ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

REFERE-SE À AQUISIÇÃO DE CARNES, DERIVADOS E POLPAS DE FRUTAS PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DE DIVERSOS SETORES E SECRETARIAS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE CARMELO/MG.

Área Requisitante (Secretaria/Setor):
Secretaria de desenvolvimento econômico, inovação, governo e turismo.

1– INTRODUÇÃO

1.1 – Informações

O presente documento caracteriza a etapa inicial da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos que levaram à necessidade de abertura de processo licitatório**,** conforme necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente tal contratação e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública, como eficiência, economicidade e transparência.

2 – NECESSIDADE

2.1 – Descrição da Necessidade

A presente contratação decorre da necessidade de assegurar o abastecimento regular de carnes, derivados e polpas de frutas destinados ao atendimento das demandas alimentares de diversos setores e Secretarias da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG, especialmente da Secretaria Municipal de Educação, do Hospital Municipal, da Casa Lar e da Secretaria de Esporte. Esses gêneros constituem insumos necessários ao preparo das refeições fornecidas aos usuários dos serviços públicos municipais, de modo que a continuidade de seu fornecimento está diretamente relacionada à manutenção das atividades desenvolvidas pelas unidades atendidas.

O problema a ser enfrentado consiste no risco de descontinuidade ou insuficiência do abastecimento desses gêneros alimentícios, com potencial comprometimento da regularidade das refeições ofertadas pela Administração. No âmbito da alimentação escolar, a necessidade encontra respaldo, ainda, no Ofício nº

230/2026, por meio do qual o Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação informou a proximidade do encerramento dos saldos relativos aos produtos cárneos e o esgotamento do saldo destinado à aquisição de polpas de frutas, ressaltando a necessidade de nova contratação para assegurar a continuidade do fornecimento e a execução dos cardápios destinados aos estudantes da Rede Municipal de Ensino. A necessidade também alcança as demais unidades municipais contempladas pela contratação, cujas demandas deverão estar consolidadas nos documentos de planejamento que integram o processo.

Sob a perspectiva do interesse público, a contratação busca, portanto, prevenir o desabastecimento e assegurar a continuidade da alimentação oferecida aos usuários dos serviços públicos municipais, mediante solução capaz de compatibilizar regularidade do fornecimento, segurança dos alimentos e atendimento das necessidades efetivamente verificadas pela Administração. A medida encontra fundamento na necessidade de preservação da continuidade e da eficiência dos serviços públicos, devendo seu dimensionamento observar as demandas comprovadas de cada unidade requisitante, de modo a evitar tanto a insuficiência quanto a aquisição excessiva de gêneros alimentícios.

2.2 – Produtos e serviços comuns: A presente contratação trata de produtos/serviços comuns, sendo possível sua discriminação técnica e não sendo categorizados como bens de luxo.

3 – DO PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

A contratação está alinhada ao planejamento da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG, visando assegurar o fornecimento regular de carnes, derivados e polpas de frutas para atender às necessidades de diversos setores e Secretarias Municipais, especialmente das unidades de ensino, do Hospital Municipal, da Casa Lar e da Secretaria de Esporte, garantindo a continuidade dos serviços públicos e o adequado atendimento à população.

As despesas decorrentes da contratação deverão observar a disponibilidade orçamentária e financeira do Município, em conformidade com o Plano Plurianual – PPA, a Lei de Diretrizes Orçamentárias – LDO e a Lei Orçamentária Anual – LOA. Considerando a utilização do Sistema de Registro de Preços, as aquisições ocorrerão de forma parcelada, conforme a demanda efetiva, com indicação das

dotações orçamentárias no momento da formalização das contratações decorrentes da Ata.

O Município de Monte Carmelo/MG não possui Plano de Contratações Anual (PCA) consolidado e formalizado para o exercício de 2026, razão pela qual não há previsão específica nesse instrumento a ser indicada, nos termos do art. 18, § 1º, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021 e do art. 15 do Decreto Municipal nº 2.621/2023.

