

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

De acordo com a legislação de compras públicas, as contratações de serviços, obras e aquisições de materiais devem ser precedidas de Estudos Técnicos Preliminares (ETP), que é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza determinada necessidade, descreve as análises realizadas em termos de requisitos, alternativas, escolhas, resultados pretendidos e demais características, dando base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo demonstrar a viabilidade técnica e econômica para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE ORIGEM ANIMAL (CARNES BOVINA, SUÍNA E DE FRANGO; EMBUTIDOS E FRIOS; QUEIJOS E DEMAIS DERIVADOS DO LEITE E OVOS DE GALINHA) PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS SOLICITANTES DO MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ / MG**, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência de forma a melhor atender às necessidades da Administração, do Município de Santa Rita do Sapucaí - MG, bem como fornecer informações necessárias para subsidiar o respectivo processo.

Neste contexto, o presente documento apresenta não apenas os estudos preliminares realizados que serve, essencialmente, para conhecer de forma mais aprofundada a demanda e identificar a viabilidade técnica e econômica da contratação pretendida, mas também traz o estudo de gerenciamento de riscos, materializado no mapa de riscos.

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Descrição do Objeto: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE ORIGEM ANIMAL (CARNES BOVINA, SUÍNA E DE FRANGO; EMBUTIDOS E FRIOS; QUEIJOS E DEMAIS DERIVADOS DO LEITE E OVOS DE GALINHA) PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS SOLICITANTES DO MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ / MG.**

2. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pela Equipe abaixo relacionada:

- ✓ Patrícia Scodeler Azevedo, Chefe de Compras em Saúde Pública.
- ✓ Bruna de Fátima Teixeira, Coordenadora de Cultura e Lazer.
- ✓ Flávia Patrícia da Silva, Coordenadora da Divisão de Assistência Social.
- ✓ Juliana Cristina Moreira, Nutricionista.
- ✓ Daniele Helena Pivoto Brandão, Coordenadora de Transporte Escolar

3. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ETP

Os normativos que disciplinam os serviços a serem contratados são:

- ✓ Lei Federal N.º 14.133, de 01 de abril de 2020, "Lei de Licitações e Contratos Administrativos".

Ainda, esta contratação sem realização do Estudo Técnico Preliminar, pode levar à contratação que não produz resultados capazes de atender à necessidade da administração, com consequente desperdício de recursos públicos; ou à impossibilidade de contratar, com consequente não atendimento da necessidade que originou a contratação; ou levar às especificações indevidamente restritivas, com consequente diminuição da competição e aumento indevido do custo da contratação.

4. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO *(Obrigatório conforme § 2º do Art. 7º)*

A Prefeitura Municipal de Santa Rita do Sapucaí tem por objetivo oferecer uma alimentação adequada, balanceada e seguindo as recomendações nutricionais para cada público atendido.

Os alimentos de origem animal, de modo geral, são ótimas fontes de proteína, vitaminas (entre elas a Vitamina B12 exclusiva em alimentos de origem animal) e minerais, como Ferro, Fósforo e Zinco, entre outros. Podem ser consumidos como prato principal ou como componente integrante de receitas, como o ovo de galinha utilizado em bolos, tortas, dentre outras preparações.

Considerando o público-alvo composto pelos alunos da Rede Municipal de Ensino, usuários dos programas, projetos e serviços do Centro de Atendimento Socioinfantil (CASI), Casa da Criança e Centro de Atendimento Psicossocial (CAPS), alunos da Escolinha de Futebol e atiradores do Tiro de Guerra 04-040, torna-se fundamental assegurar o acesso desses grupos a uma alimentação com oferta adequada de todos os nutrientes, entre eles proteína, abundante em produtos de origem animal.

Considerando a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e o papel dessa na complementação da refeição diária dos alunos, sendo a merenda escolar de qualidade, balanceada nutricionalmente, em quantidade adequada e respeitando a cultura regional um direito do estudante e um dever do ente federativo. Ressaltando a importância da escola, que, além de sua função de agente socializador e transmissor de conhecimentos, assume também o papel de provedora de necessidades básicas e que a alimentação contribui para um melhor rendimento escolar.

Considerando a Resolução 06 de 08 de maio de 2020 que atualiza as recomendações nutricionais para o cumprimento do Programa de Alimentação Escolar, e que atribui parâmetros numéricos e qualitativos do consumo de nutrientes, inclusive, proteína e Ferro Heme.

Considerando o fornecimento de uma alimentação que contemple todos os nutrientes, em qualidade e quantidade adequada, para usuários dos programas, projetos e serviços do Centro de Atendimento Socioinfantil (CASI), Casa da Criança, Centro de Atendimento Psicossocial (CAPS) e alunos da Escolinha de Futebol.

A aquisição de produtos de origem animal se mostra essencial para atender às necessidades desses públicos, proporcionando-lhes o acesso a uma alimentação com dignidade, respeitando a Constituição Federal de 1988. Também se deve observar a alimentação ofertada pelo Município como cuidado social, uma vez que, não raro, parte dos que a recebem têm acesso à alimentação saudável apenas nos momentos em que a recebem do Município.

Portanto, a contratação de uma empresa para o fornecimento de produtos de origem animal se apresenta como uma medida coerente e necessária, alinhada com o interesse público de promover alimentação adequada em quantidade e qualidade.

5. SECRETARIAS REQUISITANTES (Marcar as Secretarias)

☐	Secretaria Municipal de Governo
☒	Secretaria Municipal de Educação
☒	Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos
☐	Secretaria Municipal de Finanças
☐	Procuradoria Geral do Município
☒	Secretaria Municipal de Saúde
☐	Secretaria Municipal de Obras e Serviços Urbanos
☐	Controladoria Interna
☐	Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente
☐	Secretaria Municipal de Ciência, Tecnologia e Desenvolvimento Econômico
☒	Secretaria Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo
☒	Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social
☒	Secretaria Mun. Segurança Pública, Transporte, Trânsito, Rodoviário e Mobilidade Urbana

6. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

De acordo com o art. 7º, §2º, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

6.1. DOS REQUISITOS

6.1.1. Os produtos resfriados devem ser transportados em veículo adequado ao transporte de alimentos, em estado de conservação e higiene perfeitos e visíveis, e refrigerado ou isotérmico quando necessário.

6.1.2. Todos os produtos devem ser entregues em embalagem adequada, rotulada (contendo minimamente a marca, a especificação do produto e o registro do rótulo no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária) ou SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal ou SIM/MUNICIPAL (Serviço de Inspeção Municipal/Santa Rita do Sapucaí) ou SIM/CIMASP (Serviço de Inspeção Municipal/Consórcio Intermunicipal Multifinalitário da Microrregião do Alto Sapucaí) e separada por seus respectivos nomes; e devem estar em boas condições sensoriais (cor, odor, textura, aspecto, sabor, viscosidade, limpeza), em condições perfeitas para o consumo humano, na temperatura preconizada no rótulo do produto e com vida útil igual ou superior a 80% (oitenta por cento) da vida útil total.

6.1.3. Os produtos que não estiverem rigorosamente dentro dos padrões estabelecidos no contrato serão prontamente devolvidos.

6.1.4. A contratada deverá arcar com toda mão de obra que se aplique a carga, descarga e transporte dos produtos, não cabendo nenhum ônus ao Município além do valor estabelecido no Processo Licitatório.

6.1.5. A entrega das carnes e frios deverá ser conforme necessidade da Secretaria solicitante, sendo que a conferência será realizada pelo corpo de Fiscalização Sanitária do Município e pela Secretaria solicitante, juntamente com os almoxarifes responsáveis, no Almoxarifado Central situado à Av. Frederico de Paula Cunha, 925, Bairro Ozório Machado, nesta Cidade de Santa Rita do Sapucaí, Estado de Minas Gerais, nos dias e horários determinados pela Secretaria solicitante, respeitado o prazo mínimo de 10 (dez) dias após a emissão da Ordem de Fornecimento (OF).

6.1.6. Nenhuma entrega poderá ser feita na ausência do corpo de Fiscalização Sanitária e o Fiscal ou Veterinário que realizar a conferência do produto deverá atestar o recebimento dos produtos no verso da Nota fiscal, juntamente com o Almoxarife responsável.

6.1.7. Para os produtos que necessitam de conferência do corpo de Fiscalização Sanitária, antes da entrega o produto deverá passar pelo Almoxarifado Central para conferência no período matutino das 07h00min às 10h30min, observada a determinação da Secretaria solicitante.

→ **Almoxarifado Central**, Av. Frederico de Paula Cunha, 925 e 931, Bairro Ozório Machado, nesta Cidade de Santa Rita do Sapucaí, Estado de Minas Gerais.

