



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Processo Administrativo nº 1.103/2024

Alimentação Escolar

Restaurantes Populares

Parque Ecológico

São Carlos, 11 de março de 2024

Histórico de Revisões

Data	Versão	Descrição	Autor
11/03/2024	1.0	Finalização da primeira versão do documento	SMAA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar – ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação, que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução. Ele serve de base ao Termo de Referência a ser elaborado, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

O ETP tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento de demanda registrada no Documento de Formalização da Demanda – DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar a tomada de decisão e o prosseguimento do respectivo processo de contratação.

Referência: Inciso XI, do art. 2º e art. 11 da IN SGD/ME nº 94/2022.

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Processo Administrativo 1.103/2024

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Proporcionar aos alunos das Unidades Escolares e Filantrópicas atendidos pelo Município e aos Municípios atendidos pelos Restaurantes Populares produtos alimentícios que atendam às necessidades nutricionais no que se refere ao consumo de proteína animal.

Proporcionar aos animais carnívoros do Parque Ecológico produtos alimentícios que atendam às necessidades nutricionais no que se refere ao consumo de proteína animal.

3. ÁREA REQUISITANTE

Identificação da Área requisitante	Nome do responsável
Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento	Dhony Oliveira Souza

4. NECESSIDADES DE NEGÓCIO

Proporcionar aos alunos das Unidades Escolares e Filantrópicas atendidos pelo Município e aos Municípios atendidos pelos Restaurantes Populares produtos alimentícios que atendam às necessidades nutricionais no que se refere ao consumo de proteína animal.

Proporcionar aos animais carnívoros do Parque Ecológico produtos alimentícios que atendam às necessidades nutricionais no que se refere ao consumo de proteína animal.

5. NECESSIDADES TECNOLÓGICA

Aquisição de:

1 - COXÃO MOLE BOVINO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS CONGELADO

INDIVIDUALMENTE (IQF) - Carne bovina in natura, cortada em cubos, sem mistura de outros

tipos de carne bovina, extra limpa, sem gordura aparente, sem aparas, sem osso, sem nervos e tendões. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C , textura, cor, sabor e odor característico.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

2 - PATINHO BOVINO SEM OSSO CORTADO EM TIRAS CONGELADO INDIVIDUALMENTE

(IQF) - Carne bovina in natura, cortada em tiras, sem mistura de outros tipos de carne bovina, extra limpa, sem gordura aparente, sem aparas, sem osso, sem nervos e tendões. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C , textura, cor, sabor e odor característico.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

3 - PATINHO BOVINO SEM OSSO MOÍDO - CONGELAMENTO IQF - Produto cárneo de carne bovina moída, sem osso, extra limpa, sem gordura aparente, sem aparas, sem nervos e tendões. Não poderá ter adição de sal e temperos e nem mistura de outros tipos de carne bovina ou carne mecanicamente processada. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo como regulamento técnico para condições higiênico- sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/ industrializadores de alimentos. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C , textura, cor, sabor e odor característico.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

4 - BIFE DE PATINHO BOVINO A ROLE, CONGELAMENTO IQF - Produto cárneo de carne bovina em bife de patinho recheado com cenoura e vagem, role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes, congelado individualmente (IQF), sem osso, extra limpo, sem gordura aparente, sem aparas, sem nervos e tendões, com peso médio por unidade de 100g (variação de $\pm 10\%$). Não poderá ter adição de sal e temperos e nem mistura de outros tipos de carne bovina ou carne mecanicamente processada. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico- sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/ industrializadores de alimentos. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C , textura, cor, sabor e odor

característico.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

5 - LAGARTO BOVINO SEM OSSO - CONGELAMENTO COMUM – PEÇA - Carne bovina in natura, em peça, sem gordura aparente, sem aparas, sem osso, sem nervos e tendões. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de - 18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

6 - PATINHO BOVINO SEM OSSO - CONGELAMENTO COMUM – PEÇA - Carne bovina in natura, em peça, sem gordura aparente, sem aparas, sem osso, sem nervos e tendões. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de - 18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

7 - COXÃO MOLE BOVINO SEM OSSO - CONGELAMENTO COMUM- PEÇA - Carne bovina in natura, em peça, sem gordura aparente, sem aparas, sem osso, sem nervos e tendões. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de - 18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