4 – DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Considerando a natureza dos produtos e sua destinação à alimentação dos usuários dos serviços públicos municipais, a contratação deverá observar os seguintes requisitos mínimos:

- Qualidade dos produtos: as carnes, derivados e polpas de frutas deverão apresentar características próprias para consumo humano, atendendo às especificações de cada item e aos padrões de identidade, qualidade e segurança dos alimentos aplicáveis.
- Inspeção sanitária: os produtos de origem animal deverão possuir procedência comprovada e ser provenientes de estabelecimentos submetidos à inspeção sanitária oficial, com identificação do serviço de inspeção correspondente, quando aplicável. O TR utilizado no processo de 2025 já estabelecia, para os produtos cárneos, exigências de procedência e inspeção sanitária oficial.
- Conservação e temperatura: os produtos congelados deverão permanecer em condições adequadas de conservação durante o transporte e a entrega, preservando-se a cadeia de frio e as temperaturas exigidas para cada produto. Para os cárneos congelados, deverá ser observada a temperatura prevista nas respectivas especificações técnicas.
- Transporte: a entrega dos produtos perecíveis deverá ocorrer em veículos apropriados e em condições higiênico-sanitárias adequadas, dotados dos meios necessários à manutenção da temperatura e conservação dos alimentos durante o transporte.
- Embalagem e rotulagem: os produtos deverão ser fornecidos em embalagens íntegras, resistentes, adequadas ao tipo de alimento e devidamente identificadas, contendo as informações obrigatórias de rotulagem e aquelas

previstas nas especificações de cada item, inclusive prazo de validade, peso, identificação do fabricante e demais informações pertinentes.

- Prazo de validade e integridade: no momento da entrega, os produtos deverão apresentar condições adequadas de consumo e prazo de validade compatível com sua utilização, não sendo admitidos produtos com embalagens violadas ou danificadas, sinais de descongelamento, deterioração ou quaisquer condições que comprometam sua qualidade ou segurança.
- **Fornecimento parcelado:** os produtos deverão ser fornecidos de forma parcelada, de acordo com a necessidade da Administração, nos quantitativos, locais e periodicidade definidos nas respectivas Ordens de Fornecimento.
- **Locais de entrega:** As entregas serão realizadas de acordo com a unidade requisitante e a destinação dos produtos, observando-se os seguintes locais:

Os Produtos destinados à alimentação escolar: deverão ser entregues pelo fornecedor, uma vez por semana, diretamente nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, ressalvadas as localidades cujo recebimento ocorrerá no Almoxarifado Central, conforme especificado adiante. A relação das 20 (vinte) unidades escolares e respectivos endereços encontra-se apresentada a seguir.

Nº	UNIDADE ESCOLAR E ENDEREÇO
01	**ESCOLA MUNICIPAL FRANCISCO CAMPOS.** AVENIDA SANTA RITA, S/Nº, BAIRRO SANTA RITA.
02	**ESCOLA MUNICIPAL MARIA APARECIDA BRANDÃO VIEIRA.** AVENIDA SANTA RITA, Nº 90, BAIRRO SANTA RITA.
03	**ESCOLA MUNICIPAL CELSO BUENO.** RUA SÃO CARLOS, Nº 55, DISTRITO DE CELSO BUENO.
04	**ESCOLA MUNICIPAL HÉLCIO RESENDE FALEIROS.** RUA TUBARÃO, Nº 360, BAIRRO BOA VISTA IV.
05	**ESCOLA MUNICIPAL MARIA LEOCÁDIA ROSA.** AVENIDA JOSÉ GENEROSO, Nº 601, BAIRRO RESIDENCIAL BELA SUÍÇA.
06	**ESCOLA MUNICIPAL MADRE LUIZA GONZAGA.** COMUNIDADE DE TIJUCA.
07	**ESCOLA MUNICIPAL PREFEITO ALAOR SOARES MUNDIM.** COMUNIDADE DE GONÇALVES.
08	**EMEI – ESCOLA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ARMANDO DO P. CORTES.** RUA J, Nº 721, BAIRRO CATULINA.
09	**EMEI – ESCOLA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOSÉ G. DE SOUZA.** RUA AMAZONAS, Nº 468, BAIRRO VILA NOVA.
10	**ESCOLA MUNICIPAL PRÉ SÓLON CARDOSO.** AVENIDA SAUDADES, S/Nº, BAIRRO VILA DOURADA.
11	**CEIM – CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL MUNICIPAL VOVÓ MIROTA.** RUA GOIÁS, Nº 1211, BAIRRO VILA NOVA.

