hospital municipal,
- Idosos atendidos pelo Centro de Convivência do Idoso (CCI),
- Famílias em situação de vulnerabilidade acompanhadas pelo CRAS,
- Participantes de eventos institucionais e atividades esportivas promovidas pela Prefeitura.

Dessa forma, a aquisição é indispensável para garantir a execução de políticas públicas de alimentação, saúde, assistência social e valorização do servidor, promovendo o bem-estar da população e a eficiência na prestação dos serviços públicos.

III - PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Essa contratação está prevista no Plano de Contratações Anual.

IV – ÁREA REQUISITANTE

Educação.



MUNICÍPIO DE TAIACÚ

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

V – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá obedecer aos seguintes requisitos mínimos, visando assegurar a qualidade, segurança e regularidade no fornecimento dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes bovinas, suínas, aves e embutidos):

3.1. Qualidade dos produtos:

- As carnes fornecidas deverão ser frescas ou resfriadas/congeladas, de primeira qualidade, próprias para o consumo humano, livres de qualquer alteração de cor, odor, textura ou sinal de contaminação.
- Os produtos deverão atender às normas sanitárias vigentes e às especificações definidas pela ANVISA, MAPA e demais órgãos de fiscalização e controle.
- A empresa fornecedora deverá apresentar, quando solicitado, os certificados de inspeção (SIF, SIE ou SIM), notas fiscais de origem e laudos que atestem a qualidade e procedência dos produtos.

3.2. Condições de entrega:

- As entregas deverão ocorrer de forma parcelada, conforme cronograma e quantitativos definidos pela Secretaria requisitante.
- Os produtos deverão ser transportados em veículos refrigerados e devidamente higienizados, com temperatura adequada à conservação de perecíveis, em conformidade com as normas da vigilância sanitária.
- A entrega deverá ocorrer nos locais designados pela Administração Pública Municipal, nos dias e horários previamente definidos, sem prejuízo ao funcionamento das atividades das unidades beneficiadas.

3.3. Prazos e periodicidade:

- A periodicidade das entregas será estabelecida conforme a demanda e necessidade de cada unidade solicitante (escolas, hospital, CRAS, CCI, entre outros).
- O prazo de entrega, após cada solicitação, será de 5 (cinco) dias úteis.

3.4. Obrigações da contratada:

- Manter estoque suficiente para atender prontamente às demandas.
- Substituir, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, quaisquer produtos entregues que estejam em desacordo com as especificações ou apresentem má qualidade.
- Cumprir integralmente os prazos, especificações e condições estabelecidas no contrato, sob pena de aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

3.5. Habilitação técnica e sanitária:

- A empresa deverá apresentar, na fase de habilitação, alvará sanitário atualizado, comprovando que possui autorização para comercialização e transporte de produtos alimentícios perecíveis.



MUNICÍPIO DE TIAÇU

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

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

VI - LEVANTAMENTO DE MERCADO

No presente Estudo Técnico Preliminar, foram identificadas algumas opções de mercado para a aquisição de gêneros alimentícios (carnes e frios), visando atender de forma eficiente, econômica e segura as demandas da alimentação escolar e demais setores do município.

As alternativas contemplam diferentes modelos de fornecimento, desde a compra direta dos gêneros alimentícios para preparo interno na Cozinha Piloto, até a contratação de empresas especializadas para fornecimento e preparo integral das refeições, incluindo ainda a possibilidade de adesão a atas de registro de preços e parcerias com fornecedores locais.

Este levantamento busca fornecer uma visão ampla das soluções existentes no mercado, permitindo a escolha da modalidade que melhor se adequa à estrutura, orçamento e necessidades da Administração Pública.

Opção 1: Compra direta de carnes e frios + preparo na Cozinha Piloto

- A Prefeitura realiza licitação para compra parcelada de carnes e frios.
- Produtos entregues na Cozinha Piloto.
- Merendeiras preparam as refeições para as escolas e demais departamentos.
- **Vantagens:** Controle da qualidade dos insumos; aproveitamento da estrutura existente; custos geralmente menores.
- **Desvantagens:** Necessidade de estrutura para armazenamento (câmaras frias) e equipe própria; riscos com conservação se mal gerida.