8 - PALETA BOVINA SEM OSSO - CONGELAMENTO COMUM – PEÇA - Carne bovina in natura, em peça, sem gordura aparente, sem aparas, sem osso, sem nervos e tendões. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de - 18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

9 - MÚSCULO BOVINO TRASEIRO - CONGELAMENTO COMUM – PEDAÇO INTEIRO - Carne bovina in natura, em peça, sem gordura aparente, sem aparas e sem osso. Não poderá ter adição

de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

10 - CORAÇÃO BOVINO INTEIRO – CONGELAMENTO COMUM - Carne bovina in natura, em peça, sem gordura aparente, sem aparas e sem osso. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

11 - COSTELA BOVINA – CONGELAMENTO COMUM – PEÇA INTEIRA - Carne bovina in natura, em peça inteira, sem gordura em excesso, sem aparas em excesso. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

12 - MÚSCULO BOVINO TRASEIRO MOÍDO – CONGELAMENTO COMUM - Carne bovina in natura, em peça inteira, sem gordura em excesso, sem aparas em excesso. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

13 - BOLINHO DE CARNE 100% BOVINA – IQF - carne condimentada formatada congelada de bovino com ora pro nobis (corte retirado de animais jovens. Produto com aspecto próprio de carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio da carne), com no máximo 5 % de gordura, ingredientes 90 % carne bovina e 10 % ora pro nobis pesando de 15 a 25g.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

14 - HAMBÚRGUER DE CARNE 100% BOVINA CONGELADO - Produto cárneo industrializado

obtido da carne moída bovina, água e adicionado de outros ingredientes como sal, condimentos, aromas e especiarias e contendo no máximo 4% de proteína não cárnea na forma agregada. Cada unidade de hambúrguer deverá ter o peso de 40 a 100g. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. A manipulação do produto deverá ser sob condições higiênicas adequadas, conforme legislação sanitária vigente, não devendo ficar expostos à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. Toda a carne usada para elaboração dos hambúrgueres deverá ter sido submetida aos processos de inspeção do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

15 - ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA, SEM TEMPERO, CONGELADA - Produto cárneo elaborado exclusivamente com carne bovina crua e sem osso, moldado na forma arredondada, sem aditivos alimentares, condimentos e sal. Não deverá conter carne mecanicamente separada. Cada unidade de almôndega deverá ter o peso de 20 a 50 g. A manipulação do produto deverá ser sob condições higiênicas adequadas, conforme legislação sanitária vigente, não devendo ficar expostos à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. Toda a carne usada para elaboração das almôndegas deverá ter sido submetida aos processos de inspeção do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

16 - CARNE IN NATURA BIFE SUÍNO A ROLE – IQF - bife a role, suíno IQF: recheado com cenoura e vagem preparado com carne suína e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado IQF peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%)

17 - PERNIL SUÍNO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS – CONGELAMENTO IQF -

Carne suína in natura, congelamento individualmente (IQF), extra limpa, sem aparas e sem gordura aparente, proveniente de animal sadio, abatido sob fiscalização e declarados aptos a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água, manipulada em condições de higiene, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterar-lá ou encobrir alguma alteração, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios.

18 - LOMBO SUÍNO SEM OSSO – CONGELAMENTO COMUM - Carne suína in natura, congelada, extra limpa, sem aparas e sem gordura aparente, proveniente de animal sadio, abatido sob fiscalização e declarados aptos a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem

a retenção de água, manipulada em condições de higiene, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios.

19 - PERNIL SUÍNO COM OSSO – CONGELAMENTO COMUM - Carne suína in natura, com osso, congelada, extra limpa, sem aparas e sem gordura aparente, proveniente de animal sadio, abatido sob fiscalização e declarados aptos a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água, manipulada em condições de higiene, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios.

20 - TRIPA SUÍNA COMESTÍVEL - SEM CELOFANE E CONSERVANTES -

Tripas naturais orgânicas, feitas com partes do sistema digestivo dos porcos – in natura, conservada no sal, sem aditivos químicos na sua composição, produto leve e de fácil digestão.