12	**CEIM – CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL MUNICIPAL CORINA MARIA DE JESUS.** RUA RONAN CARDOSO NAVES, Nº 1544, BAIRRO NOSSA SENHORA DE FÁTIMA.
13	**CEIM – CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL MUNICIPAL JUDITH CARDOSO NAVES.** RUA NOVE, S/Nº, BAIRRO TRIÂNGULO.
14	**CEIM – CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL MUNICIPAL ARISTINA ROCHA.** RUA MADRE CLARA, Nº 311, BAIRRO SANTA RITA.
15	**CEIM – CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL MUNICIPAL DONA MARIA ABADIA RESENDE.** RUA DOURADOS, Nº 571, BAIRRO LAMBARI.
16	**CEIM – CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL MUNICIPAL MARIA RESENDE FALEIROS.** RUA VALTERSON PEREIRA BOSI, Nº 192, BAIRRO SIDÔNIO CARDOSO.
17	**CEIM – CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL MUNICIPAL ALICE DOMICIANO MONTALVÃO.** RUA SÃO JUDAS TADEU, Nº 75, DISTRITO DE CELSO BUENO.
18	**CEIM – CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL MUNICIPAL MASSILON PINTO DA ROCHA.** RUA C, Nº 800, BAIRRO CATULINA II.
19	**CEIM – CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL MUNICIPAL ADEGMAR LEMOS DE TOLEDO.** RUA MARIETA HONORATO, S/Nº, BAIRRO JARDIM ORIENTE.
20	**EMEI – ESCOLA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL PROF. EDSON CARDOSO NUNES.** RUA SÃO JOÃO DA CRUZ, Nº 902, BAIRRO PLANALTO.

Produtos destinados aos demais setores e Secretarias Municipais: deverão ser entregues no Almoxarifado Central da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG, localizado na Avenida Dona Clara, nº 647, Centro, conforme as respectivas Autorizações de Fornecimento. No mesmo local deverão ser entregues os quantitativos destinados às unidades escolares situadas nas comunidades de Tijuca e Gonçalves e no Distrito de Celso Bueno, para posterior distribuição pela Secretaria Municipal de Educação.

- **Recebimento e substituição:** os produtos que estiverem em desacordo com as especificações, apresentarem problemas de qualidade, conservação, embalagem ou qualquer outra irregularidade deverão ser recusados e substituídos pelo fornecedor, sem ônus adicional para a Administração.
- **Sustentabilidade:** deverão ser adotadas, sempre que tecnicamente aplicáveis, medidas destinadas à redução da geração de resíduos, utilização racional de embalagens e adequada destinação dos resíduos decorrentes do fornecimento, priorizando materiais recicláveis ou de menor impacto ambiental, sem prejuízo das exigências sanitárias e de conservação dos alimentos.

Os requisitos estabelecidos buscam assegurar que a solução contratada proporcione qualidade, segurança alimentar, regularidade do abastecimento e condições adequadas de transporte e conservação, sem estabelecer exigências desnecessárias que possam restringir injustificadamente a competitividade.

5 – DO QUANTITATIVO ESTIMADO

5.1 – Tabela 1 (Descrições e Quantidades):

Item	Descrição	Unid.	Quantidade Anterior (Memória de Cálculo) PE 46/2025	Quant. Ano 2026
1	**BACON EM MANTA, CURADO E DEFUMADO, EMBALADO A VÁCUO:** Produto cárneo industrializado de origem suína, curado e defumado, apresentado em manta, acondicionado em peça de aproximadamente 1 kg e embalado a vácuo. Deverá apresentar cor, textura, odor e aspecto característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade e integridade. Produto elaborado em estabelecimento devidamente regularizado e submetido à inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada e em conformidade com a legislação aplicável aos produtos de origem animal. A embalagem a vácuo deverá ser íntegra, resistente, devidamente selada e adequada ao contato com alimentos, sem perfurações, rompimentos, perda de vácuo ou quaisquer alterações que possam comprometer a conservação do produto. Deverá conter rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação, informações nutricionais e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado e higienizado, observadas as condições de conservação e temperatura estabelecidas pelo fabricante na rotulagem e pela legislação sanitária aplicável. Quando o produto exigir refrigeração, deverá ser transportado em veículo dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se as condições necessárias à sua conservação durante todo o transporte e a entrega. Não serão aceitos produtos com embalagem violada, perfurada, com perda de vácuo, alterações nas condições adequadas de conservação ou quaisquer sinais de deterioração.	Kg	5.000	5.000
2	**CARNE BOVINA – ACÉM EM PEDAÇOS, CONGELADA:** carne bovina, corte acém, cortada em pedaços, acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os pedaços deverão apresentar corte uniforme, aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo	Kg	10.000	10.000

	apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.			
3	**CARNE BOVINA – ALCATRA, CONGELADA**: Peça de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação, livre de amolecimento, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto, contendo rótulo legível com, no mínimo, identificação do produto e do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura igual ou inferior a -12 °C, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	Kg	6.000	6.000
4	**CARNE BOVINA – CAPA DE FILÉ EM PEDAÇOS, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os pedaços deverão apresentar corte uniforme, aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte fornecido, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	Kg	10.000	10.000
5	**CARNE BOVINA – CONTRAFILÉ EM BIFES, CONGELADA:** Cortada em bifes com espessura entre 1,5 cm e 2,0 cm, de corte uniforme, acondicionada em embalagem com aproximadamente 1	Kg	3.000	3.000

	kg, congelada e embalada a vácuo. Os bifes deverão apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação, livres de amolecimento, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto, contendo rótulo legível com, no mínimo, identificação do produto e do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.			
6	**CARNE BOVINA – CONTRAFILÉ, PEÇA CONGELADA:** Peça de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação, livre de amolecimento, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto, contendo rótulo legível com, no mínimo, identificação do produto e do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	Kg	1.500	1.500
7	**CARNE BOVINA – FILÉ MIGNON, CONGELADA:** Peça inteira de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação, livre de amolecimento, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada. A peça deverá apresentar características próprias do corte, estar devidamente limpa e preparada, sem matérias estranhas ou alterações que comprometam sua qualidade e adequação ao consumo. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto, contendo rótulo legível com, no mínimo, identificação do produto e do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo	Kg	800	800

	apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.			
8	**CARNE BOVINA – MÚSCULO EM PEDAÇOS, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os pedaços deverão apresentar corte uniforme, aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	Kg	10.000	10.000
9	**CARNE BOVINA – PALETA EM PEDAÇOS, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os pedaços deverão apresentar corte uniforme, aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte fornecido, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C,** ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	Kg	10.000	10.000

10	**CARNE BOVINA – PATINHO EM BIFES, CONGELADA:** Cortada em bifes com espessura entre 1,5 cm e 2,0 cm, de corte uniforme, acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os bifes deverão apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C,** ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	Kg	7.000	7.000
11	**CARNE BOVINA – PATINHO, PEÇA CONGELADA**: Peça de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C,** ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	Kg	5.000	5.000
12	**CARNE BOVINA MOÍDA – ACÉM, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar moagem uniforme, aspecto, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal	Kg	12.000	12.000

	abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte utilizado, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C,** ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.			
13	**CARNE BOVINA MOÍDA – MÚSCULO, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar moagem uniforme, aspecto, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente, adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do estabelecimento produtor, peso líquido, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	Kg	12000	12000
14	**CARNE BOVINA MOÍDA – PALETA, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar moagem uniforme, aspecto, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte utilizado, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária	Kg	12.000	12.000

	competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.			
15	**CARNE SUÍNA – COSTELA, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação, sem excesso aparente de gordura, livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem a vácuo deverá ser íntegra, resistente, devidamente selada e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, sem perfurações, rompimentos ou perda de vácuo. Deverá conter rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, perfurada ou com perda de vácuo, nem produtos mantidos em condições inadequadas de conservação.	Kg	4.000	4.000
16	**CARNE SUÍNA – LOMBO CONGELADO:** Acondicionada em embalagem de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de cartilagens, sebo, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de	Kg	9.000	9.000

	descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.			
17	**CARNE SUÍNA – PERNIL EM BIFES CONGELADA:** Bifes com espessura entre 1,5 cm e 2,0 cm, de corte uniforme, congelada, acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Os bifes deverão apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de cartilagens, sebo, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	Kg	16.000	16.000
18	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA:** Acondicionado em embalagem de aproximadamente 1 kg. O produto deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser isento de penas e penugens, restos de vísceras, hematomas acentuados, fraturas expostas, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de ave abatida sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica íntegra, resistente, adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, contendo no mínimo 2 (dois) conjuntos de coxa e sobrecoxa. A embalagem deverá conter rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C,** ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	Kg	15.000	20.000
19	**LINGUIÇA DE FRANGO, CONGELADA, SEM PIMENTA:** produto cárneo industrializado, elaborado à base de carne de frango, apresentado em gomos uniformes, congelado, acondicionado em embalagem de aproximadamente 1 kg, preferencialmente a vácuo ou em sistema de embalagem adequado à conservação do	Kg	3.000	3.000