6.1.8. Após a conferência dos produtos, os que se destinarem à Zona Rural, a Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos e a Secretaria Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo serão recebidos definitivamente no próprio Almoxarifado Central e os que se destinarem à Zona Urbana deverão ser entregues pelo próprio fornecedor nos endereços:

Unidade	Endereço de Entrega
E. M. Vicente Ribeiro do Valle	Rua Loreto Garcia, nº 12, Bairro Eletrônica (Portal lateral da ETE)
E. M. Valéria Junqueira Paduan	Rodovia Juscelino Kubitschek, Km 120
E. P. M. Mariléa Freitas Moreira Pinto	Rua Maria Conceição Ribeiro, s/n, Jardim das Palmeiras (Centro de Eventos)
E. M. Dr. José Ribeiro de Carvalho	Rua das Hortências, nº 90, Recanto das Margaridas
E. P. M. Navantino Dionísio Barbosa	Rua José Rodrigues dos Santos, nº 267, Bairro Luiz Rennó Mendes
E. M. Cel. Joaquim Inácio	Rua Sancho Vilela, nº 200, Juquita
CESU Joaquim Domingos Simões	Rua Sancho Vilela, nº 200, Juquita
CMEI Professora Cassirene Aparecida	Rua das Hortências, nº 88, Recanto das Margaridas
CMEI Prefeito Jefferson Gonçalves Mendes	Rua José Rodrigues dos Santos, s/n, Bairro Luiz Rennó Mendes
CMEI Maria Terezinha Barude	Rua ver. Joaquim Mendes Ribeiro, nº 264, Bairro Anchieta
CMEI Maria da Conceição Rennó Mendes	Rua Comendador Custódio Ribeiro, nº 563, Bairro Beira Rio
Creche Hespânia del Castillo	Av. João de Camargo, nº 377, Bairro Inatel
CMEI Dona Therezinha Cardoso Capistrano	Rua Cincinato Marques Pereira, nº 103, Bairro Centro (prox. Academia Futuro Fitness)
Centro Educacional Edgar Azevedo - APAE	Av. Francisco Bilac M. Pinto, nº 229, Bairro Monte Belo
Secretaria Desenvolvimento Social - CASI	Av. Antônio de Cássia, nº 36, Bairro Eletrônica
Secretaria Desenvolvimento Social - Casa da Criança.	Endereço no pedido de Compras
Secretaria de Saúde - CAPS	R. Horácio Capistrano, 27 - Ozório Machado
TG 04040	R. Osvaldo Campos do Amaral, 620 - Fernandes

6.1.9. Alterações de endereço deverão ser informadas com tempo hábil ao fornecedor.

6.2. DOS REQUISITOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

Com relação aos critérios de sustentabilidade, os produtos deverão respeitar as normas e os princípios ambientais, minimizando ou mitigando os efeitos dos danos ao meio ambiente, utilizando, sempre que possível e disponível, tecnologias e materiais ecologicamente corretos, bem como promovendo a racionalização de recursos naturais.

6.3. DA APRESENTAÇÃO DE RÓTULOS

Para este objeto, a empresa contratada deverá apresentar o rótulo dos produtos, a fim de que possa ser avaliado se o mesmo atende ao descritivo do item.

As empresas proponentes deverão apresentar, digitalização do rótulo de cada produto ofertado, completamente legível em toda sua totalidade, para conferência da marca, das especificações e do registro de rótulo no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA) ou no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA/GIP), ou no SISBI, SIM ou CIMASP.

6.4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.4.1. Geral:

Deverão ser entregues os documentos de habilitação, sendo que as certidões solicitadas deverão estar com vigência válida para a contratação.

6.4.2. Específica:

Alvará sanitário vigente.

Alvará de Funcionamento vigente.

6.5. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

Juntamente com os documentos de Habilitação, deverá ser apresentada Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da proponente, quando for o caso.

7. NATUREZA DA CONTRATAÇÃO

O objeto a ser adquirido enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado.

Ressalta-se que, por tratar-se de fornecimento de produto, a pretendida contratação não possui natureza continuada.

Em relação à vigência da contratação, a mesma ficará adstrita à vigência dos créditos orçamentários.

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO

De acordo com o art. 7º, §2º, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

Previamente à elaboração do Estudo Técnico Preliminar, buscou-se nos sites de compras governamentais e nos sites dos Municípios, quais soluções de contratações os órgãos públicos vêm adotando a este tipo de contratação, a partir de análise dos editais de licitação, visando a prospecção de novas modelagens/metodologias oferecidas pelo mercado.

8.1. DA IDENTIFICAÇÃO DAS SOLUÇÕES EXISTENTES NO MERCADO

A Comissão de Planejamento identificou 1 (uma) modelagem de solução existente no mercado para o atendimento da demanda das secretarias solicitantes, conforme quadro abaixo.

SOLUÇÃO	DESCRIÇÃO
01	Aquisição de gêneros de origem animal

A aquisição de gêneros de origem animal permite que diferentes empresas concorram para fornecer os alimentos necessários. Isso pode garantir transparência no processo de seleção e assegurar a obtenção do melhor preço e qualidade.

Considerando a necessidade do uso contínuo desses produtos, a fim de atender as Resoluções e Leis que permeiam o consumo, é crucial adotar uma abordagem pragmática e eficiente para atender às necessidades da comunidade de forma rápida e eficaz. Nesse sentido, a aquisição de produtos como solicitado nas especificações se apresenta como a melhor solução diante das circunstâncias.

Primeiramente, a escolha por produtos cárneos congelados permite maior segurança do controle de temperatura durante o transporte, além de que, os congelados possuem prazo de validade mais longo, quando comparado com o resfriado.

Os demais produtos são comprados esporadicamente para uso em datas e eventos específicos.

A contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios de origem animal (carnes bovina, suína e de frango; embutidos e frios; queijos e demais derivados do leite; e ovos de galinha) é a única solução viável para atender às necessidades das secretarias solicitantes do Município de Santa Rita do Sapucaí/MG.

Os referidos produtos são insubstituíveis dentro do contexto de alimentação balanceada e nutricional adequada, sendo essenciais para o preparo de refeições destinadas aos diversos públicos atendidos pelas secretarias municipais.

Dessa forma, a aquisição dos gêneros alimentícios de origem animal se apresenta como a única solução possível para suprir a necessidade de alimentação adequada e balanceada para os diversos públicos atendidos pela administração municipal. A escolha desse fornecimento visa garantir a continuidade e a qualidade dos serviços

prestados, alinhando-se aos princípios de economicidade, eficiência e atendimento adequado às demandas institucionais.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Obrigatório conforme § 2º do Art. 7º)

9.1. DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO DE MERCADO

A partir deste Estudo Técnico Preliminar, tendo como escopo decisório a adequação orçamentária, o impacto financeiro, a economicidade, a qualificação técnica da solução, o impacto ambiental e social, **DECIDIU-SE PELA ADOÇÃO DA SOLUÇÃO 1**, para o atendimento da necessidade identificada, mediante contratação de pessoa jurídica para fornecimento de gêneros de origem animal para atender as necessidades do Município de Santa Rita do Sapucaí/MG.

9.2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A solução proposta para atender às demandas do Município de Santa Rita do Sapucaí consiste na aquisição de gêneros de origem animal para distribuição entre os alunos da Rede Municipal de Ensino, usuários dos programas, projetos e serviços do Centro de Atendimento Socioinfantil (CASI), Casa da Criança, Centro de Atendimento Psicossocial (CAPS), alunos da Escolinha de Futebol.

A aquisição de produtos de origem animal assegura a qualidade e segurança alimentar dos produtos, uma vez que são produzidos por empresas que seguem rigorosos padrões de controle de qualidade e higiene, conforme estabelecido pela legislação sanitária vigente.

Para garantir a manutenção das condições sanitárias exigidas por lei durante todo o processo de aquisição, armazenamento, distribuição e consumo dos produtos de origem animal, serão adotadas as seguintes medidas:

- ✓ Seleção de produtos de origem animal que possuam registros sanitários válidos, que contenham S.I.F ou IMA ou SISBI ou SIM/MUNICIPAL ou SIM/CIMASP garantindo que os produtos atendam às normas e regulamentos estabelecidos pelos órgãos competentes.
- ✓ Transporte em veículo apropriado, com temperatura controlada durante todo o trajeto e entrega, para aqueles alimentos congelados ou resfriados.
- ✓ Inspeção pelo órgão municipal competente, Serviço de Inspeção Municipal, no Almoxarifado Central, antes da distribuição para as unidades.
- ✓ Armazenamento em local adequado, com temperatura controlada e livre de contaminantes, garantindo a preservação da qualidade e integridade dos produtos até o momento da distribuição.

- ✓ Adoção de medidas para garantir a integridade dos produtos de origem animal durante todo o processo, evitando danos físicos, químicos e microbiológicos e mantendo as condições higiênicas dos produtos.