21 - FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI, CONGELADO, SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADOS INDIVIDUALMENTE (IQF) - Carne de frango in natura, crua e congelada individualmente (IQF) em cortes tipo sassami (tipo de corte do filé de peito de frango localizado na parte interna do peito constituído por filetes), obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18oC com tolerância até - 12oC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

22 - PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSO, CORTADO EM CUBOS, CONGELADOS INDIVIDUALMENTE (IQF) - Carne de frango in natura, cortada em cubos com dimensões aproximadas de 2 cm de largura e 2 cm de comprimento, crua e congelada individualmente (IQF), obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18oC com tolerância até -12oC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal,

com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

23 - COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADOS

INDIVIDUALMENTE (IQF) - Carne de frango in natura, crua e congelada individualmente (IQF), obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18oC com tolerância até -12oC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

24 - ALMÔNDEGA 100% CARNE DE FRANGO IQF - almondega 100% de carne frango congelada IQF, composta de carne frango, água, enriquecido com ora-pro- nobis, sem pimenta, ausência de fragmentos de ossos, peles, cartilagens, intestinos, nervos; transportada e conservada em temperatura de -12°C ou mais frio. pesando de 15 a 25 gramas cada unidade.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do ministério da saúde, e pelo mapa.

25 - CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO – IQF - Carne in natura Bife a Role de Frango IQF (Individually Quick Frozen). Com cenoura e vagem preparado com file de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico;- role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado em IQF - peso médio unitário aproximado de 100g (com variação de +/- 10%);-

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

26 - CORTES COZIDOS DE FRANGO COM LEGUMES – PEITO DESFIADO – IQF - Cortes Cozidos e Congelados (IQF) de Frango com legumes – Peito Desfiado – O corte deve ser retirado de animais jovens. Deve conter 70 % peito de frango, sal, 10 % ervilha, 10 % cenoura, 10 % milho.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

27 - DORSO DE FRANGO CONGELADO - Carne de frango in natura, crua e congelada, obtida de

aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18oC com tolerância até -12oC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

28 - PESCOÇO DE FRANGO CONGELADO - Carne de frango in natura, crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18oC com tolerância até -12oC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

29 - PEITO DE FRANGO COM OSSO CONGELADO - Carne de frango in natura, crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18oC com tolerância até -12oC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

30 - FÍGADO DE FRANGO CONGELADO - Carne de frango in natura, crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18oC com tolerância até -12oC;

não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

31 - PÉ DE FRANGO CONGELADO - Carne de frango in natura, crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18oC com tolerância até -12oC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

32 - FRANGO INTEIRO CONGELADO - Carne de frango in natura, crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18oC com tolerância até -12oC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

33 - ISCAS DE PEIXE CONGELADO TIPO MERLUZA - Carne de peixe (merluza, Merluccius spp.) in natura, eviscerado sem cabeça, livre de pele, cartilagens, espinhas, produto obtido a partir de cortes do filé em iscas, não sendo permitido a adição de outros ingredientes e sem mistura de espécies. O produto deverá ser congelado em temperatura mínima de -18° C. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até - 12°C. O peixe congelado deve apresentar superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; exsudação característica da espécie; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do

Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

34 - FILÉ DE PIRARUCU EM CUBOS – IQF - Composição peixe congelado filé de pirarucu iqr em cubos, o produto é elaborado com filé de peixe pirarucu (arapaima gigas) limpo, sem couro/pele, sem espinhas, sem escamas, sem manchas esverdeadas ou parasitas, em perfeito estado de conservação e higiene, cortado no formato de cubos com aproximadamente 20 a 40 gramas, com textura firme, congelado com a tecnologia IQF.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

35 - SARDINHA INTEIRA COM CABEÇA CONGELADA TAMANHO 14/16 OU 16/18

CONGELADA - Peixe in natura, eviscerado com cabeça, não sendo permitido a adição de outros ingredientes e sem mistura de espécies. O produto deverá ser congelado em temperatura mínima de -18° C.. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18oC com tolerância até -12oC. O peixe congelado deve apresentar superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; exsudação característica da espécie; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

36 - MANJUBA INTEIRA COM CABEÇA CONGELADA - Peixe in natura, eviscerado com cabeça, não sendo permitido a adição de outros ingredientes e sem mistura de espécies. O produto deverá ser congelado em temperatura mínima de -18° C. . No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18oC com tolerância até -12oC. O peixe congelado deve apresentar superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; exsudação característica da espécie; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