	produto. Deverá apresentar cor, odor, textura e aspecto característicos, estar em boas condições de conservação, sem adição de pimenta, livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto elaborado em estabelecimento devidamente regularizado e submetido à inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada e em conformidade com a legislação aplicável aos produtos de origem animal. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.			
20	**LINGUIÇA SUÍNA TIPO TOSCANA, CONGELADA, SEM PIMENTA:** Produto cárneo industrializado, tipo Linguiça Toscana, elaborado com carne suína, apresentado em gomos uniformes, congelado e acondicionado em embalagem de aproximadamente 1 kg. Deverá apresentar cor, odor, textura e aspecto característicos, estar em boas condições de conservação, sem adição de pimenta, livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto elaborado em estabelecimento devidamente regularizado e submetido à inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada e em conformidade com a legislação aplicável aos produtos de origem animal. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C,** ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	Kg	3.000	3.000
21	**LINGUIÇA TIPO CALABRESA, COZIDA E DEFUMADA:** Produto cárneo industrializado, linguiça tipo calabresa, cozida e defumada, acondicionada em embalagem de aproximadamente 1 kg. Deverá apresentar cor, textura, odor e aspecto característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas, odor desagradável ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade e integridade. Produto elaborado em estabelecimento devidamente regularizado	Kg	5.000	5.000

	e submetido à inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada e em conformidade com a legislação aplicável aos produtos de origem animal. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado e higienizado, observadas as condições de conservação e temperatura estabelecidas pelo fabricante na rotulagem e pela legislação sanitária aplicável, de modo a preservar sua integridade e qualidade durante o transporte e a entrega. Quando o produto exigir refrigeração, deverá ser transportado em veículo dotado de sistema de refrigeração adequado, sem interrupção das condições de conservação recomendadas. Não serão aceitos produtos com embalagem violada, alterações nas condições de conservação ou quaisquer sinais de deterioração.			
22	**PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO:** Acondicionada em embalagem de aproximadamente 1 kg. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser isenta de ossos, cartilagens, pele, penas e penugens, restos de vísceras, hematomas acentuados, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de ave abatida sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica íntegra, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento. A embalagem deverá conter rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	Kg	15.000	22.000
23	**POLPA DE FRUTA CONGELADA – ABACAXI:** Produto obtido de abacaxi in natura, por processo tecnológico adequado, apresentado na forma de polpa integral congelada, sem diluição ou adição de água, sem adição de açúcar, conservantes ou outros aditivos, devendo manter as características naturais próprias da fruta e atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá apresentar cor, aroma, sabor, textura e aspecto característicos do abacaxi, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, devidamente selada, com conteúdo líquido de aproximadamente 1 kg. A embalagem	Kg	2.400	2.400

	deverá estar íntegra, sem perfurações, vazamentos ou sinais de descongelamento e recongelamento. O rótulo deverá apresentar, de forma clara e legível, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se congelado durante todo o transporte e a entrega, observadas as condições e a temperatura de conservação estabelecidas na rotulagem e na legislação aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, vazamento ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. O produto deverá atender à legislação vigente aplicável à produção, identidade, qualidade, rotulagem, conservação e comercialização de polpas de frutas.			
24	**POLPA DE FRUTA CONGELADA – ACEROLA:** Produto obtido de acerola in natura, por processo tecnológico adequado, apresentado na forma de polpa integral congelada, sem diluição ou adição de água, sem adição de açúcar, conservantes ou outros aditivos, devendo manter as características naturais próprias da fruta e atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá apresentar cor, aroma, sabor, textura e aspecto característicos da acerola, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, devidamente selada, com conteúdo líquido de aproximadamente 1 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem perfurações, vazamentos ou sinais de descongelamento e recongelamento. O rótulo deverá apresentar, de forma clara e legível, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se congelado durante todo o transporte e a entrega, observadas as condições e a temperatura de conservação estabelecidas na rotulagem e na legislação aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, vazamento ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. O produto deverá atender à legislação vigente aplicável à produção, identidade, qualidade, rotulagem, conservação e comercialização de polpas de frutas.	Kg	2.400	2.400
25	**POLPA DE FRUTA CONGELADA – CAJU**: Produto obtido de caju in natura, por processo tecnológico adequado, apresentado na forma de polpa integral congelada, sem diluição ou adição de água, sem adição de açúcar, conservantes ou outros aditivos, devendo manter as características naturais próprias da fruta e atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá apresentar cor, aroma, sabor, textura e aspecto característicos do caju, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao	Kg	1.000	1.000