Dessa forma, ao adotar a aquisição de produtos de origem animal e manter as condições e exigências sanitárias estabelecidas por lei, a Prefeitura Municipal de Santa Rita do Sapucaí assegura não apenas a continuidade dos programas sociais, de saúde e atendimento dos alunos da Rede Municipal de Ensino, mas também a saúde e segurança dos beneficiários atendidos pela municipalidade.

A descrição da solução escolhida para o atendimento da necessidade identificada neste Estudo Técnico Preliminar se materializa através da contratação de pessoa jurídica para fornecimento de gêneros de origem animal para manutenção das secretarias solicitantes do Município de Santa Rita Do Sapucaí/MG.

10. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS (Obrigatório conforme § 2º do Art. 7º)

As especificações e a estimativa das quantidades a serem contratadas constam no Quadro abaixo, conforme Documento de Formalização de Demanda (DFD).

Para a estipulação dos quantitativos foram considerados o histórico de demandas anteriores e o levantamento atual de alunos da Rede Municipal de Ensino e demais usuários dos programas municipais. As devidas memórias de cálculo constam no Documento de Formalização de Demanda (DFD) das Secretarias Solicitantes.

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Bacon embalado em pacotes de 1KG	Kg.	90	R\$ 42,86	R\$ 3.857,40
2	Bebida láctea UHT sabor chocolate. Enriquecido com vitaminas e minerais. De qualidade igual ou superior ao Todynho. Embalagem em TetraPak, contendo nome do produto, identificação do fabricante (com SAC), data de fabricação, lote e data de validade, SIF, ingredientes, valor nutricional e recomendações de condicionamento. Embalagem 200 ml.	Unid.	8.510	R\$ 2,73	R\$ 23.232,30
3	Bebida láctea sabor chocolate, sem adição de açúcar. Para dietas com restrição de açúcar, diabéticos. Embalagem de 200ml.	Unid.	200	R\$ 3,91	R\$ 782,00



4	Carne bovina (coxão duro) congelada, no modo IQF (Individually Quick Frozen), moída. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Ser isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne deve apresentar-se com aspecto próprio. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. Deverá estar livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. Estar de acordo e atendendo a PORTARIA SDA Nº 664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022 .	Pacote	3.000	R\$ 51,21	R\$ 153.630,00
---	--	--------	-------	-----------	----------------



5	Carne bovina (coxão duro) congelada, em pedaços. EM CUBOS, MAGRO, LIMPO DE GORDURA, MUXI-BA, SEBO, TECIDO CONJUNTIVO, NERVOS E TEN-DÕES (APONEUROSSES) APARENTES. A CARNE DE-VERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTE-REM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS, (FÍSICAS, QUÍMICAS E SENSORIAIS), ISENTA DE ADIÇÃO DE ÁGUA. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cubos deverão ter aproxima-da-mente 2x2x2 cm. O produto deverá ser acondicio-nado embalado em embalagem plástica (de polieti-leno resistente), flexível, atóxica, não violada, resis-tente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALI-MENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE MANIPULAÇÃO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABE-LECIMENTO PRODUTOR, LOTE E VALIDADE, INS-TRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento.	Pacote	11.400	R\$ 44,14	R\$ 503.196,00
---	---	--------	--------	-----------	----------------

8

6	<p>Carne bovina (coxão duro) congelada, moída. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Ser isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne deve apresentar-se com aspecto próprio. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. Deverá estar livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. Estar de acordo e atendendo a PORTARIA SDA Nº 664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022 .</p>	Pacote	9.000	R\$ 43,68	R\$ 393.120,00
---	--	--------	-------	-----------	----------------

8



7	<p>Carne bovina (coxão duro) resfriada, moída. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Ser isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne deve apresentar-se com aspecto próprio. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. Deverá estar livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. Estar de acordo e atendendo a PORTARIA SDA Nº 664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022 .</p>	Pacote	175	R\$ 43,38	R\$ 7.591,50
---	--	--------	-----	-----------	--------------

8	Carne bovina (coxão duro) congelada, no modo IQF (Individually Quick Frozen), em pedaços. EM CUBOS, MAGRO, LIMPO DE GORDURA, MUXIBA, SEBO, TECIDO CONJUNTIVO, NERVOS E TENDÕES (APONEUROSSES) APARENTES. A CARNE DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS, (FÍSICAS, QUÍMICAS E SENSORIAIS), ISENTA DE ADIÇÃO DE ÁGUA. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE MANIPULAÇÃO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento.	Pacote	3.750	R\$ 44,14	R\$ 165.525,00
9	Carne bovina de 1ª resfriada, em bifes, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, não violada, resistente e transparente, pacotes de 1 kg, onde deve constar data do abate e prazo de validade.	Kg.	200	R\$ 41,30	R\$ 8.260,00
10	Carne Seca charque vácuo. As embalagens não podem estar violadas ou danificadas, devem conter data do prazo de validade.	Kg.	50	R\$ 55,90	R\$ 2.795,00





11	Carne suína (lombo) congelada, em cubos. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de ossos, dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroides). Os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada e a vácuo, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DA MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento.	Pacote	5.280	R\$ 31,67	R\$ 167.217,60
----	--	--------	-------	-----------	----------------

8

12	Carne suína (lombo) congelada, no modo IQF (Individually Quick Frozen), em cubos. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de ossos, dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada e a vácuo, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DA MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento.	Pacote	1.750	R\$ 33,48	R\$ 58.590,00
13	Carne suína de 1ª resfriada, tipo pernil sem osso em bifes de 1ª qualidade, apresentando aspecto firme e coloração vermelha. Embalado obrigatoriamente em pacotes de 1 kg. As embalagens não podem estar violadas ou danificadas e devem conter data do abate e prazo de validade.	Kg.	200	R\$ 25,63	R\$ 5.126,00



14	Carne suína resfriada, lombo em cubos, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada e a vácuo, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DO ABATE, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.	Kg.	100	R\$ 27,13	R\$ 2.713,00
15	Carne suína resfriada, pernil em cubos, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, não violada, resistente e transparente, pacotes de 1 kg, onde deve constar data do abate e prazo de validade.	Kg.	320	R\$ 25,40	R\$ 8.128,00
16	Costelinha de porco, fresca, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, não violada, resistente e transparente, pacotes de 1 kg, onde deve constar data do prazo de validade.	Kg.	165	R\$ 27,26	R\$ 4.497,90

8



17	Coxa e sobrecoxa de frango congelada: Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS. CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR COR, ODOR, TEXTURA E APARÊNCIA/CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas. A CARNE DE FRANGO CONGELADA (COXA E SOBRECOXA) DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES ESTRANHOS AO PRODUTO COMO ÁGUA, TEMPEROS, CONSERVANTES. EMBALAGEM: POLIETILENO, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADOS ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS. PESO 1 KG. ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE CONTENDO INFORMAÇÕES RELATIVAS AO PRODUTO: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO COM REGISTRO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE ABATE, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.	Kg.	150	R\$ 17,74	R\$ 2.661,00
18	Creme de leite. Embalagem de 200 grs.	Unid.	470	R\$ 3,79	R\$ 1.781,30
19	Doce de leite pastoso. Ingredientes: leite pasteurizado, açúcar, glicose de milho, estabilizante bicarbonato de sódio (INS 500ii) e conservador sorbato de potássio (INS 202). Embalagem de 400 g.	Unid.	270	R\$ 15,42	R\$ 4.163,40

20	<p>Filé de Peito de frango congelado, no modo IQF (Individually Quick Frozen), em cubos. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Não temperado e de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto. Ser isenta de tecidos, como ossos, cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, pele, gorduras aparentes. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. Deverá estar livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, não violada, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento.</p>	Pacote	6.250	R\$ 27,49	R\$ 171.812,50
----	---	--------	-------	-----------	----------------



21	Filé de Peito de frango congelado. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Não temperado e de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto. Ser isenta de tecidos, como ossos, cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, pele, gorduras aparentes. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. Deverá estar livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, não violada, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento.	Pacote	18.750	R\$ 27,49	R\$ 515.437,50
22	File de Peito de Frango resfriado de 1ª qualidade embalado em bandeja, apresentando aspecto firme, sem alteração de core sem líquido viscoso. Embalado, obrigatoriamente em pacotes de 1 KG. As embalagens não podem estar violadas ou danificadas e devem conter data de abate e prazo de validade.	Kg.	20	R\$ 27,59	R\$ 551,80

[Handwritten signature]