37 - TILÁPIA ESVICERADA, SEM CABEÇA, CONGELADA - Peixe in natura, eviscerado sem cabeça, não sendo permitido a adição de outros ingredientes e sem mistura de espécies. O produto deverá ser congelado em temperatura mínima de -18° C. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. O peixe congelado deve apresentar superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e

íntegra característica da espécie; ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; exsudação característica da espécie; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

38 - LAMBARI INTEIRO COM CABEÇA CONGELADO - Peixe in natura, eviscerado com cabeça, não sendo permitido a adição de outros ingredientes e sem mistura de espécies. O produto deverá ser congelado em temperatura mínima de -18° C. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. O peixe congelado deve apresentar superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; exsudação característica da espécie; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

39 - PIAU INTEIRO COM CABEÇA CONGELADO - Peixe in natura, eviscerado com cabeça, não sendo permitido a adição de outros ingredientes e sem mistura de espécies. O produto deverá ser congelado em temperatura mínima de -18° C. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. O peixe congelado deve apresentar superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; exsudação característica da espécie; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.

O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

40 - LINGUIÇA TOSCANA, CONGELADA - Produto cárneo industrializado, cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína, aromas, especiarias e condimentos, sem adição de proteínas não cárneas (IN nº33/2017), apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios e com gomos pesando de 50 a 100g. Toda a carne usada na elaboração de Linguiças, deverão ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, não ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. As carnes para produção de Linguiças e as Linguiças já elaboradas, deverão ser manipuladas, armazenadas

e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação e deterioração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C . O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

41 - LINGUIÇA MISTA DE SUÍNO, FRANGO E BOVINA COZIDA, CONGELADA E FATIADAS - Linguíça mista de suíno, frango e bovina cozida, congelada e fatiadas: Ingredientes: Carne suína, peito de frango, carne bovina, água, sal, cebola e alho. SEM ADIÇÃO DE CONVERSANTES.

42 - LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA - Produto cárneo preparado exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de água, aromas, especiarias e condimentos, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa, submetidas ao processo de defumação. Não deverá haver a utilização de carne mecanicamente separada (IN SDA nº04/2000). Deverá apresentar aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Toda a carne usada na elaboração de Linguíças, deverão ter sido submetidas aos processos de inspeção prescritos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, não ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. As carnes para produção de Linguíças e as Linguíças já elaboradas, deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação e deterioração. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

43 - KIBE DE CARNE BOVINA CONGELADO - Produto cárneo industrializado, obtido de carne bovina, moída, adicionado com trigo integral, água, podendo ser acrescentados outros ingredientes como sal, condimentos, aromas e especiarias e contendo no máximo 4% de proteína não cárnea. Cada unidade de kibe deverá pesar de 40 a 50g. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C . A manipulação do produto deverá ser sob condições higiênicas adequadas, conforme legislação sanitária vigente, não devendo ficar expostos à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. Toda a carne usada para elaboração dos kibes deverá ter sido submetida aos processos de inspeção do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

44 - BACON EM CUBOS – CONGELAMENTO COMUM - Produto cárneo industrializado, obtido do corte da parede torácico-abdominal dos suínos, sem pele, adicionado de ingredientes (água, sal, açúcar, aromatizante, estabilizante, antioxidante e conservante) e submetido ao processo térmico adequado, com defumação. O produto deverá ser preferencialmente congelado a temperatura de -18°C , com tolerância de até -12°C ; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida,

apresentando textura, cor, sabor e odor característico. Deve estar na temperatura de 4° C a 8° C ou mais frio.

45 - SALSICHA HOT DOG - Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. Será permitido nos ingredientes carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue (Estômago, Coração, Língua, Rins, Miolos, Fígado) até o limite de 10% e adição de proteínas não cárneas no máximo de 4,0%, como proteína agregada. Deverá apresentar aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Cada unidade de salsicha deverá ter o peso aproximado de 50 gramas. A manipulação do produto deverá ser sob condições higiênicas adequadas, conforme legislação sanitária vigente, não devendo ficar expostos à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. Toda a carne usada para elaboração de Salsichas deverá ter sido submetida aos processos de inspeção do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.