	congelamento, devidamente selada, com conteúdo líquido de aproximadamente 1 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem perfurações, vazamentos ou sinais de descongelamento e recongelamento. O rótulo deverá apresentar, de forma clara e legível, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se congelado durante todo o transporte e a entrega, observadas as condições e a temperatura de conservação estabelecidas na rotulagem e na legislação aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, vazamento ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. O produto deverá atender à legislação vigente aplicável à produção, identidade, qualidade, rotulagem, conservação e comercialização de polpas de frutas.			
26	**POLPA DE FRUTA CONGELADA – GOIABA:** Produto obtido de goiaba in natura, por processo tecnológico adequado, apresentado na forma de polpa integral congelada, sem diluição ou adição de água, sem adição de açúcar, conservantes ou outros aditivos, devendo manter as características naturais próprias da fruta e atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá apresentar cor, aroma, sabor, textura e aspecto característicos da goiaba, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, devidamente selada, com conteúdo líquido de aproximadamente 1 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem perfurações, vazamentos ou sinais de descongelamento e recongelamento. O rótulo deverá apresentar, de forma clara e legível, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se congelado durante todo o transporte e a entrega, observadas as condições e a temperatura de conservação estabelecidas na rotulagem e na legislação aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, vazamento ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. O produto deverá atender à legislação vigente aplicável à produção, identidade, qualidade, rotulagem, conservação e comercialização de polpas de frutas.	Kg	2.400	2.400
27	**POLPA DE FRUTA CONGELADA – MANGA:** Produto obtido de manga in natura, por processo tecnológico adequado, apresentado na forma de polpa integral congelada, sem diluição ou adição de água, sem adição de açúcar, conservantes ou outros aditivos, devendo manter as características naturais próprias da fruta e atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá apresentar cor, aroma, sabor, textura e aspecto característicos da manga, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou	Kg	2.400	2.400

	alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, devidamente selada, com conteúdo líquido de aproximadamente 1 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem perfurações, vazamentos ou sinais de descongelamento e recongelamento. O rótulo deverá apresentar, de forma clara e legível, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se congelado durante todo o transporte e a entrega, observadas as condições e a temperatura de conservação estabelecidas na rotulagem e na legislação aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, vazamento ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. O produto deverá atender à legislação vigente aplicável à produção, identidade, qualidade, rotulagem, conservação e comercialização de polpas de frutas.			
28	**SALSICHA TIPO HOT DOG, EMBALADA A VÁCUO:** Produto cárneo industrializado, tipo salsicha hot dog, acondicionado em embalagem de aproximadamente 1 kg e embalado a vácuo. Deverá apresentar unidades íntegras, com formato uniforme, cor, textura, odor e aspecto característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas, rachaduras acentuadas, odor desagradável ou quaisquer sinais de deterioração. Produto elaborado em estabelecimento devidamente regularizado e submetido à inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada e em conformidade com a legislação aplicável aos produtos de origem animal. A embalagem a vácuo deverá ser íntegra, resistente, devidamente selada e adequada ao contato com alimentos, sem perfurações, rompimentos, perda de vácuo ou quaisquer alterações que possam comprometer a conservação do produto. Deverá conter rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação, informações nutricionais e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração quando exigido para sua conservação, observadas as condições e temperatura estabelecidas pelo fabricante na rotulagem e pela legislação sanitária aplicável, mantendo-se as condições necessárias à conservação durante todo o transporte e a entrega. Não serão aceitos produtos com embalagem violada, perfurada, com perda de vácuo, conservação inadequada ou quaisquer sinais de deterioração.	Kg	1.500	1.500

5.2 – Justificativa da Quantidade:

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi estabelecida a partir do levantamento das necessidades dos setores e Secretarias Municipais demandantes**,** considerando o consumo previsto para o período de vigência da contratação, o

histórico de aquisições e os quantitativos utilizados em contratação anterior, com os ajustes necessários às demandas atuais da Administração. O processo de 2025 também adotou, como parâmetros para definição dos volumes estimados, o consumo histórico, as metas de atendimento e a capacidade logística, prevendo aquisições conforme a necessidade efetiva da Administração. Para a alimentação escolar, foram consideradas ainda as necessidades das unidades atendidas e a periodicidade de fornecimento, tendo em vista que as 20 unidades escolares receberão os produtos semanalmente. Os quantitativos possuem natureza estimativa, uma vez que a contratação será realizada por Sistema de Registro de Preços e as aquisições ocorrerão conforme a demanda efetivamente verificada durante sua vigência, não implicando obrigação de aquisição integral das quantidades registradas. A estimativa detalhada das quantidades a serem contratadas consta na planilha anexa a este ETP.