Opção 2: Contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios + mão de obra para preparo e entrega

- Empresa especializada fornece carnes e frios, prepara as refeições e entrega prontas.
- Cobre toda a cadeia: aquisição, armazenamento, preparo e entrega.
- **Vantagens:** Menos responsabilidade administrativa para Prefeitura; padrão profissionalizado.
- **Desvantagens:** Custo mais elevado; fiscalização rigorosa necessária.

Opção 3: Compra direta de carnes e frios + terceirização apenas do preparo e entrega

- Prefeitura compra os produtos (carnes e frios).
- Contrata empresa para preparar e entregar as refeições.
- Equilíbrio entre controle dos insumos e terceirização do serviço.



MUNICÍPIO DE TAIACÚ

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

- **Vantagens:** Mantém controle sobre qualidade dos produtos; menor custo que a terceirização completa.
- **Desvantagens:** Gestão mais complexa, com dois contratos diferentes.

Opção 4: Adesão a Ata de Registro de Preços para carnes e frios

- Utilização de ARPs existentes para compra de carnes e frios, ou para contratação de serviço de preparo e entrega.
- **Vantagens:** Economia de tempo; preços já negociados.
- **Desvantagens:** Limitações contratuais e pouca flexibilidade para ajustes.

Pontos importantes para carnes e frios:

- **Conservação:** Exigência rigorosa quanto ao transporte e armazenamento em câmaras frias ou caixas térmicas.
- **Fiscalização:** Verificação constante da qualidade e procedência, notas fiscais, certificações sanitárias.
- **Entrega:** Devem ser feitas em dias e horários compatíveis com a rotina da Cozinha Piloto.

Quadro Comparativo – Opções para Aquisição e Fornecimento de gêneros alimentícios (carnes bovinas, suínas, aves e embutidos)

Opção	Descrição	Vantagens	Desvantagens	Infraestrutura Necessária	Custo Estimado
1. Compra direta + preparo na Cozinha Piloto	Aquisição via licitação de carnes e frios; entrega na Cozinha Piloto; preparo pelas merendeiras.	Controle rigoroso da qualidade; aproveitamento da estrutura própria; menor custo.	Necessita equipe e infraestrutura para armazenamento; risco de desperdício e perdas.	Cozinha equipada; câmaras frias; equipe própria.	Médio a baixo
2. Terceirização completa (fornecimento + preparo + entrega)	Empresa contratada para comprar, armazenar, preparar e entregar refeições prontas.	Menos carga operacional para Prefeitura; padrão profissional; facilidade de gestão.	Custo elevado; dependência da empresa; necessidade de fiscalização intensa.	Menor para Prefeitura; empresa precisa estrutura.	Médio a alto



MUNICÍPIO DE TAIACU

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

Opção	Descrição	Vantagens	Desvantagens	Infraestrutura Necessária	Custo Estimado
3. Compra direta + terceirização do preparo e entrega	Prefeitura compra carnes e frios; empresa prepara e entrega as refeições prontas.	Controle dos insumos; terceirização do serviço; menor custo que terceirização total.	Gestão mais complexa; dois contratos a gerir; necessidade de coordenação.	Cozinha equipada para estoque; empresa para preparo e entrega.	Médio
4. Adesão a Ata de Registro de Preços (ARPs)	Uso de ARPs existentes para compra de carnes e frios ou contratação de serviços correlatos.	Economia de tempo; preços competitivos já negociados.	Menor flexibilidade; dependência dos termos da ARP; nem sempre adequada para todos os itens.	Infraestrutura mínima para recebimento.	Variável (depende da ARP)

Análise Técnica das Opções:

Critério	Opção 1	Opção 2	Opção 3	Opção 4
Controle de qualidade	Alto	Médio	Médio-Alto	Variável
Custo operacional	Médio-Baixo	Alto	Médio	Variável
Complexidade de gestão	Médio	Baixo	Alto	Baixo
Necessidade de infraestrutura	Alta (cozinha, câmaras)	Baixa (empresa terceirizada)	Média	Baixa
Flexibilidade e agilidade	Média	Alta	Média	Alta
Risco operacional	Médio	Médio	Médio	Baixo

A opção de aquisição direta de gêneros alimentícios perecíveis (carnes bovinas, suínas, aves e derivados), com entrega na Cozinha Piloto e preparo das refeições pelas merendeiras municipais, configura-se como a alternativa mais adequada e eficiente para o Município de Taiacu, pelos seguintes motivos:

- **Controle rigoroso da qualidade dos insumos**
Ao adquirir diretamente os gêneros alimentícios, a Administração Pública



MUNICÍPIO DE TAIACU

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

mantém o controle total sobre a procedência, frescor, qualidade e segurança dos produtos, o que é essencial para a saúde dos estudantes e demais beneficiários. Essa prática permite selecionar fornecedores certificados e fiscalizar a correta conservação dos produtos.

- **Aproveitamento da estrutura pública existente**
O município já dispõe de Cozinha Piloto equipada e equipe qualificada de merendeiras para o preparo das refeições, o que evita a necessidade de investimento em terceirização ou ampliação da estrutura física. Tal aproveitamento representa uma significativa economia de recursos públicos.
- **Redução de custos operacionais e financeiros**
Ao realizar a compra direta dos gêneros alimentícios e preparar internamente as refeições, o município reduz despesas com terceirização de mão de obra e serviços, além de ter maior controle sobre o orçamento, permitindo otimizar o uso dos recursos públicos.
- **Flexibilidade e adaptabilidade**
O preparo interno possibilita maior flexibilidade para ajustar cardápios conforme demandas nutricionais, culturais e sazonais, além de facilitar a adaptação para casos especiais, como dietas específicas, eventos e atendimento a populações vulneráveis.
- **Transparência e responsabilidade na gestão pública**
A gestão direta da compra e preparo reforça a transparência e a responsabilidade da Administração com os recursos públicos, facilitando a fiscalização, controle social e auditorias.
- **Garantia da segurança alimentar e nutricional**
O acompanhamento próximo da qualidade e do preparo dos alimentos reduz riscos sanitários, além de contribuir para a promoção de hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes e demais públicos atendidos.

Conclusão: Diante do exposto, a Opção 1 representa o modelo que melhor atende às necessidades do Município, alinhando qualidade, controle, economia e eficiência, garantindo o cumprimento do direito constitucional à alimentação escolar adequada, além de fortalecer a gestão pública municipal.

VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na **aquisição parcelada de gêneros alimentícios perecíveis (carnes bovinas, suínas, aves e derivados)**, por meio de processo licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico**, com entrega direta na **Cozinha Piloto do Município de Taiacu**, onde serão armazenados, manipulados e preparados pelas **merendeiras municipais** para atendimento da alimentação escolar da rede municipal e estadual, bem como das demais demandas públicas, como marmitas para servidores em escala 12x36, pessoas em situação de vulnerabilidade social, eventos, hospital, CRAS, CCI e atividades esportivas.



MUNICÍPIO DE TAIACÚ

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

A contratação contempla exclusivamente o **fornecimento dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes bovinas, suínas, aves e derivados)**, sendo de responsabilidade da empresa contratada a entrega regular, dentro do prazo estabelecido, com produtos devidamente acondicionados em condições adequadas de conservação e transporte, conforme exigências sanitárias.

A Administração Municipal se responsabiliza pelo recebimento, armazenamento temporário, preparo e distribuição dos alimentos, aproveitando sua estrutura pública existente, tanto em recursos humanos quanto em instalações físicas, garantindo a qualidade, a rastreabilidade dos insumos e a segurança alimentar dos beneficiários.