23	File de tilapia congelado. Filé de tilápia sem pele, sem espinhos e sem escamas. O peixe deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie, incisões ou rupturas. De consistência firme. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica da marca (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada, resistente e transparente, pacotes de 500g. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE MANIPULAÇÃO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento.	Pacote	7.080	R\$ 47,83	R\$ 338.636,40
24	logurte integral - Sabor morango. Embalagem de 900 ml.	Unid.	292	R\$ 13,66	R\$ 3.988,72
25	Leite Condensado Ingredientes Conservação Tabela nutricional Leite integral, açúcar, leite em pó e lactose. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. 395GRS	Unid.	360	R\$ 8,17	R\$ 2.941,20
26	LEITE EM PÓ INTEGRAL - EMBALAGEM COM 400G. INFORMACAO NUTRICIONAL PARA 26G: CARBOIDRATOS: DE 9,6 A 10G; PROTEINAS: DE 6,7 A 6,8G, SODIO: DE 91 A 96MG; CALCIO: DE 237 A 246MG.	Pacote	140	R\$ 22,36	R\$ 3.130,40



27	Leite em pó integral - Embalagem sachê de 400g. Ingredientes: Leite em pó integral. COMPOSIÇÃO: PRODUTO RESULTANTE DA DESIDRATAÇÃO DO LEITE FRESCO; ASPECTO: PO FINO UNIFORME, SEM GRUMOS, ISENTOS DE PARTICULAS ESTRANHAS; COR: BRANCO AMARELADO; ODOR: SUAVE NÃO ACIDO, NÃO RANÇOSO, SEM ODORES ESTRANHOS, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO; SABOR: SUAVE, NÃO ÁCIDO, NÃO RANÇOSO. O LEITE EM PÓ DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES GERAIS DO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE EM PÓ VIGENTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVE SER POLIPROPILENO ALUMINIZADO, COM CAPACIDADE DE 400G. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER DE FARDO, REFORÇADO E RESISTENTE, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS. INSTRUÇÕES QUE DEVEM CONSTAR NO ROTULO/EMBALAGEM PRIMÁRIA: DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE; DATA DE VALIDADE; NOME E ORIGEM DO PRODUTO; DADOS DA EMPRESA FABRICANTE; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÕES UTEIS SOBRE CONSERVAÇÃO, DILUIÇÃO E MANUSEIO DO PRODUTO e SIF.	Pacote	500	R\$ 50,50	R\$ 25.250,00
28	Leite em pó integral para dietas com restrição de lactose. – Ingredientes: leite em pó integral, enzima lactase e emulsificante. Enriquecido com vitaminas e minerais. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVE SER POLIPROPILENO ALUMINIZADO, COM CAPACIDADE DE 300G. INSTRUÇÕES QUE DEVEM CONSTAR NO ROTULO/EMBALAGEM PRIMÁRIA: DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE; DATA DE VALIDADE; NOME E ORIGEM DO PRODUTO; DADOS DA EMPRESA FABRICANTE; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÕES UTEIS SOBRE CONSERVAÇÃO, DILUIÇÃO E MANUSEIO DO PRODUTO e SIF. Embalagem de 300g.	Pacote	600	R\$ 50,46	R\$ 30.276,00
29	Linguiça paio. As embalagens não podem estar violadas ou danificadas e devem conter data do abate e prazo de validade.	Kg.	110	R\$ 35,70	R\$ 3.927,00
30	Linguiça suína fresca. As embalagens não podem estar violadas ou danificadas, devem conter data do prazo de validade.	Kg.	150	R\$ 32,06	R\$ 4.809,00

[Handwritten signature]



31	Linguiça tipo calabresa. Deverá estar resfriada a uma temperatura de até 4°C, manipulada em boas condições de higiene, encontrar-se embalada, rotulada e com o carimbo do SIF. Embalagem contendo nome do produto, nome do fabricante (marca), lote, data de fabricação e validade, carimbo do órgão certificador e SAC. Pacote contendo 2,5 kg. Não será aceito o produto com odor, cor, textura impróprios e não característico do alimento. As embalagens não podem estar violadas ou danificadas, devendo ser a original do produto. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME (explícito linguiça tipo calabresa), MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento.	Pacote	260	R\$ 46,52	R\$ 12.095,20
32	Linguiça toscana resfriada, embalada. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, não violada, resistente e transparente, onde deve constar peso, data de produção e prazo de validade.	Kg.	100	R\$ 30,22	R\$ 3.022,00
33	Mortadela - O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem própria, não violada, onde deve constar peso, data de produção e prazo de validade. Sendo KG.	Kg.	10	R\$ 23,65	R\$ 236,50

8



34	Mortadela defumada. Deverá estar resfriada a uma temperatura de até 4°C. O produto deverá ser defumada, constituída da mistura de carne bovina, ave e suína, sem cubos de gordura. Deverá apresentar fécula de mandioca, proteína vegetal de soja, água, regulador de acidez lactado de sódio, sal, dextrina, antioxidante ácido láctico, especiarias naturais (alho, cebola, coentro, pimenta, pimenta síria, pimenta branca, noz moscada e extrato de orégano, conservador nitrito de sódio, estabilizante tripolifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, estabilizante pirofosfato tetrassódico com açúcar, corante natural carmim, antioxidante ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico. Não conter glúten, ser de primeira qualidade, isento de sujidades, e outras substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em saco plástico atóxico. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME (explícito mortadela defumada), MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO.	Kg.	230	R\$ 34,72	R\$ 7.985,60
35	Muçarela. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem própria, não violada, onde deve constar peso, data de produção e prazo de validade.	Kg.	250	R\$ 52,47	R\$ 13.117,50

[Handwritten signature]



36	<p>Ovo Branco, extra grande, tipo A, de Galinha. Pacote com 20 unidades. Cada ovo apresentando peso de 60 a 65g. Características Gerais: Não ter submetido a qualquer processo de conservação; ser limpo e apresentar casca lisa íntegra pouco porosa, resistente com calcificação uniforme e formato característico; Apresentar câmara de ar de aparência regular correspondente ao tipo solicitado; Apresentar claras transparentes, densas, firmes, espessas, límpidas, sem manchas ou turvação e gemas íntactas; Apresentar classificação segundo a coloração de casca, peso e classe da qualidade; Serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:</p> <p>1. Alteração da gema e da clara (gema aderente á casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de embrião com manchas orbitárias ou em adiantado estado de desenvolvimento). 2. Mumificação (ovo seco); 3. Podridão (vermelho, negro ou branco); 4. Presença de fungos externa ou internamente; 5. Cor, odor ou sabor anormal; 6. Ovos sujos externamente por matérias estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam injetar-los ou infestá-los; 7. Rompimento da casca e da membrana (estácea), desde que seu conteúdo tenha entrado com material de embalagem; 8. Conttenham substância tóxicas.</p>	Caixa	4.032	R\$ 27,63	R\$ 111.404,16
----	---	-------	-------	-----------	----------------

8



37	Peito de frango congelado: Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS. CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR COR, ODOR, TEXTURA E APARÊNCIA/CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas. A CARNE DE FRANGO CONGELADA (PEITO) DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE PEITO DE FRANGO, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES ESTRANHOS AO PRODUTO COMO ÁGUA, TEMPEROS, CONSERVANTES. EMBALAGEM: POLIETILENO, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADOS ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS. PESO 1 KG. ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE CONTENDO INFORMAÇÕES RELATIVAS AO PRODUTO: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO COM REGISTRO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.	Kg.	330	R\$ 23,64	R\$ 7.801,20
38	Presunto. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem própria, não violada, onde deve constar peso, data de produção e prazo de validade.	Kg.	230	R\$ 36,21	R\$ 8.328,30

[Handwritten signature]



39	Queijo mineiro fresco. Elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente transparente e não violada, onde deve constar peso, data de produção e prazo de validade. Sendo KG.	Kg.	65	R\$ 54,98	R\$ 3.573,70
40	Queijo Tipo Padrão. As embalagens não podem estar violadas ou danificadas, devem conter data do prazo de validade.	Kg.	72	R\$ 79,70	R\$ 5.738,40
41	Requeijão Cremoso. Ingredientes: Leite desnatado pasteurizado, creme de leite, fermento láctico, estabilizante polifosfato de cálcio, cloreto de sódio (sal) e conservador sorbato de potássio. Embalagem de 220 grs.	Unid.	230	R\$ 11,78	R\$ 2.709,40
42	Salsicha resfriada. Deverá estar resfriada a uma temperatura de até 4°C. Elaborada com carnes de primeira qualidade em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição, mecanicamente separadas, contendo o limite máximo de 60% de miúdos comestíveis. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem original da marca, não violada. Embalagem de 03kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento.	Pacote	750	R\$ 45,16	R\$ 33.870,00

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Obrigatório conforme § 2º do Art. 7º)

O valor estimado da contratação é de **R\$ 2.827.509,88 (dois milhões, oitocentos e vinte e sete mil, quinhentos e nove reais e oitenta e oito centavos)**, conforme quadro do item 10 deste Estudo Técnico, onde constam os preços unitários referenciais.