6 - DO LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para atendimento da necessidade identificada, verifica-se que o mercado de gêneros alimentícios dispõe de ampla oferta de carnes bovinas, suínas, aves, derivados e polpas de frutas, comercializados por frigoríficos, distribuidores, atacadistas e demais empresas especializadas no fornecimento de alimentos. Trata-se de bens de consumo com características e padrões de qualidade passíveis de definição objetiva no instrumento convocatório, permitindo a comparação das propostas por especificações, unidade de fornecimento e preço. A experiência anterior do próprio Município demonstra a utilização de procedimento competitivo para aquisição de produtos cárneos, tendo o Pregão Eletrônico nº 46/2025 adotado o Sistema de Registro de Preços, menor preço por item e fornecimento futuro, eventual e parcelado.

No levantamento das alternativas disponíveis para solucionar a necessidade, identificam-se, principalmente, as seguintes possibilidades: aquisição integral dos quantitativos com formação de estoque próprio; aquisição parcelada mediante contratação convencional; ou aquisição parcelada mediante Sistema de Registro de Preços – SRP. A aquisição integral não se apresenta como alternativa adequada, especialmente em razão da natureza perecível dos produtos, da necessidade de conservação em condições específicas e da limitação da capacidade de

armazenamento disponível, além de implicar maior risco de perdas e desperdícios. A contratação convencional com entregas parceladas é tecnicamente possível, porém pressupõe maior definição prévia dos quantitativos e do momento de sua utilização. Por outro lado, o Sistema de Registro de Preços permite que os produtos sejam solicitados de acordo com a demanda efetivamente verificada durante a vigência da ata, sem necessidade de formação de grandes estoques.

Quanto à forma de fornecimento, mostra-se adequada a aquisição de produtos prontos para distribuição e consumo/preparo pelas unidades municipais, em vez da contratação de estrutura própria para processamento de carnes ou produção de polpas de frutas. A Administração necessita do fornecimento dos gêneros alimentícios, e não da internalização das etapas de produção, processamento ou industrialização, atividades já desempenhadas por fornecedores especializados e sujeitos às exigências sanitárias pertinentes. Dessa forma, a solução aproveita a estrutura existente no mercado fornecedor e evita a necessidade de investimentos municipais em instalações, equipamentos, mão de obra especializada e processos próprios de produção.

Diante das alternativas analisadas, considera-se mais vantajosa a aquisição futura, eventual e parcelada de carnes, derivados e polpas de frutas, mediante Sistema de Registro de Preços, com julgamento pelo menor preço por item. A solução possibilita adequar as aquisições ao consumo efetivo das unidades atendidas, reduzir a necessidade de manutenção de estoques elevados e os riscos de perdas de produtos perecíveis, além de favorecer a competitividade ao permitir a disputa individualizada dos itens. Sob o aspecto econômico, possibilita ainda que a Administração registre preços para atendimento das necessidades durante o período estabelecido, realizando as aquisições conforme a demanda, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos estimados.

No levantamento de mercado, foi considerada a Chamada Pública nº 01/2026, Processo Administrativo nº 101/2026, destinada à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, procedimento que se encontrava em andamento na fase de elaboração deste Estudo Técnico Preliminar.

A realização de procedimentos paralelos justifica-se pela necessidade de assegurar o abastecimento alimentar de diversos setores da Administração

Municipal, não se restringindo à alimentação escolar, abrangendo também o Hospital Municipal, a Casa Lar, a Secretaria de Esporte e outras unidades demandantes. Ademais, os quantitativos previstos na Chamada Pública não contemplavam, isoladamente, a totalidade das necessidades estimadas do Município, sendo necessário planejar solução complementar que também permitisse enfrentar eventuais resultados desertos, fracassados ou insuficiência de fornecimento.

Nesse contexto, a adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada por possibilitar o atendimento futuro, eventual e parcelado das demandas efetivamente verificadas, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos registrados, conforme art. 83 da Lei Federal nº 14.133/2021. As aquisições destinadas à alimentação escolar deverão observar as exigências legais do PNAE, inclusive quanto à aquisição de produtos da agricultura familiar, bem como o controle dos quantitativos efetivamente contratados em cada procedimento, evitando sobreposição de fornecimentos e duplicidade de aquisições.