6. ESTIMATIVA DA DEMANDA - QUANTIDADE DE BENS E SERVIÇOS

Item	Produto	UND	Consumo anual	Restaurantes Populares		Alimentação Escolar		Parque Ecológico		TOTAL
				Consumo mensal	Consumo anual	Consumo mensal	Consumo anual	Consumo mensal	Consumo anual	
1	Coxão Mole bovino cortado em cubos, congelamento - IQF	kg	9.150	762,50	52.500	4.375	-	-	-	61.650
2	Patinho bovino cortado em tiras - IQF	kg	9.150	762,50	52.500	4.375	-	-	-	61.650
3	Patinho bovino moído, congelamento - IQF	kg	9.150	762,50	52.500	4.375	-	-	-	61.650
4	Bife de Patinho Bovino a Role - IQF	kg	10.080	840	-	-	-	-	-	10.080
5	Lagarto Bovino congelado s/ osso -(Peça)	kg	6.000	500	-	-	-	-	-	6.000

6	Patinho Bovino congelado s/ osso - (Peça)	kg	6.000	500	-	-	-	-	6.000
7	Coxão Mole Bovino congelado s/ osso - (Peça)	kg	9.000	750	-	-	-	-	9.000
8	Paleta Bovina congelada s/ osso - (Peça)	kg	9.000	750	-	-	-	-	9.000
9	Músculo Bovino Traseiro Congelado (pedaço inteiro)	kg	-	-	-	-	4.500	375	4.500
10	Coração Bovino Congelado (inteiro)	kg	-	-	-	-	4.500	375	4.000
11	Costela Bovina Congelada (inteira)	kg	-	-	-	-	3.000	250	3.000
12	Músculo Bovino Traseiro moído Congelado	kg	-	-	-	-	4.000	333	4.000
13	Bolinho de Carne 100% Bovina - IQF	kg	10.080	840	-	-	-	-	10.080
14	Hambúrguer de carne 100% bovina congelado - IQF	kg	10.080	840	-	-	-	-	10.080
15	Almôndega de carne 100% bovina, sem tempero - IQF	kg	7.320	610,00	13.134	1.094,50	-	-	20.454
16	Carne in natura Bife a Role Suino - IQF	kg	10.080	840	-	-	-	-	10.080
17	Pernil suino cortado em cubos, conge lamento IQF	kg	16.470	1.372,50	49.080	4.090	-	-	65.550

18	Lombo suíno congelado sem osso, extra limpo	kg	9.516	793,00	-	-	-	-	9.516
19	Pernil suíno congelado com osso	kg	-	-	-	-	3.600	300	3.600
20	Tripa suína comestível	m	-	-	-	-	720	60	720
21	Filé de peito de frango, em corte tipo sassami, congelamento IQF, sem pele e sem osso	kg	11.096	924,6	44.760	3.730	-	-	55.856
22	Peito de Frango sem pele e sem osso cortado em cubos, congelamento - IQF	kg	11.096	924,6	22.380	1.865	-	-	33.476
23	Coxa e sobrecoxa de frango, congelamento IQF, sem pele e sem osso	kg	11.096	924,6	44.760	3.730	-	-	55.856
24	Almôndega 100% Carne de Frango - IQF	kg	9.516	793,00	-	-	-	-	9.516
25	Carne in natura Bife a Role de Frango - IQF	kg	9.516	793,00	-	-	-	-	9.516
26	Cortes cozidos e congelados de Frango com Legumes - IQF	kg	9.516	793,00	-	-	-	-	9.516
27	Dorso de Frango congelado	kg	-	-	-	-	3.600	300	3.600
28	Pescoço de Frango congelado	kg	-	-	-	-	4.200	350	4.200

