



## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**Setor requisitante:** Departamento Municipal de Administração.

### **1.OBJETO**

1.1. O presente estudo tem por objetivo demonstrar a necessidade de se realizar uma licitação para o **Registro de Preços de Carnes e Frios para atender as necessidades do Setor de Alimentação Escolar e demais Departamentos da Prefeitura Municipal de Campos Novos Paulista – SP**, conforme especificações abaixo:

### **2.DESCRICÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inciso I, da Lei14.133/2021).**

2.1. O objeto do presente ETP é a aquisição, mediante sistema de registro de preços, na modalidade pregão eletrônico, de frios e diversos tipos de carnes, para a alimentação escolar e para suprir as necessidades de todos os departamentos da administração municipal.

2.2. A aquisição dos itens se faz de grande importância para fornecer uma alimentação adequada e saudável, de forma a contribuir no crescimento e desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a Lei nº 11.947/2009 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar, bem como para atender as atividades operacionais dos demais departamentos no desenvolvimento de suas atividades precípuas.

2.3. Os produtos serão entregues de forma parcelada, nos dias, horários e locais informados na requisição. A entrega ocorrerá nos respectivos departamentos requisitantes, sendo recebido por servidor designado e nomeado fiscal, sem qualquer custo para a contratante, em relação a transporte, produção, embalagem e outros.

2.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos imediatamente, às custas da licitante vencedora, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

2.5. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues;

2.6. A contratada deverá fornecer diretamente os produtos, não podendo transferir a responsabilidade para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

2.7. Nos valores propostos deverão ser inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;



## Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Dengo), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmcampospta@terra.com.br



2.8. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento.

### 3. ESTIMATIVA DA DEMANDA - QUANTIDADE DE BENS

3.1. Realizou-se levantamento no âmbito desta Administração e respectivos departamentos, a fim de identificar a necessidade dos itens a serem adquiridos.

3.2. Ressalta-se que esse levantamento levou em consideração fatores quanto à finalidade na frequência e utilização dos produtos. Assim, tem-se a previsibilidade de contratação dos seguintes quantitativos:

Item	Descrição	Quantidade	Unidade de Medida
1	BACON FATIADO: embalagem a vácuo, rotulagem deve conter: procedência, peso líquido, fornecedor, data de validade, temperatura, e número de registro do órgão competente.	200	Quilo
2	CARNE BOVINA (COXÃO DURO), congelado, sem tempero, cortado em tiras. O produto deve ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto não deverá apresentar indícios de fermentação pútrida. Validade: de no mínimo 6 meses, com data de embalagem não superior a 30 dias. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, com certificado da Vigilância Sanitária. Temperatura da entrega -18°C.	1.000	Quilo
3	CARNE BOVINA CONGELADA, sem osso PATINHO MOÍDO: Embalado a vácuo. Prazo de validade: 12 meses. Rotulagem, inclusive a nutricional, de acordo com a legislação vigente do produto. Embalagem Primária: Embalados em sacos de polietileno de material atóxico, transparentes e resistentes com vedação termossoldada, com peso líquido de 5kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, sendo	7.000	Quilo



## Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Deango), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmcampospta@terra.com.br



	<p>as informações obrigatórias impressas na embalagem. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioração. Constando o nome/ marca/ peso líquido/ carimbo do SIF do estabelecimento produtor/ etiqueta constando: lote e validade/ registro interno do produto/ quantidade do produto/volume bruto e líquido do produto. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.</p>		
4	<p>CARNE BOVINA COXÃO MOLE: proveniente de machos da espécie bovino, sadio, abatidos sob inspeção veterinária procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias aparada e apresentada no corte: coxão mole. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em tiras congelada, no corte coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina picada deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses. O produto deve estar de acordo com a NTA-3, do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78, portaria nº 1.428 / MS, de novembro de 1993 e Resolução nº 23 de 15 de março de 2000. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo SIF.</p>	200	Quilo
5	<p>CARNE BOVINA SEM OSSO; miolo da paleta; em cubos; resfriada; e no máximo 10% de sebo e gordura; bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, EXTRA LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios. Congelado individualmente. Prazo de validade: 12 meses. Rotulagem, inclusive a nutricional, de acordo com a legislação vigente do produto. Embalagem Primária: embalados em sacos de polietileno de material atóxico, transparentes e</p>	1.000	Quilo



# Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Dengo), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmcampospta@terra.com.br



	resistentes com vedação termossoldada, com peso líquido de 5kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, sendo as informações obrigatórias impressas na embalagem. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.		
6	CARNE BOVINA; ACÉM; MOÍDA; resfriada; e no máximo 5% de sebo e gordura; bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, EXTRA LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios. Congelado individualmente. Prazo de validade: 12 meses. Rotulagem, inclusive a nutricional, de acordo com a legislação vigente do produto. Embalagem Primária: embalados em sacos de polietileno de material atóxico, transparentes e resistentes com vedação termossoldada, com peso líquido de 5kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, sendo as informações obrigatórias impressas na embalagem. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.	300	Quilo
7	CARNE BOVINA; CONTRA FILE; fatiada para bife; Resfriada; Transportada e Conservada Em Temperatura Não Superior a 7 <sup>o</sup> c; 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 Substancia Contaminante; Que Possa Altera-la Ou Encobrir Alguma Alteração. Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, Portaria 304/96; Rdc 12/01, Rdc 259/02 e Alterações Posteriores. Embalagem Primária: embalados em sacos de polietileno de material atóxico, transparentes e resistentes com vedação termossoldada, com peso líquido de 5kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, sendo as informações obrigatórias impressas na embalagem. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.	300	Quilo
8	CARNE BOVINA; MUSCULO TRASEIRO (MUSCULO MOLE); em cubos; Resfriada; Transportada e Conservada Em Temperatura Não Superior a 7 <sup>o</sup> c; Com Cor, Sabor e Odor Próprios Da Carne, Firme,	300	Quilo

ve



# Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Dengo), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmcampospta@terra.com.br



	<p>Consistente e Não Pegajosa, Sem Manchas Esverdeadas; Devendo Apresentar-se Livre de Parasitas e de Qualquer Substancia Contaminante; Que Possa Altera-la Ou Encobrir Alguma Alteração; Embalagem Primaria Plástica, Atóxica e Transparente; 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; Embalagem Primária: embalados em sacos de polietileno de material atóxico, transparentes e resistentes com vedação termossoldada, com peso líquido de 5kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, sendo as informações obrigatórias impressas na embalagem. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.</p>		
9	<p>CARNE DE BOVINO S/OSSO PATINHO EM ISCAS (tamanho strogonoff) - Descritivo do Produto: carne patinho, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, EXTRA LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios. Congelado individualmente. Prazo de validade: 12 meses. Rotulagem, inclusive a nutricional, de acordo com a legislação vigente do produto. Embalagem Primária: embalados em sacos de polietileno de material atóxico, transparentes e resistentes com vedação termossoldada, com peso líquido de 5kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, sendo as informações obrigatórias impressas na embalagem. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioração. Constando o nome/ marca/ peso líquido/ carimbo do SIF do estabelecimento produtor/ etiqueta constando: lote e validade/ registro interno do produto/ quantidade do produto/ volume bruto e líquido do produto. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.</p>	7.000	Quilo
10	<p>CARNE DE BOVINO S/OSSO PATINHO EM TIRAS, Descritivo do Produto: carne patinho, proveniente de</p>	4.000	Quilo

12



## Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Dengo), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmcampospta@terra.com.br



	<p>machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, EXTRA LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios. Congelado individualmente. Prazo de validade: 12 meses. Rotulagem, inclusive a nutricional, de acordo com a legislação vigente do produto. Embalagem Primária: embalados em sacos de polietileno de material atóxico, transparentes e resistentes com vedação termossoldada, com peso líquido de 5kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, sendo as informações obrigatórias impressas na embalagem. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioração. Constando o nome/marca/ peso líquido/ carimbo do SIF do estabelecimento produtor/ etiqueta constando: lote e validade/ registro interno do produto/ quantidade do produto/ volume bruto e líquido do produto. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.</p>		
11	<p>CARNE DE FRANGO – RECORTES CONGELADOS DE FRANGO EM CUBOS (tamanho para strogonoff) sem tempero, sem adição de excesso de água, sendo o permitindo até 8%. Ingredientes: Recortes de filé de peito de frango, medindo 3cmx3cmx3cm. Descrição do Objeto: Carne de frango limpa, em recortes uniformes sem peles e sem ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá apresentar-se congelado em sua forma natural à temperatura de – 12°C (doze graus negativos) a – 18°C (dezoito graus negativos). Embalagem e peso: O produto deverá estar congelado, embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1kg a 5 kgs. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p>	6.000	Quilo



# Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Dengo), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmccampospta@terra.com.br



12	CARNE DE SUÍNO SEM OSSO-COPA LOMBO EM CUBOS. Descrição: Cubos congelados provenientes de machos da espécie suína, sadios abatidos sobre inspeção veterinária, durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevrose) os cubos deverão ter aproximadamente 3x3x3cm, a carne suína deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: O produto deverá estar congelado, embalagem primária em plástico flexível, atóxico, resistente, transparente com peso de 5 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. Protegida externamente em caixas de papelão rotulada e reforçada, com abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.	6.000	Quilo
13	CHARQUE, CARNE SECA, carne bovina salgada curada dessecada, carne bovina, sal, conservantes nitritos de sódio e nitrato de sódio. Não contém glúten, manter em local seco e arejado. Apresentando aspecto e odor característicos, carimbo do SIF e prazo de validade de quatro meses. Acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente, a vácuo. Pacotes de 5kg.	100	Quilo
14	CORTE DE FRANGO - COXA E SOBRECOXA CONGELADO, de acordo com as NTA 01, 02 e 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97, de abate recente, refrigerada, com características gerais de frango fresco com cor e cheiro específico livre de parasitas, bolores ou qualquer outro contaminante, com no máximo 3% de aponevroses. Embalagem primária: saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado mecanicamente, com peso líquido de 800 (oitocentos) gramas a 1,500 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, com peso líquido de 20 (vinte) a 30 (trinta) kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioração.	5.000	Quilo

12



## Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Dengo), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmcampospta@terra.com.br



15	<p><b>COXA E SOBRECOXA DESOSSADA E SEM PELE:</b> Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária: deverá ser embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em embalagens de 1(um) kg a 2 kg. Rotulagem: deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; - identificação completa do produto, constando os dizeres: Cortes Congelados de Frango – Coxa e Sobrecoxa Desossada e sem pele; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. Transporte: Em veículos fechados e acondicionada em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14º C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-12º C).</p>	7.000	Quilo
16	<p><b>COXINHA DA ASA DE FRANGO:</b> embalagem de 1 kg, congelado a -12°C. Embalagem primária: saco plástico transparente, atóxico, com carimbo do SIF ou SISP, com identificação do produto e prazo de validade, resistente fechado mecanicamente com peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada com abas superiores e inferiores devidamente lacradas.</p>	5.000	Quilo





## Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Dengo), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmcampospta@terra.com.br



17	<b>FILÉ DE TILÁPIA SEM ESPINHAS:</b> Descrição do Objeto: Carne de peixe limpa, em recortes uniformes sem escamas e sem espinhos, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de peixes sadios, sob inspeção veterinária. O produto deverá apresentar-se congelado em sua forma natural à temperatura de - 12°C (doze graus negativos) a - 18°C (dezoito graus negativos). Embalagem e peso: O produto deverá estar congelado, embalagem primaria em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1kg a 5kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.	3.000	Quilo
18	<b>FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO CONGELADO TIPO SASSAMI.</b> Embalagem com 1 kg, congelado a - 12° C, peso variável da unidade de cada filezinho de 30 a 50gramas. Embalagem Primária: saco plástico transparente, atóxico, com carimbo do SIF ou SISF, resistente fechado mecanicamente, com peso líquido de 01 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada.	7.000	Quilo
19	<b>HAMBURGUER BOVINO,</b> tendo como composição básica os seguintes elementos: carne bovina temperada com alho, sal e cebola, gordura bovina. Sendo que cada unidade tenha aproximadamente 50g. 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 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioração.	1.000	Quilo
20	<b>HAMBURGUER ARTESANAL DE CARNE BOVINA,</b> Hambúrguer; de carne bovina,(com sal); pesando 90g cada; congelado; feito com carnes magras com	4.000	Quilo

ll



# Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Dengo), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmcampospta@terra.com.br



	aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; rotulo contendo, fabricação/validade/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). 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.		
21	LINGUIÇA DE FRANGO, preparada exclusivamente com carnes de frango de primeira qualidade, condimentada, sem pimenta, com aspecto característico firme, cor própria, não pegajosa, sem anchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, isentas de sujidades, parasitas e larvas, Embalagem Primária: acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica, a vácuo, Embalagem Secundária: disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrada junto SIF – validade mínima 06 meses.	800	Quilo
22	LINGUIÇA DE PORCO FINA, preparada com carnes de primeira qualidade, condimentada, sem pimenta, com aspecto característico firme, cor própria, não pegajosa, sem anchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, isentas de sujidades, parasitas e larvas, Embalagem Primária: acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica, a vácuo, Embalagem Secundária: disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrada junto SIF – validade mínima 06 meses.	3.000	Quilo
23	LINGUIÇA TIPO CALABRESA. Ingredientes: Carne Suína, Carne Mecanicamente Separada de Aves, Toucinho, Água, Proteína de Soja, Sal, Açúcar, Pimenta Calabresa, Regulador da acidez/Lactato de Sódio (INS 325), Estabilizante Tripolifosfato de Sódio (INS 451i), Realçador de Sabor/Glutamato monossódico (INS 621), Antioxidante/Eritorbato de Sódio (INS 316), Conservadores/Nitrito de Sódio (INS 251) e Nitrito de	500	Quilo

22



## Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Deogo), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmcampospta@terra.com.br



	Sódio (INS 251), Corante Natural/Carmim (INS 120) As fatias deverão ter espessura aproximadamente de 1,6mm embaladas e congeladas Embalagem Primária: Produto é embalado em embalagem termoformável lisa, com etiqueta interna com todos os dizeres do produto e da empresa produtora, o produto com peso de 2,5kg. Validade Mínima: 3 meses CONSERVAÇÃO: Mantenha resfriado de 4°C a 8°C Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.		
24	LINGÜIÇA TOSCANA EM GOMOS (SEM PIMENTA), preparada exclusivamente com carne suína de primeira qualidade, condimentada, sem pimenta, com aspecto característico firme, cor própria, não pegajosa, sem anchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, isentas de sujidades, parasitas e larvas, Embalagem Primária: acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica, a vácuo contendo 5 kg. Embalagem Secundária: disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrada junto ao SIF – validade mínima 10 meses.	800	Quilo
25	MORTADELA DEFUMADA. Validade mínima: 60 (sessenta) dias. Embalagem: saco plástico, atóxica, fechada a vácuo, resistente, termossoldado, de alta barreira contendo como peso líquido 4,7 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores lacradas. Não poderá conter pimenta.	1.000	Quilo
26	PEITO TEMPERADO COZIDO DESFIADO DE FRANGO, CONGELADO, tendo como composição básica os seguintes elementos: peito de frango, sal, açúcar, cebola e estabilizantes. Validade mínima: 05 (cinco) meses. Embalagem primária: saco de PEBD, atóxico, 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 12 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioração.	1.500	Quilo



## Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Dengo), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmcampospta@terra.com.br



27	PRESUNTO RETANGULAR RESFRIADO. Validade mínima: 75 (setenta e cinco) dias. Características: Aparência: própria. Cor: rosada internamente. Odor: próprio. Sabor: próprio. Embalagem Primária: saco plástico atóxico, resistente, fechado a vácuo, de alta barreira contendo peso líquido de 3,5 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada.	1.500	Quilo
28	QUEIJO TIPO MUSSARELA RESFRIADO. Validade mínima: 90 (noventa) dias. Sabor: suave, levemente salgado, próprio. Embalagem Primária: plástica, atóxica, resistente, fechado a vácuo, contendo peso líquido de 03 (três) kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores lacradas.	2.000	Quilo
29	SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA, de acordo com as NTA 02 e 05 (12486 de 20/1078) e M. A. (2244/97), preparado a partir de matérias-primas sãs e limpas e de boa qualidade. Produto carne industrializado; tipo hot-dog; congelado; sem manchas esverdeadas, pardacentas, sem quebra ou deformação; com aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos; obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue; adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta). Não deverá conter glúten. Validade mínima: 03 (três) meses. Embalagem primária: plástica, atóxica, resistente, contendo peso líquido de 03(três) kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado com abas superiores e inferiores lacradas.	3.000	Quilo

### 4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1 Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução é a futura e eventual aquisição dos produtos, através de empresa(s) especializada(a) cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

4.2 Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades do Município, no que não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

11



## Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Dengo), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmcampospta@terra.com.br



4.3 Logo, a aquisição de carnes e derivados do presente estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

### 5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

5.1 Considerando que o ETP é o documento que se destina a demonstrar a real necessidade das contratações, analisar sua viabilidade técnica e construir o arcabouço básico para a elaboração do Termo de Referência, entende-se que o ETP visa evidenciar os esforços realizados frente ao problema a ser resolvido, com o levantamento das informações necessárias e avaliação das soluções disponíveis no mercado.