Essa solução assegura o controle da qualidade dos produtos, a economicidade do processo, o cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o atendimento das necessidades nutricionais dos usuários da alimentação pública.

VIII - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A quantidade e as especificações dos aquisição parcelada de gêneros alimentícios perecíveis (carnes bovinas, suínas, aves e derivados), para atender às necessidades do Município seguem abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO RESUMIDA	QUANT.
1	Almôndega de Carne Bovina Assada e Congelada (processo de congelamento IQF): O produto deverá atender às NTAs 02 e 06 (Decreto 12.486/78) e à Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17/06/2013. Deve possuir obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA. Cozido por tempo e temperatura adequados, obtido pela mistura de carne bovina, proteína de soja, farinha de rosca e especiarias, podendo conter outros ingredientes naturais. Deve ser isento de pimenta. O produto deverá estar congelado, com aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, e isento de fragmentos de ossos, peles, cartilagens, intestinos e nervos. Formato arredondado. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, resistente e sem perfurações, com peso de até 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e lacrada, com peso de até 12 kg, contendo data de validade, número do lote e condições de armazenagem. Validade: mínima de 12 meses após a data de fabricação, sendo exigido no ato da entrega o mínimo de 10 meses de validade.	1.050 KG
2	Bacon: Produto com odor, sabor e cor característicos, em peça ou fatiado, isento de aditivos ou substâncias impróprias ao consumo que alterem suas características físicas, químicas e organolépticas. Embalagem: plástico atóxico com data e peso estampados. Observação: registro obrigatório no MAPA (SIF). Produto de excelente qualidade.	85 KG
3	Bisteca Suína: Carne crua, fresca, cortada em bifes, proveniente do corte central do dorso do porco. Coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura e outras impurezas. Embalagem: saco plástico transparente e atóxico, com identificação	350 KG



MUNICÍPIO DE TAIACÚ

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

	externa contendo procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, número do registro no MAPA e carimbo de inspeção do SIF. Validade: mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	
4	Carne Bovina tipo Coxão Mole , peça inteira e em bifes 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 e 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: plástica, atóxica, transparente, resistente e lacrada, com peso impresso. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente. Validade: mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	430 KG
5	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 e 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: plástica, atóxica, transparente, resistente e lacrada, com peso impresso. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente. Validade: mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	7.740 KG
6	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. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico, devidamente acondicionado e transportado em veículo fechado, mantendo a temperatura adequada. Identificação externa: deve conter procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, número do registro no MAPA e carimbo do SIF. Validade: mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	350 KG
7	Coxa e Sobrecoxa de Frango sem osso, em pedaços, com odor, sabor e cor característico, 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	1.830 KG



MUNICÍPIO DE TAIACU

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

	<p>mecanicamente ou termosoldado. Registro obrigatório: SIF/MAPA. Validade: mínima de 6 meses a partir da entrega, com peso estampado e percentual de água conforme a legislação. Produto de excelente qualidade.</p>	
8	<p>Coxa e Sobrecoxa de Frango com osso, em pedaços, com odor, sabor e cor característico, 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). Embalagem: saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termosoldado. Registro obrigatório: SIF/MAPA. Validade: mínima de 6 meses a partir da entrega, com peso estampado e percentual de água conforme a legislação. Produto de excelente qualidade.</p>	1.460 KG
9	<p>Espeto de Kafta Bovina: Contendo carne bovina, alho, cebola e hortelã, SEM pimenta. Produto embalado e congelado. Peso unitário: mínimo de 120g por espeto.</p>	30 KG
10	<p>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 ou termosoldado. Registro obrigatório: SIF/MAPA. Validade: mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	1.980 KG
11	<p>Fígado Bovino, limpo, picado, congelado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, não violada (que garanta a integridade do produto até o momento do consumo), com selo do SIF. Validade: mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	20 KG
12	<p>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. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Variação de peso após descongelamento: até 10%. Registro obrigatório: SIF ou SISP. Embalagem primária: plástica, atóxica, resistente, com lacre, peso impresso e rótulo conforme legislação, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente. Validade: mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	1.060 KG