29	Peito de Frango com osso congelado	kg	-	-	-	-	3.000	250	3.000
30	Fígado de Frango congelado	kg	-	-	-	-	1.500	125	1.500
31	Pé de Frango congelado	kg	-	-	-	-	500	41	500
32	Frango Inteiro congelado	kg	-	-	-	-	1.000	83,33	1.000
33	Isclas de peixe congelado tipo merluza	kg	8.886	740,50	12.600	1.050	-	-	21.486
34	Filé de Pirarucu em Cubos - IQF	kg	4.500	375	-	-	-	-	4.500
35	Sardinha inteira, com cabeça e congelada (tamanho 14/16 ou 16/18 peças por quilo)	kg	-	-	-	-	3.000	250	3.000
36	Manjuba inteira, com cabeça e congelada	kg	-	-	-	-	3.000	250	3.000
37	Tilápia esvicerada, sem cabeça e congelada	kg	-	-	-	-	4.500	375	4.500
38	Lambari inteiro, com cabeça e congelado	kg	-	-	-	-	3.000	250	3000
39	Piau inteiro, com cabeça e congelado	kg	-	-	-	-	800	66,66	800
40	Linguiça toscana congelada	kg	8.534	711,16	-	-	-	-	8.534

41	Llinguiça mista de suíno, frango e bovina cozida, congelada e fatiada	kg	8.534	711,16	-	-	-	-	8.534
42	Linguiça calabresaDefumada	kg	8.534	711,16	-	-	-	-	8.534
43	Kibe de carne 100% bovina congelado	kg	8.534	711,16	-	-	-	-	8.534
44	Bacon em cubos	kg	1.360	113,3	-	-	-	-	1.360
45	Salsicha Hot Dog	kg	6.822	568,5	-	-	-	-	6.822

7. LEVANTAMENTO DE SOLUÇÕES

Aquisição parcelada de carne bovina, carne suína, carne de frango, peixes e embutidos para abastecer as Unidades Escolares, Filantrópicas e Sociais, os Restaurantes Populares e o Parque Ecológico do Município de São Carlos.

Id	Descrição da solução (ou cenário)
1	Aquisição parcelada de carne bovina, carne suína, carne de frango, peixes e embutidos para abastecer as Unidades Escolares, Filantrópicas e Sociais, os Restaurantes Populares e o Parque Ecológico do Município de São Carlos

8. ANÁLISE COMPARATIVA DE CUSTOS (TCO)

Ano --> 2024	1
Item	R\$
Coxão Mole bovino cortado em cubos, congelamento - IQF	3.494.938,50
Patinho bovino cortado em tiras - IQF	3.493.705,50
Patinho bovino moído, congelamento - IQF	3.398.764,50
Bife de Patinho Bovino a Role - IQF	671.328,00
Lagarto Bovino congelado s/ osso -(Peça)	337.620,00
Patinho Bovino congelado s/ osso -(Peça)	314.160,00

Coxão Mole Bovino congelado s/ osso - (Peça)	493.200,00
Paleta Bovina congelada s/ osso - (Peça)	478.350,00
Músculo Bovino Traseiro Congelado (pedaço inteiro)	240.615,00
Coração Bovino Congelado (inteiro)	156.400,00
Costela Bovina Congelada (inteira)	138.540,00
Músculo Bovino Traseiro moído congelado	212.800,00
Bolinho de Carne 100% Bovina - IQF	475.372,80
Hambúrguer de carne 100% bovina congelado - IQF	477.993,60
Almôndega de carne 100% bovina, sem tempero - IQF	942.315,78
Carne in natura Bife a Role Suino - IQF	497.548,80
Pernil suíno cortado em cubos, congelamento IQF	2.399.130,00
Lombo suíno congelado sem osso, extra limpo	346.572,72
Pernil suíno congelado com osso	120.240,00
Tripa suína comestível	3.808,80
Filé de peito de frango, em corte tipo sassami, congelamento IQF, sem pele e sem osso	2.055.500,80
Peito de Frango sem pele e sem osso cortado em cubos, congelamento - IQF	1.206.809,80
Coxa e sobrecoxa de frango, congelamento IQF, sem pele e sem osso	1.982.888,00
Almôndega 100% Carne de Frango - IQF	435.452,16
Carne in natura Bife a Role de Frango - IQF	500.922,24
Cortes cozidos e congelados de Frango com Legumes – IQF	490.074,00
Dorso de Frango Congelado	79.992,00
Pescoço de Frango congelado	83.580,00
Peito de Frango com osso congelado	76.200,00
Fígado de Frango congelado	30.720,00
Pé de Frango congelado	9.100,00
Frango Inteiro congelado	20.790,00
Isclas de peixe congelado tipo merluza	1.295.390,94
Filé de Pirarucu em Cubos - IQF	315.000,00
Sardinha inteira, com cabeça e congelada (tamanho 14/16 ou 16/18 peças por quilo)	118.620,00
Manjuba inteira, com cabeça congelada	180.600,00
Tilápia esviscerada, sem cabeça congelada	282.600,00
Lambari inteiro, com cabeça e congelado	155.580,00