Ressalta-se que, os valores foram levantados mediante pesquisa de preços de mercado, que podem ser acessadas nos Anexos deste documento.

12. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (Obrigatório conforme § 2º do Art. 7º)

O inciso II do § 2º do art. 40 da Lei 14.133/2021 exprime a necessidade do parcelamento para proporcionar competitividade às empresas que compõem o mercado e economicidade à Administração Pública que ampliará as possibilidades de contratar com melhor qualidade e menor preço, permitindo, com isso, a participação de um número maior de empresas.

II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade;

Como regra geral, devemos seguir o princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso (Art. 40, V, b). A esse respeito, o Tribunal de Contas da União editou a Súmula n. 247, transcrita a seguir:

"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."

A divisibilidade é pressuposto técnico do parcelamento, sendo o aspecto econômico representado pelas vantagens obtidas com a divisão do objeto em itens, cuja economicidade é proporcionada pela redução de custos e despesas para a Administração contratante.

Diante do exposto, esta contratação será feita por ITEM, para garantir uma maior competitividade e economicidade da contratação.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (De acordo com o art. 7º, §2º, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.)

Em relação às contratações correlatas e/ou interdependentes, verificou-se que, não existem contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

14. GERENCIAMENTO DE RISCOS

No curso da contratação em tela, assim como em toda contratação, vislumbra-se a possibilidade de ocorrência de eventos negativos (riscos) que podem frustrar ou dificultar o atingimento do objetivo pretendido.

O gerenciamento de riscos aqui implementado tem por finalidade mitigar a possibilidade de ocorrência desses eventos negativos, onde cabe ressaltar que não se incluem, neste mapa de riscos, aqueles voltados à gestão do contrato e execução dos serviços, mas apenas os inerentes ao processo que permeia até a formalização da contratação.

Diante dos fatos, o Quadro abaixo traz os riscos levantados pela Comissão de Planejamento.

ETAPA: FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA	
(X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor () Gestão do Contrato	
RISCO: Especificação técnica deficiente do objeto.	
PROBABILIDADE:	() Baixa (X) Média () Alta
IMPACTO:	() Baixa (X) Média () Alta
DANO:	Aquisição deficiente do objeto.
AÇÃO PREVENTIVA:	Verificar se o objeto foi especificado adequadamente, contemplando todas as informações necessárias para a correta aquisição do objeto
RESPONSÁVEL:	Secretarias solicitantes.
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Complementação das informações nos estudos técnicos.

ETAPA: CRIAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÃO	
(X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor () Gestão do Contrato	
RISCO: Ausência de ato designatório da equipe de Planejamento de contratação.	
PROBABILIDADE:	(X) Baixa () Média () Alta
IMPACTO:	(X) Baixa () Média () Alta
DANO:	Descumprimento de formalidade legal.
RESPONSÁVEL:	Secretarias solicitantes.
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Providenciar o ato de designação formal da equipe de planejamento.

ETAPA: ELABORAÇÃO DOS ESTUDOS PRELIMINARES	
(X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor () Gestão do Contrato	
RISCO: Estudos técnicos preliminares deficientes.	
PROBABILIDADE:	() Baixa (X) Média () Alta
IMPACTO:	() Baixa (X) Média () Alta
DANO:	Licitação fracassada, deserta ou contratação deficiente.
RESPONSÁVEL:	Secretarias solicitantes.
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Corrigir as deficiências detectadas nos estudos técnicos preliminares.

ETAPA: ELABORAÇÃO DOS ESTUDOS PRELIMINARES	
(X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor () Gestão do Contrato	
RISCO: Contratação e/ou aquisição com preços acima dos praticados no mercado.	
PROBABILIDADE:	() Baixa (X) Média () Alta
IMPACTO:	() Baixa (X) Média () Alta
DANO:	Prejuízo ao erário.

[Handwritten signature]



AÇÃO PREVENTIVA:	Verificar as exigências e condições de fornecimento.
RESPONSÁVEL:	Secretarias solicitantes.

ETAPA: ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA	
(X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor () Gestão do Contrato	
RISCO: Falha na elaboração do termo de referência.	
PROBABILIDADE:	() Baixa (X) Média () Alta
IMPACTO:	() Baixa (X) Média () Alta
DANO:	Licitação fracassada, deserta ou contratação deficiente.
RESPONSÁVEL:	Secretarias solicitantes.
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Revisão do termo de referência com inclusão das instruções ausentes.
RESPONSÁVEL:	Equipe de Planejamento

ETAPA: APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA	
(X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor () Gestão do Contrato	
RISCO: Ausência de aprovação do termo de referência.	
PROBABILIDADE:	(X) Baixa () Média () Alta
IMPACTO:	(X) Baixa () Média () Alta
DANO:	Atraso na aquisição do objeto.
RESPONSÁVEL:	Secretarias solicitantes.
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Encaminhar à autoridade competente o processo para aprovação do Termo de Referência.
RESPONSÁVEL:	Equipe de Planejamento.

ETAPA: DESIGNAÇÃO DO AGENTE DE CONTRATAÇÃO E EQUIPE DE APOIO	
(X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor () Gestão do Contrato	
RISCO: Ausência de designação formal do agente de contratação e equipe de apoio.	
PROBABILIDADE:	(X) Baixa () Média () Alta
IMPACTO:	(X) Baixa () Média () Alta
DANO:	Ausência de designação formal do agente de contratação e equipe de apoio.
AÇÃO PREVENTIVA:	Identificar no processo, ato formal da autoridade competente designando o agente de contratação e equipe de apoio.
RESPONSÁVEL:	Divisão de Licitação.
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Providenciar o ato de designação do agente de contratação e equipe de apoio.
RESPONSÁVEL:	Secretaria Municipal de Administração, Recursos Humanos e Finanças.

ETAPA: ELABORAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO	
(X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor () Gestão do Contrato	
RISCO: Restrição da competitividade, impugnação do edital.	
PROBABILIDADE:	() Baixa (X) Média () Alta
IMPACTO:	() Baixa (X) Média () Alta
DANO:	Atraso ou anulação da licitação. Custos para a Administração.

AÇÃO PREVENTIVA:	Submissão do processo a análise da Procuradoria Geral do Município. Verificar a existência de cláusulas nulas e/ou restritivas.
RESPONSÁVEL:	Divisão de Licitação.
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Readequação do edital com retirada de cláusulas nulas e/ou restritivas.
RESPONSÁVEL:	Divisão de Licitação.

ETAPA: PUBLICAÇÃO / DIVULGAÇÃO DO EDITAL	
(X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor () Gestão do Contrato	
RISCO:	Ausência de publicação do edital.
PROBABILIDADE:	(X) Baixa () Média () Alta
IMPACTO:	() Baixa (X) Média () Alta
DANO:	Anulação dos atos praticados.
RESPONSÁVEL:	Divisão de Licitação.
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Providenciar a publicação e reiniciar a contagem do prazo de apresentação da proposta.

ETAPA: ADJUDICAÇÃO	
(X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor () Gestão do Contrato	
RISCO:	Itens em desacordo com as especificações técnicas
PROBABILIDADE:	() Baixa (X) Média () Alta
IMPACTO:	() Baixa (X) Média () Alta
DANO:	Fornecimento de materiais em desacordo com o termo de referência.
AÇÃO PREVENTIVA:	Por meio de equipe de fiscalização, verificar as especificações técnicas de todos os itens fornecidos.
RESPONSÁVEL:	Fiscal do contrato.
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:	Solicitar substituição ou correção do item em desacordo.

15. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO (Obrigatório conforme § 2º do Art. 7º)

Inicialmente, é imprescindível analisar o alinhamento da contratação com as metas do Plano Plurianual (PPA) e com o Plano Municipal de Contratações Públicas (PMCA).

A presente contratação encontra-se prevista na Lei Orçamentária Anual - exercício 2025 (Lei Municipal N.º 5.739, de 22 de dezembro de 2025) e no Plano Municipal de Contratações Públicas

O Município de Santa Rita do Sapucaí está iniciando a aplicação da nova lei de licitações (Lei n.º 14.133/2021), não tendo ainda o Plano Municipal de Contratações Públicas publicado.

16. MODALIDADE E TIPO DE AQUISIÇÃO

Esta é uma análise que precisará ser realizada obrigatoriamente em momento futuro, de forma que, é melhor já realizar durante o Estudo Técnico Preliminar, para evitar retrabalho em momento posterior.