MUNICÍPIO DE TAIACÚ

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ: 44.544.690/0001-15

13	<p>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. Devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos.</p> <p>Peso unitário: aproximadamente 60g.</p> <p>Validade: mínima de 6 meses.</p> <p>Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, lacrado, resistente, com peso líquido de 2 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado lacrada, peso líquido de 20 kg.</p> <p>Observação: não serão aceitas embalagens danificadas ou com sinais de deterioração.</p>	130 KG
14	<p>Peito de Frango, sem osso; sem pele; em corte tipo filé e em cubos; congelado. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de gordura, sujeidade e larvas. Produto de excelente qualidade.</p> <p>Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, grampeado ou termossoldado.</p> <p>Registro obrigatório: SIF/MAPA.</p> <p>Validade: mínima de 6 meses, com peso estampado e % de água conforme legislação.</p>	2.540 KG
15	<p>Peito de Frango (Sassami), sem osso, em corte sassami, sem tempero e congelado. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de gordura, sujidade e larvas. Produto de excelente qualidade.</p> <p>Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, grampeado ou termossoldado.</p> <p>Registro obrigatório: SIF/MAPA.</p> <p>Validade: mínima de 6 meses, com peso estampado e % de água conforme legislação.</p>	1.000 KG
16	<p>Lagarto de novilho, congelado, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Produto de excelente qualidade.</p> <p>Embalagem: polietileno atóxico, transparente e resistente, contendo identificação do produto, peso, marca, validade, carimbo e selo de inspeção, do órgão competente e data de embalagem.</p> <p>Validade: mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	130 KG
17	<p>Linguixa 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 substância estranhas ao produto que seja imprópria para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), congelada.</p> <p>Embalagem: saco de polietileno com rótulo contendo data de fabricação, validade, nº do lote, peso, e carimbo do SIF ou SISP.</p> <p>Produto de excelente qualidade.</p>	1.130 KG



MUNICÍPIO DE TAIACÚ

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

18	<p>Linguíça 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.</p> <p>Embalagem: saco de polietileno com rótulo contendo data de fabricação, validade, nº do lote, peso, e carimbo do SIF ou SISP.</p> <p>Produto de excelente qualidade.</p>	370 KG
19	<p>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 característico, sem gorduras ou partes duras. Produto de excelente qualidade.</p> <p>Embalagem: plástica atóxica, sem água ou gelo avermelhado, com identificação do produto, peso, marca, validade e selo SIF.</p> <p>Validade: mínima de 6 meses.</p>	2.620 KG
20	<p>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 conter externamente os dados de identificação.</p> <p>Embalagem primária: plástico atóxico, transparente, selado a vácuo.</p> <p>Identificação: procedência, informações nutricionais, número de lote, validade, peso e registro no MAPA/SIF DIPOA.</p> <p>Peso da embalagem: 3 kg.</p>	1.530 KG
21	<p>Tulipa da Asa de Frango com Osso, congelado, de abate recente, partes inteiras, sem tempero, com odor, sabor e cor característico, 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).</p> <p>Embalagem: plástica, com identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, peso e registro no MAPA/SIF/DIPOA.</p> <p>Validade: mínima de 6 meses, com peso estampado e % de água conforme legislação.</p>	100 KG
22	<p>Apresentado, fatiado finamente com fatias inteiras ou pedaço inteira, 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).</p> <p>Embalagem: plástico atóxico transparente com informações nutricionais, lote, validade, peso, registro no MAPA/SIF//DIPOA e carimbo de inspeção.</p> <p>Produto resfriado (0°C a 4°C). Produto de excelente qualidade.</p>	620 KG
23	<p>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, isento de sujidades e outras substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo, e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas).</p> <p>Embalagem: plástico atóxico transparente com informações nutricionais, lote, validade, peso, registro no MAPA/SIF//DIPOA e</p>	470 KG