Piau inteiro, com cabeça e congelado	40.256,00
Linguiça toscana congelada	337.946,40
Linguiça mista de suíno, frango e bovina cozida, congelada e fatiada	340.165,24
Linguiça calabresa Defumada	343.408,16
Kibe de carne 100% bovina congelado	402.378,10
Bacon em cubos	69.455,20
Salsicha Hot Dog	136.440,00
Custo Total no Ano	R\$ 29.683.273,54
Valor depreciado (Quando aplicável)	-

Pesquisa de Preços no mercado: 05 cotações de fornecedores do produto.

Observação: itens novos foram incluídos processo.

b. MAPA COMPARATIVO DOS CÁLCULOS TOTAIS DE PROPRIEDADE (TCO)			
Descrição da solução	Estimativa de TCO ao longo dos anos		Total
	Ano 2023	Ano 2024	
Solução Viável 1	R\$ 25.973.027,04	R\$ 29.683.273,54	R\$ 55.656.300,58

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO DE TIC A SER CONTRATADA

Aquisição parcelada de carne bovina, carne suína, carne de frango, peixes e embutidos para abastecer as Unidades Escolares, Filantrópicas e Sociais, os Restaurantes Populares e o Parque Ecológico do Município de São Carlos entregues ponto a ponto pelos fornecedores.

10. ESTIMATIVA DE CUSTO TOTAL DA CONTRATAÇÃO

Item	Descrição	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
Item 1	Coxão Mole bovino cortado em cubos, congelamento - IQF	61.650	56,69	3.494.938,50
Item 2	Patinho bovino cortado em tiras - IQF	61.650	56,67	3.493.705,50
Item 3	Patinho bovino moído, congelamento - IQF	61.650	55,129	3.398.764,50
Item 4	Bife de Patinho Bovino a Role - IQF	10.080	66,60	671.328,00
Item 5	Lagarto Bovino congelado s/ osso - (Peça)	6.000	56,27	337.620,00
Item 6	Patinho Bovino congelado s/ osso -	6.000	52,36	314.160,00

	(Peça)			
Item 7	Coxão Mole Bovino congelado s/ osso - (Peça)	9.000	54,80	493.200,00
Item 8	Paleta Bovina congelada s/ osso - (Peça)	9.000	53,15	478.350,00
Item 9	Músculo Bovino Traseiro Congelado (pedaço inteiro)	4.500	53,47	240.615,00
Item 10	Coração Bovino Congelado (inteiro)	4.000	39,10	156.400,00
Item 11	Costela Bovina Congelada (inteira)	3.000	46,18	138.540,00
Item 12	Músculo Bovino Traseiro moído Congelado	4.000	53,20	212.800,00
Item 13	Bolinho de Carne 100% Bovina - IQF	10.080	47,16	475.372,80
Item 14	Hambúrguer de carne 100% bovina congelado - IQF	10.080	47,42	477.993,60
Item 15	Almôndega de carne 100% bovina, sem tempero - IQF	20.454	46,07	942.315,78
Item 16	Carne in natura Bife a Role Suino - IQF	10.080	49,36	497.548,80
Item 17	Pernil suíno cortado em cubos, congelamento IQF	65.550	36,60	2.399.130,00
Item 18	Lombo suíno congelado sem osso, extra limpo	9.516	36,42	346.572,72
Item 19	Pernil suíno congelado com osso	3.600	33,40	120.240,00
Item 20	Tripa suína comestível	720	5,29	3.808,80
Item 21	Filé de peito de frango, em corte tipo sassami, congelamento IQF, sem pele e sem osso	55.856	36,80	2.055.500,80
Item 22	Peito de Frango sem pele e sem osso cortado em cubos, congelamento - IQF	33.476	36,05	1.206.809,80
Item 23	Coxa e sobrecoxa de frango, congelamento IQF, sem pele e sem osso	55.856	35,50	1.982.888,00
Item 24	Almôndega 100%	9.516	45,76	435.452,16