5.2 A pesquisa de preços apresentada se trata de pesquisa preliminar, devendo ser atualizada no momento da confecção do Termo de Referência. Para que se consubstancie em estimativa de mercado o mais real possível. O valor estimado para a solução prevista está consubstanciado nos autos do processo através do Mapa Comparativo de Preços

### 6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1 Do explanado no item 4 do presente ETP, constata-se que a solução mais adequada ao atendimento das necessidades dos órgãos participantes é aquisição de carnes e derivados por meio do Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preço (SRP). A escolha por esse processo licitatório se dá pelas características do objeto e enquadram-se na classificação de bens comuns, não sendo possível a definição previa do quantitativo a ser demandado pela Administração. Será adotado o MENOR valor por item.

### 7. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

7.1 O objeto ora em debate é composto por itens divisíveis, de acordo com suas características técnicas e peculiaridades de comercialização no mercado. Por isso, o critério de adjudicação será por menor preço por item. A divisão do objeto por itens com a possível ampliação da quantidade de contratos, revela-se administrativa e economicamente interessante, vez que propicia a ampliação da concorrência ampla entre os fornecedores, contribuindo para preços mais baixos.

7.2 A adjudicação do Pregão Eletrônico, na modalidade Registro de Preços por item, visa propiciar a ampla participação de licitantes mostra-se vantajosa porque, embora não dispondo de capacidade para o fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam os licitantes vencedores fazê-lo com relação a itens.

7.3 O objetivo do parcelamento é o de melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, sendo que este parcelamento é técnica e economicamente viável e não representa perda de economia de escala.

7.4. Em relação a essa temática existe a Súmula 247 do TCU que determina:

ue



## Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Dengo), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmcampospta@terra.com.br



***“É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.”***

### 8. RESULTADOS PRETENDIDOS

8.1 A pretensa licitação almeja a aquisição de produtos que atendam além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

8.2 A licitação para futura aquisição de carnes e derivados para atender diversos departamentos por doze meses objetiva viabilizar o cumprimento da função institucional a fim de garantir o andamento normal das atividades das unidades e o desenvolvimento do Município

### 9. PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

9.1 Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência será elaborado, respeitando todas as normas e etapas da fase interna e caso aprovado pela Autoridade Competente da Prefeitura Municipal, será realizada a licitação através de Pregão Eletrônico, na modalidade Registro de Preços.

9.2 Após a homologação da licitação e posteriormente assinadas as Atas de Registro de Preços os itens licitados poderão ser adquiridos.

9.3 O objeto da pretensa não apresenta peculiaridades que justifiquem a necessidade de capacitação constante de servidores.

9.4 Considerando todo o exposto, não há risco de a contratação falhar em relação a adequações do ambiente da organização, pois tais adequações não são necessárias.

### 10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

10.1 Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

### 11. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORES

11.1 Os principais impactos ambientais de aquisição de carnes e derivados podem estar associados tanto ao



## Prefeitura Municipal da Estância Climática de Campos Novos Paulista

Rua Edgard Bonini (Dengo), 492 - CEP 19.960-000 - Estado de São Paulo

Fone: (0\*\*14) 3476-1144 - Fone/Fax: (0\*\*14) 3476-1137

CNPJ 46.787.644/0001-72 - e-mail: pmcampospta@terra.com.br



processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagens pós uso.

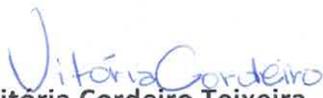
11.2 Os riscos de impactos ocasionados devido a produção, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, bem como respeitar leis e resoluções que orientem a produção sustentável dessas atividades.

11.3 Em suma, ao examinar a natureza dos itens que ora se pretende adquirir, se faz necessário que a licitante atenda aos critérios e políticas de sustentabilidade, bem-estar animal e legislação ambiental que lhe compete além do descarte responsável pelos consumidores dos produtos.

## 12. VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

12.1 O presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a solução descrita neste documento se mostra tecnicamente viável e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, DECLARAMOS A VIABILIDADE da contratação pretendida.

Campos Novos Paulista, 12 de junho de 2024.

  
**Vitória Cordeiro Teixeira**  
Diretora de Compras  
Responsável pela demanda