Tendo em vista que os bens a serem adquiridos enquadram-se como bens comuns, a Administração deve utilizar o Pregão Eletrônico, pelo modo de disputa no sistema ABERTO e FECHADO, pelo critério de menor preço por item, visando garantir a transparência, competitividade e economicidade do processo licitatório, alinhando-se às diretrizes estabelecidas pela Lei 14.133/21 e buscando o melhor interesse público. Abaixo, apresentamos os principais pontos que justificam essa opção:

Transparência e ampliação da concorrência: Promoção da transparência e ampliação da participação de potenciais fornecedores, uma vez que o processo é realizado de forma eletrônica, permitindo que empresas de todo o país concorram de forma igualitária.

Eficiência e Agilidade: Procedimento ágil e eficiente, caracterizado pela simplicidade de suas etapas e pela redução dos prazos, o que possibilita a rápida conclusão do processo licitatório e a contratação dos fornecedores em tempo hábil para atender às necessidades da administração.

Economicidade: Ao adotar o critério de menor preço por item, a Prefeitura busca garantir a obtenção dos bens com o melhor custo-benefício para os cofres públicos, selecionando os fornecedores que oferecem os produtos de qualidade adequada ao menor preço possível, contribuindo assim para a eficiência na gestão dos recursos públicos.

Facilidade de Comparação e Avaliação: O critério de menor preço por item permite uma comparação objetiva das propostas apresentadas pelos fornecedores, facilitando a avaliação das ofertas e a seleção daquela que melhor atende às especificações técnicas e requisitos estabelecidos no edital.

Garantia de Competitividade: Ao definir o critério de menor preço por item, a Prefeitura estimula a competitividade entre os fornecedores, incentivando-os a oferecerem propostas mais vantajosas e competitivas, o que pode resultar em melhores condições comerciais para o poder público.

Diante desses aspectos, a utilização do Pregão Eletrônico do tipo menor preço por item se apresenta como a opção mais adequada para a referida contratação, assegurando a eficiência, transparência e economicidade do processo licitatório, em conformidade com os princípios da administração pública.

17. RESULTADOS PRETENDIDOS *(De acordo com o art. 7º, §2º, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.)*

Com a presente contratação o Município de Santa Rita do Sapucaí almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

1. O emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar e dos demais beneficiários dos programas ofertados pelas secretarias solicitantes, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem os hábitos alimentares saudáveis, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

2. A promoção da alimentação adequada e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;
3. A promoção do direito à alimentação, visando garantir a segurança alimentar e nutricional, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos e demais beneficiários que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

Desta forma, o Município de Santa Rita do Sapucaí poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

18. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS *(De acordo com o art. 7º, §2º, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.)*

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

As comunicações entre o órgão e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º).

Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual

O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

19. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS *(De acordo com o art. 7º, §2º, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.)*

A Administração Pública Municipal, neste objeto, não detectou impactos ambientais que necessitem de medidas de tratamento ou mitigadoras, buscando sanar os riscos ambientais existentes.

20. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Esta Equipe de Planejamento declara que,

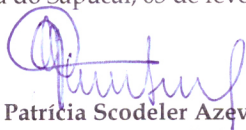
☒ É **VIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

☐ É **INVIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

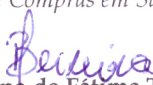
15.1. JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE

Após todas as considerações registradas neste estudo, a Equipe de Planejamento aponta como viável a contratação considerando a essencialidade da demanda, a natureza comum dos itens, a manifesta suficiência de fornecedores no mercado e, pelo fato da solução apontada revelar-se calcada nos normativos que regem a matéria, resguardando assim a imprescindível legalidade e o interesse público.

Santa Rita do Sapucaí, 03 de fevereiro de 2026.



Patrícia Scodeler Azevedo
Chefe de Compras em Saúde Pública



Bruna de Fátima Teixeira
Coordenadora de Cultura e Lazer



Flávia Patrícia da Silva
Coordenadora da Divisão de Assistência Social

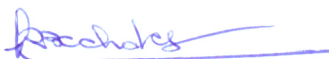


Juliana Cristina Moreira
Nutricionista



Daniele Helena Pivoto Brandão
Coordenadora de Transporte Escolar

De acordo, aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar da Contratação.



Lúcia R. Borsato Cunha Chaves
Secretária Municipal de Educação



Silvia Regina Peres da Silva
Secretária Municipal de Saúde

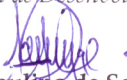



Janilton Prado

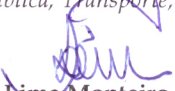
Secretário Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo


Mônica Maria do Rosário

Secretária Municipal de Desenvolvimento Social


Daniel Paulino de Souza

Secretário Municipal de Segurança Pública, Transporte, Trânsito Rodoviário e Mobilidade Urbana


Aline Lima Monteiro Machado

Secretária Municipal de Administração e Recursos Humanos



COMISSÃO DE
PLANEJAMENTO DE
COMPRAS PÚBLICAS

MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ



PREFEITURA

www.pmsrs.mg.gov.br

ANEXO I - MAPA DAS COTAÇÕES REALIZADAS

ITEM	PRODUTO	Banco de Preços					FORNEC. PARTICIP	VALOR MÉDIO POR UNIDADE
		Banco de Preços	Banco de Preços	Banco de Preços	Alvorada	Super-mercado Avenida		
1	Bacon embalado em pacotes de 1KG	R\$ 45,70	R\$ 49,76	R\$ 43,00	R\$ 32,99		4	R\$ 42,86
2	Bebida láctea sabor chocolate. Enriquecido com vitaminas e minerais. De qualidade igual ou superior ao Todynho. Embalagem em TetraPak, contendo nome do produto, identificação do fabricante (com SAC), data de fabricação, lote e data de validade, SIF, ingredientes, valor nutricional e recomendações de condimento. Embalagem 200 ml.	R\$ 3,16	R\$ 3,03	R\$ 2,52	R\$ 2,19		4	R\$ 2,73
3	Bebida láctea sabor chocolate, sem adição de açúcar. Para dietas com restrição de açúcar, diabéticos. Embalagem de 200ml.	R\$ 3,18	R\$ 5,50	R\$ 3,98	R\$ 2,99		4	R\$ 3,91
4	Carne bovina (coxão duro) congelada, no modo IQF (Individually Quick Frozen), moída. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Ser isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne deve apresentar-se com aspecto próprio. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. Deverá estar livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega	R\$ 51,90	R\$ 55,05	R\$ 52,00	R\$ 45,90	R\$ 51,21	4	R\$ 51,21



**COMISSÃO DE
PLANEJAMENTO DE
COMPRAS PÚBLICAS**

MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ



PREFEITURA

www.pmsrs.mg.gov.br

[illegible]



COMISSÃO DE
PLANEJAMENTO DE
COMPRAS PÚBLICAS

MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ



PREFEITURA

www.pmsrs.mg.gov.br

6	Carne bovina (coxão duro) congelada, moída. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Ser isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes. Durante o processamento, deve ser realizada a aponeu-gem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeu-roses). A carne deve apresentar-se com aspecto próprio. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. Deverá estar livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LE-GISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CA-RNE BOVINA (COXÃO DURO) RESFRIADA, MOÍDA. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Ser isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes. Durante o processamento, deve ser realizada a aponeu-gem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeu-roses). A carne deve apresentar-se com aspecto próprio. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. Deverá estar livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LE-GISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CA-	R\$ 41,57	R\$ 45,90	R\$ 41,34	R\$ 45,90	4	R\$ 43,68
7	Carne bovina (coxão duro) resfriada, moída. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Ser isenta de tecidos inferiores, como ossos, cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes. Durante o processamento, deve ser realizada a aponeu-gem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeu-roses). A carne deve apresentar-se com aspecto próprio. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. Deverá estar livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LE-GISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CA-	R\$ 42,00	R\$ 42,81	R\$ 42,80	R\$ 45,90	4	R\$ 43,38

Prefeitura Municipal de Santa Rita do Sapucaí - MG

Rua Cel. Joaquim Neto, 333 - Centro - CEP:3754000

Santa Rita do Sapucaí - Minas Gerais - Brasil

Telefone: +55 (35) 3473-3200



COMISSÃO DE
PLANEJAMENTO DE
COMPRAS PÚBLICAS

MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ



PREFEITURA

www.pmsrs.mg.gov.br

10	Carne Seca charque vácuo. As embalagens não podem estar violadas ou danificadas, devem conter data do prazo de validade.	R\$ 51,75	R\$ 55,43	R\$ 60,52	R\$ 60,52	3	R\$ 55,90
11	Carne suína (lombo) congelada, em cubos. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de ossos, dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada e a vácuo, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DA MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento.	R\$ 31,33	R\$ 34,00	R\$ 34,85	R\$ 26,50	4	R\$ 31,67
12	Carne suína (lombo) congelada, no modo IQF (Individually Quick Frozen), em cubos. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de ossos, dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada e a vácuo, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DA MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá	R\$ 33,71	R\$ 33,71	R\$ 40,00	R\$ 26,50	4	R\$ 33,48