	Carne de Frango - IQF			
Item 25	Carne in natura Bife a Role de Frango - IQF	9.516	52,64	500.922,24
Item 26	Cortes cozidos e congelados de Frango com Legumes – IQF	9.516	51,50	490.074,00
Item 27	Dorso de Frango congelado	3.600	22,22	79.992,00
Item 28	Pescoço de Frango congelado	4.200	19,90	83.580,00
Item 29	Peito de Frango comosso congelado	3.000	25,40	76.200,00
Item 30	Fígado de Frango congelado	1.500	20,48	30.720,00
Item 31	Pé de Frango congelado	500	18,20	9.100,00
Item 32	Frango Inteiro congelado	1.000	20,79	20.790,00
Item 33	Iscas de peixe congelado tipo merluza	21.486	60,29	1.295.390,94
Item 34	File de Pirarucu em Cubos - IQF	4.500	70,00	315.000,00
Item 35	Sardinha inteira, com cabeça e congelada (tamanho 14/16 ou 16/18 peças por quilo)	3.000	39,54	118.620,00
Item 36	Manjuba inteira, com cabeça e congelada	3.000	60,20	180.600,00
Item 37	Tilapia esvicerada, sem cabeça e congelada	4.500	62,80	282.600,00
Item 38	Lambari inteiro, com cabeça e congelado	3000	51,86	155.580,00
Item 39	Piau inteiro, com cabeça e congelado	800	50,32	40.256,00
Item 40	Linguiça toscana congelada	8.534	39,60	337.946,40
Item 41	Linguiça mista de suíno, frango e bovina cozida, congelada e fatiada	8.534	39,86	340.165,24
Item 42	Linguiça calabresa Defumada	8.534	40,24	343.408,16
Item 43	Kibe de carne 100% bovina congelado	8.534	47,15	402.378,10
Item 44	Bacon em cubos	1.360	51,07	69.455,20
Item 45	Salsicha Hot Dog	6.822	20,00	136.440,00
Total				29.683.273,54

11. JUSTIFICATIVA TÉCNICA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

A escolha da solução se justifica tendo em vista que os produtos apresentados atendem as necessidades nutricionais das Unidades Escolares, Filantrópicas e Sociais, dos Restaurantes Populares e do Parque Ecológico do Município de São Carlos.

12. JUSTIFICATIVA ECONÔMICA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

Itens de boa qualidade com preços acessíveis ao montante orçado para destinação a produtos alimentícios ofertados com recursos do município.

13. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

Atendimento satisfatório aos alunos atendidos pelas Unidades Escolares, Filantrópicas e Sociais, aos Municípes atendidos pelos Restaurantes Populares e aos animais do Parque Ecológico do Município de São Carlos.

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Abertura de Processo Licitatório do tipo menor preço por Lote com o objetivo de Registrar Preços para eventual aquisição parcelada de carne bovina, carne suína, carne de frango, peixes e embutidos para abastecer as Unidades Escolares, Filantrópicas e Sociais, os Restaurantes Populares e o Parque Ecológico do Município de São Carlos.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

1 – Viável

15.1 JUSTIFICATIVA

A viabilidade se justifica pela eficácia, efetividade e economicidade.

16. RESPONSÁVEIS

INTEGRANTE TÉCNICO

Fiscal: Jeferson Diego Alves Moreira

Secretário Municipal Adjunto

Matrícula: 24.632

Gestor: Larissa Sakumoto Lavadeci

Diretora do Departamento de Abastecimento

Matrícula: 24.786

São Carlos, 11 de março de 2024

INTEGRANTE REQUISITANTE

Dhony Oliveira Souza

Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento

Matrícula: 23.159

São Carlos, 11 de março de 2024

6. APROVAÇÃO E DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Aprovo este Estudo Técnico Preliminar e atesto sua conformidade às disposições da Instrução Normativa SGD/ME nº 94, de 23 de dezembro de 2022.

AUTORIDADE MÁXIMA DA ÁREA

Dhony Oliveira Souza

Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento

Matrícula: 23.159

São Carlos, 11 de março de 2024