MUNICÍPIO DE TAIACÚ

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

	carimbo de inspeção. Produto resfriado (0°C a 4°C). Produto de excelente qualidade.	
24	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. Embalagem: plástico atóxico transparente com informações nutricionais, lote, validade, peso, registro no MAPA/SIF//DIPOA e carimbo de inspeção. Produto resfriado (0°C a 4°C). Produto de excelente qualidade.	650 KG

XI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da contratação, R\$ 913.879,43, foi apurado com utilização dos parâmetros do artigo 23 da Lei nº 14.133/2021.

X – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Nos termos dos arts. 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 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 haverá necessidade de contratações correlatas ou interdependentes, tendo em



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ: 44.544.690/0001-15

vista que a gêneros alimentícios perecíveis (carnes bovinas, suínas, aves e derivados), objeto deste processo, é suficiente por si só para o atendimento da demanda da alimentação escolar e demais setores beneficiados. A Administração já dispõe de estrutura própria para recebimento, armazenamento e preparo dos alimentos, não sendo necessária a contratação de serviços complementares para a execução da solução proposta.

XII - RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação, pretende-se assegurar o fornecimento regular e adequado de gêneros alimentícios perecíveis, especificamente carnes e frios, 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.

Adicionalmente, os produtos serão utilizados na preparação de marmitas destinadas a servidores públicos que atuam em regime de escala, pessoas em situação de vulnerabilidade social, pacientes do hospital municipal, usuários do CCI e beneficiários de ações promovidas por setores como CRAS, Esporte e Eventos. Com isso, espera-se evitar descontinuidade no fornecimento das refeições, manter a qualidade e a segurança alimentar, e garantir a eficiência na utilização dos recursos públicos, com entregas organizadas, conforme a capacidade de armazenamento e preparo da Cozinha Piloto.

XIII – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, tampouco quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual, ou adequação do ambiente da organização. A estrutura administrativa e operacional existente já está apta a receber, armazenar, fiscalizar e distribuir os produtos objeto da contratação, não sendo necessária nenhuma preparação adicional.

XIV – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A aquisição de carnes e frios perecíveis não apresenta impactos ambientais significativos, tendo em vista que se trata de fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao consumo imediato e que serão devidamente armazenados e preparados nas instalações já existentes da Administração.

No entanto, ressalta-se a importância de observar práticas sustentáveis durante a execução contratual, como a utilização de embalagens adequadas e com menor impacto ambiental sempre que possível, o descarte correto de resíduos sólidos e orgânicos gerados durante o transporte, armazenamento e preparo dos alimentos, e o respeito às normas sanitárias e ambientais vigentes.



MUNICÍPIO DE TAIACU

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

XV – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Conclui-se pela viabilidade técnica, operacional e econômica da presente contratação, conforme demonstrado neste Estudo Técnico Preliminar, considerando-se a necessidade comprovada da aquisição de carnes e frios perecíveis para o atendimento à alimentação escolar e demais demandas institucionais do município.

Ademais, a contratação observa as disposições da Resolução FNDE nº 06/2020, no que tange à qualidade e composição nutricional dos alimentos, e está em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, que rege as contratações públicas, especialmente no que se refere aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e interesse público.

Ressalta-se que a definição da forma de contratação, bem como a verificação da viabilidade orçamentária e jurídica, deverá ser confirmada pelos setores competentes da Administração.

Dessa forma, a contratação se revela adequada e recomendável para garantir a continuidade e a qualidade da alimentação ofertada aos estudantes, contribuindo para seu desenvolvimento e rendimento escolar, além de atender outras frentes sociais de alimentação pública sob responsabilidade do município.

DECLARAMOS que:

É VIÁVEL a presente contratação.

NÃO É VIÁVEL a presente contratação.

Taiacu, 04 de agosto de 2025.

Carina Tatieli dos Santos
Nutricionista