Prefeitura Municipal de Santa Rita do Sapucaí - MG

Rua Cel. Joaquim Neto, 333 - Centro - CEP:3754000

Santa Rita do Sapucaí - Minas Gerais - Brasil

Telefone: +55 (35) 3473-3200



**COMISSÃO DE
PLANEJAMENTO DE
COMPRAS PÚBLICAS**

MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ



PREFEITURA

www.pmsrs.mg.gov.br

	ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento.	R\$ 29,90	R\$ 25,00	R\$ 21,99					R\$ 25,63
13	Carne suína de 1ª resfriada, tipo pernil sem osso em bifes de 1ª qualidade, apresentando aspecto firme e coloração vermelha. Embalado obrigatoriamente em pacotes de 1 kg. As embalagens não podem estar violadas ou danificadas e devem conter data do abate e prazo de validade.							3	
	Carne suína resfriada, lombo em cubos, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amarelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada e a vácuo, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DO ABATE, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.	R\$ 29,90	R\$ 25,00					3	R\$ 27,13
14									
	Carne suína resfriada, pernil em cubos, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, não violada, resistente e transparente, pacotes de 1 kg, onde deve constar data do abate e prazo de validade.	R\$ 25,69	R\$ 26,00	R\$ 26,00				4	R\$ 25,40
15									
	Costelinha de porco, fresca, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, não violada, resistente e transparente, pacotes de 1 kg, onde deve constar data do abate e prazo de validade.	R\$ 31,50	R\$ 21,42	R\$ 29,60				4	R\$ 27,26
16									

Prefeitura Municipal de Santa Rita do Sapucaí - MG

Rua Cel. Joaquim Neto, 333 - Centro - CEP:3754000

Santa Rita do Sapucaí - Minas Gerais - Brasil

Telefone: +55 (35) 3473-3200



**COMISSÃO DE
PLANEJAMENTO DE
COMPRAS PÚBLICAS**
MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ



PREFEITURA

www.pmsrs.mg.gov.br

	Coxa e sobrecoxa de frango congelada: Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS. CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR COR, ODOR, TEXTURA E APARÊNCIA/CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas. A CARNE DE FRANGO CONGELADA (COXA E SOBRECOXA) DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCUBIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES ESTRANHOS AO PRODUTO COMO ÁGUA, TEMPEROS, CONSERVANTES. EMBALAGEM: POLIETILENO, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADOS ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS. PESO 1 KG. ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE CONTENDO INFORMAÇÕES RELATIVAS AO PRODUTO: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO COM REGISTRO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE ABATE, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.	R\$ 16,00	R\$ 19,99	R\$ 16,60	R\$ 18,35	4	R\$ 17,74
17							
18	Creme de leite. Embalagem de 200 grs.	R\$ 3,52	R\$ 4,45	R\$ 3,20	R\$ 3,99	4	R\$ 3,79
19	Doce de leite pastoso. Ingredientes: leite pasteurizado, açúcar, glicose de milho, estabilizante bicarbonato de sódio (INS 500ii) e conservador sorbato de potássio (INS 202). Embalagem de 400 g.	R\$ 12,99	R\$ 13,50	R\$ 19,80	R\$ 15,39	4	R\$ 15,42

Prefeitura Municipal de Santa Rita do Sapucaí - MG

Rua Cel. Joaquim Neto, 333 - Centro - CEP:3754000
Santa Rita do Sapucaí - Minas Gerais - Brasil
Telefone: +55 (35) 3473-3200



COMISSÃO DE PLANEJAMENTO DE COMPRAS PÚBLICAS

MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ



PREFEITURA

www.pmsrs.mg.gov.br

20	<p>File de Peito de frango congelado, no modo IQF (Individually Quick Frozen), em cubos. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Não temperado e de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto. Ser isenta de tecidos, como ossos, cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, pele, gorduras aparentes. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. Deverá estar livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, não violada, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento.</p>	R\$ 28,65	R\$ 27,66	R\$ 27,66	R\$ 25,99	4	R\$ 27,49
21	<p>File de Peito de frango congelado. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. Não temperado e de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto. Ser isenta de tecidos, como ossos, cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, pele, gorduras aparentes. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio. Não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. Deverá estar livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, não violada, resistente e transparente, pacotes de 1 kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A</p>	R\$ 28,65	R\$ 27,66	R\$ 27,66	R\$ 25,99	4	R\$ 27,49



**COMISSÃO DE
PLANEJAMENTO DE
COMPRAS PÚBLICAS**

MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ



PREFEITURA

www.pmsrs.mg.gov.br

	entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento.	R\$ 28,65	R\$ 27,66	R\$ 27,66	R\$ 27,66	R\$ 25,99	R\$ 27,99	5	R\$ 27,59	
22	File de Peito de Frango resfriado de 1º qualidade embalado em bandeja, apresentando aspecto firme, sem alteração de cor sem líquido viscoso. Embalado, obrigatoriamente em pacotes de 1 KG. As embalagens não podem estar violadas ou danificadas e devem conter data de abate e prazo de validade.									
	File de tilápia congelado. Filé de tilápia sem pele, sem espinhos e sem escamas. O peixe deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie, incisões ou rupturas. De consistência firme. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica da marca (de polietileno resistente), flexível, atóxica, não violada, resistente e transparente, pacotes de 500g. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NO-ME, MARCA, PESO LÍQUIDO, DATA DE MANIPULAÇÃO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento.	R\$ 53,13	R\$ 50,25	R\$ 52,94	R\$ 34,99	R\$ 47,83	4			
23										
24	logurte integral - Sabor morango. Embalagem de 900 ml.	R\$ 12,73	R\$ 12,55	R\$ 12,55	R\$ 16,79	R\$ 13,66	4			
25	Leite Condensado. Ingredientes Conservação Tabela nutricional Leite integral, açúcar, leite em pó e lactose, ALÉRGICOS: CON-TÉM LEITE E DERIVADOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. 395GRS	R\$ 8,88	R\$ 7,92	R\$ 8,30	R\$ 7,59	R\$ 8,17	4			
26	LEITE EM PÓ INTEGRAL - EMBALAGEM COM 400G. IN-FORMAÇÃO NUTRICIONAL PARA 26G: CARBOIDRATOS: DE 9,6 A 10G; PROTEÍNAS: DE 6,7 A 6,8G, SÓDIO: DE 91 A 96MG; CÁLCIO: DE 237 A 246MG.	R\$ 22,40	R\$ 17,50	R\$ 17,55	R\$ 31,99	R\$ 22,36	4			

Prefeitura Municipal de Santa Rita do Sapucaí - MG

Rua Cel. Joaquim Neto, 333 - Centro - CEP:3754000

Santa Rita do Sapucaí - Minas Gerais - Brasil

Telefone: +55 (35) 3473-3200



**COMISSÃO DE
PLANEJAMENTO DE
COMPRAS PÚBLICAS**

MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ



PREFEITURA

www.pmsrs.mg.gov.br

27	Leite em pó integral - Embalagem sachê de 400g. Ingredientes: Leite em pó integral. COMPOSIÇÃO: PRODUTO RESULTANTE DA DESIDRATAÇÃO DO LEITE FRESCO; ASPECTO: PO FINO UNIFORME, SEM GRUMOS, ISENTOS DE PARTICULAS ESTRANHAS; COR: BRANCO AMARELADO; ODOR: SUAVE NÃO ACIDO, NÃO RANÇOSO, SEM ODORES ESTRANHOS, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO; SABOR: SUAVE, NÃO ÁCIDO, NÃO RANÇOSO. O LEITE EM PÓ DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES GERAIS DO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE EM PÓ VIGENTE. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVE SER POLIPROPILENO ALUMINIZADO, COM CAPACIDADE DE 400G. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER DE FARDO, REFORÇADO E RESISTENTE, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS. INSTRUÇÕES QUE DEVEM CONSTAR NO ROTULO/ EMBALAGEM PRIMÁRIA: DATA DE VALIDADE; NOME E ORIGEM DO PRODUTO; DADOS DA EMPRESA FABRICANTE; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÕES UTEIS SOBRE MANUSEIO DO PRODUTO E SIF.	R\$ 39,88	R\$ 41,00	R\$ 66,11	R\$ 54,99	4	R\$ 50,50
28	Leite em pó integral para dietas com restrição de lactose. - Ingredientes: leite em pó integral, enzima lactase e emulsificante. Enriquecido com vitaminas e minerais. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVE SER POLIPROPILENO ALUMINIZADO, COM CAPACIDADE DE 300G. INSTRUÇÕES QUE DEVEM CONSTAR NO ROTULO/ EMBALAGEM PRIMÁRIA: DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE; DATA DE VALIDADE; NOME E ORIGEM DO PRODUTO; DADOS DA EMPRESA FABRICANTE; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÕES UTEIS SOBRE CONSERVAÇÃO, DILUIÇÃO E MANUSEIO DO PRODUTO e SIF. Embalagem de 300g.	R\$ 36,60	R\$ 59,77	R\$ 55,00		3	R\$ 50,46
29	Linguiça paio. As embalagens não podem estar violadas ou danificadas e devem conter data do abate e prazo de validade.	R\$ 30,55	R\$ 36,29	R\$ 48,98	R\$ 26,99	4	R\$ 35,70
30	Linguiça suína fresca. As embalagens não podem estar violadas ou danificadas, devem conter data do prazo de validade.	R\$ 29,25	R\$ 35,00	R\$ 37,16	R\$ 24,99	5	R\$ 32,06

Prefeitura Municipal de Santa Rita do Sapucaí - MG

Rua Cel. Joaquim Neto, 333 - Centro - CEP:3754000

Santa Rita do Sapucaí - Minas Gerais - Brasil

Telefone: +55 (35) 3473-3200



**COMISSÃO DE
PLANEJAMENTO DE
COMPRAS PÚBLICAS**

MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ



PREFEITURA

www.pmsrs.mg.gov.br

31	Linguiça tipo calabresa. Deverá estar resfriada a uma temperatura de até 4°C, manipulada em boas condições de higiene, encontrando-se embalada, rotulada e com o carimbo do SIF. Embalagem contendo nome do produto, nome do fabricante (marca), lote, data de fabricação e validade, carimbo do órgão certificador e SAC. Pacote contendo 2,5 kg. Não será aceito o produto com odor, cor, textura impróprios e não característico do alimento. As embalagens não podem estar violadas ou danificadas, devendo ser a original do produto. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME (explicite linguiça tipo calabresa), MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4 a 6°C, tolerando-se até 7°C no ato do recebimento.	R\$ 46,89	R\$ 48,33	R\$ 46,89	R\$ 43,98	4	R\$ 46,52
32	Linguiça toscana resfriada, embalada. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, não violada, resistente e transparente, onde deve constar peso, data de produção e prazo de validade.	R\$ 30,72	R\$ 33,48	R\$ 35,77	R\$ 19,99	5	R\$ 30,22
33	Mortadela - O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem própria, não violada, onde deve constar peso, data de produção e prazo de validade. Sendo KG.	R\$ 20,10	R\$ 29,90	R\$ 29,79	R\$ 14,79	4	R\$ 23,65
34	Mortadela defumada. Deverá estar resfriada a uma temperatura de até 4°C. O produto deverá ser defumada, constituída da mistura de carne bovina, ave e suína, sem cubos de gordura. Deverá apresentar fécula de mandioca, proteína vegetal de soja, água, regulador de acidez lactado de sódio, sal, dextrina, antioxidante ácido láctico, especiarias naturais (alho, cebola, coentro, pimenta, pimenta síria, pimenta branca, noz moscada e extrato de orégano, conservador nitrito de sódio, estabilizante tripolifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, estabilizante pirofosfato tetrasódico com açúcar, corante natural carmin, antioxidante ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico. Não conter glúten, ser de primeira qualidade, isento de sujidades, e outras substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em saco plástico atóxico. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NO-	R\$ 32,50	R\$ 35,48	R\$ 36,17		3	R\$ 34,72

Prefeitura Municipal de Santa Rita do Sapucaí - MG

Rua Cel. Joaquim Neto, 333 - Centro - CEP:3754000

Santa Rita do Sapucaí - Minas Gerais - Brasil

Telefone: +55 (35) 3473-3200



COMISSÃO DE
PLANEJAMENTO DE
COMPRAS PÚBLICAS

MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ



PREFEITURA

www.pmsrs.mg.gov.br

ME (explicite mortadela defumada), MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO.	R\$ 59,99	R\$ 54,50	R\$ 58,00	R\$ 37,39	4	R\$ 52,47
35 Muçarela. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem própria, não violada, onde deve constar peso, data de produção e prazo de validade. Ovo Branco, extra grande, tipo A, de Galinha. Pacote com 20 unidades. Cada ovo apresentando peso de 60 a 65g. Características Gerais: Não ter submetido a qualquer processo de conservação; ser limpo e apresentar casca lisa íntegra pouco porosa, resistente com calcificação uniforme e formato característico; Apresentar câmara de ar de aparência regular correspondente ao tipo solicitado; Apresentar claras transparentes, densas, firmes, espessas, límpidas, sem manchas ou turvação e gemas íntactas; Apresentar classificação segundo a coloração de casca, peso e classe da qualidade; Serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem: 1. Alteração da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de embrião com manchas orbitárias ou em adiantado estado de desenvolvimento). 2. Mumificação (ovo seco); 3. Podridão (vermelho, negro ou branco); 4. Presença de fungos externa ou internamente; 5. Cor, odor ou sabor anormal; 6. Ovos sujos externamente por matérias estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam injetar-se ou infestá-los; 7. Rompimento da casca e da membrana (estácea), desde que seu conteúdo tenha entrado com material de embalagem; 8. Conttenham substância tóxicas.	R\$ 34,31	R\$ 24,98	R\$ 31,25	R\$ 19,99	4	R\$ 27,63
36						

Prefeitura Municipal de Santa Rita do Sapucaí - MG

Rua Cel. Joaquim Neto, 333 - Centro - CEP:3754000

Santa Rita do Sapucaí - Minas Gerais - Brasil

Telefone: +55 (35) 3473-3200



COMISSÃO DE
PLANEJAMENTO DE
COMPRAS PÚBLICAS

MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ



PREFEITURA

www.pmsrs.mg.gov.br

Peito de frango congelado: Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de órgão oficial. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS. CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR COR, ODORE, TEXTURA E APARÊNCIA/CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas. A CARNE DE FRANGO CONGELADA (PEITO) DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS E QUALIDADE DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE PEITO DE FRANGO, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES ESTRANHOS AO PRODUTO COMO ÁGUA, TEMPEROS, CONSERVANTES. EMBALAGEM: POLIETILENO, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADOS ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS. PESO 1 KG. ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE CONTENDO INFORMAÇÕES RELATIVAS AO PRODUTO: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO COM REGISTRO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE MANIPULAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.	R\$ 29,32	R\$ 26,00	R\$ 25,00	R\$ 18,99	R\$ 18,90	5	R\$ 23,64
37							
38	Presunto. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem própria, não violada, onde deve constar peso, data de produção e prazo de validade.	R\$ 38,99	R\$ 36,49	R\$ 37,37	R\$ 31,99	4	R\$ 36,21
39	Queijo mineiro fresco. Elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente transparente e não violada, onde deve constar peso, data de produção e prazo de validade. Sendo KG.	R\$ 59,31	R\$ 55,61	R\$ 59,00	R\$ 45,99	4	R\$ 54,98
40	Queijo Tipo Padrão. As embalagens não podem estar violadas ou danificadas, devem conter data do prazo de validade.	R\$ 45,99	R\$ 74,12	R\$ 119,00		3	R\$ 79,70

Prefeitura Municipal de Santa Rita do Sapucaí - MG

Rua Cel. Joaquim Neto, 333 - Centro - CEP:3754000

Santa Rita do Sapucaí - Minas Gerais - Brasil

Telefone: +55 (35) 3473-3200



COMISSÃO DE
PLANEJAMENTO DE
COMPRAS PÚBLICAS

MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ



PREFEITURA

www.pmsrs.mg.gov.br

41	Requeijão Cremoso. Ingredientes: Leite desnatado pasteurizado, creme de leite, fermento láctico, estabilizante polifosfato de cálcio, cloreto de sódio (sal) e conservador sorbato de potássio. Embalagem de 220 grs.	R\$ 12,99	R\$ 12,89	R\$ 10,26	R\$ 10,99	4	R\$ 11,78
42	Salchicha resfriada. Deverá estar resfriada a uma temperatura de até 4°C. Elaborada com carnes de primeira qualidade em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição, mecanicamente separadas, contendo o limite máximo de 60% de miúdos comestíveis. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade. O produto deverá ser acondicionado embalado em embalagem original da marca, não violada. Embalagem de 03kg. ATENDENDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E DE EMBALAGENS EM CONTATO COM ALIMENTOS, nos quais devem constar: NOME, MARCA, PESO LÍQUIDO, CARIMBO DO ÓRGÃO CERTIFICADOR DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE, INSTRUÇÃO DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento.	R\$ 45,27	R\$ 41,70	R\$ 55,59	R\$ 38,07	4	R\$ 45,16

Prefeitura Municipal de Santa Rita do Sapucaí - MG

Rua Cel. Joaquim Neto, 333 - Centro - CEP:3754000

Santa Rita do Sapucaí - Minas Gerais - Brasil

Telefone: +55 (35) 3473-3200