Conclusão do levantamento: a solução escolhida consiste, portanto, na aquisição parcelada de carnes, derivados e polpas de frutas por meio de Pregão Eletrônico, utilizando o Sistema de Registro de Preços e adotando o critério de julgamento de menor preço por item, por apresentar compatibilidade com as características do objeto, com a dinâmica de consumo dos órgãos municipais e com a oferta existente no mercado.

7- DA ESTIMATIVA DO VALOR

7.1 – Tabela 2 (Valores):

ITEM	DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	**BACON EM MANTA, CURADO E DEFUMADO, EMBALADO A VÁCUO:** Produto cárneo industrializado de origem suína, curado e defumado, apresentado em manta, acondicionado em peça de aproximadamente 1 kg e embalado a vácuo. Deverá apresentar cor, textura, odor e aspecto característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade e integridade. Produto elaborado em estabelecimento devidamente regularizado e submetido à inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada e em conformidade com a legislação aplicável aos produtos de origem animal. A embalagem a vácuo	KG	5.000	R$ 37,30	R$ 186.500,00

	deverá ser íntegra, resistente, devidamente selada e adequada ao contato com alimentos, sem perfurações, rompimentos, perda de vácuo ou quaisquer alterações que possam comprometer a conservação do produto. Deverá conter rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação, informações nutricionais e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado e higienizado, observadas as condições de conservação e temperatura estabelecidas pelo fabricante na rotulagem e pela legislação sanitária aplicável. Quando o produto exigir refrigeração, deverá ser transportado em veículo dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se as condições necessárias à sua conservação durante todo o transporte e a entrega. Não serão aceitos produtos com embalagem violada, perfurada, com perda de vácuo, alterações nas condições adequadas de conservação ou quaisquer sinais de deterioração.				
2	**CARNE BOVINA – ACÉM EM PEDAÇOS, CONGELADA:** carne bovina, corte acém, cortada em pedaços, acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os pedaços deverão apresentar corte uniforme, aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos	KG	10.000	R$ 40,29	R$ 402.900,00

	produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.				
3	**CARNE BOVINA – ALCATRA, CONGELADA**: Peça de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação, livre de amolecimento, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto, contendo rótulo legível com, no mínimo, identificação do produto e do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura igual ou inferior a -12 °C, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	6.000	R$ 62,33	R$ 373.980,00
4	**CARNE BOVINA – CAPA DE FILÉ EM PEDAÇOS, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os pedaços deverão apresentar corte uniforme, aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte fornecido, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou**	KG	10.000	R$ 39,93	R$ 399.300,00

	inferior a -12 °C, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.				
5	**CARNE BOVINA – CONTRAFILÉ EM BIFES, CONGELADA:** Cortada em bifes com espessura entre 1,5 cm e 2,0 cm, de corte uniforme, acondicionada em embalagem com aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os bifes deverão apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação, livres de amolecimento, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto, contendo rótulo legível com, no mínimo, identificação do produto e do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	3.000	R$ 65,20	R$ 195.600,00
6	**CARNE BOVINA – CONTRAFILÉ, PEÇA CONGELADA:** Peça de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação, livre de amolecimento, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto, contendo rótulo legível com, no mínimo, identificação do produto e do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou**	KG	1.500	R$ 65,78	R$ 98.670,00

	inferior a -12 °C, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.				
7	**CARNE BOVINA – FILÉ MIGNON, CONGELADA:** Peça inteira de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação, livre de amolecimento, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada. A peça deverá apresentar características próprias do corte, estar devidamente limpa e preparada, sem matérias estranhas ou alterações que comprometam sua qualidade e adequação ao consumo. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto, contendo rótulo legível com, no mínimo, identificação do produto e do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	800	R$ 82,31	R$ 65.848,00
8	**CARNE BOVINA – MÚSCULO EM PEDAÇOS, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os pedaços deverão apresentar corte uniforme, aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade,	KG	10.000	R$ 39,95	R$ 399.500,00

	condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.				
9	**CARNE BOVINA – PALETA EM PEDAÇOS, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os pedaços deverão apresentar corte uniforme, aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte fornecido, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C,** ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	10.000	R$ 41,54	R$ 415.400,00
10	**CARNE BOVINA – PATINHO EM BIFES, CONGELADA:** Cortada em bifes com espessura entre 1,5 cm e 2,0 cm, de corte uniforme, acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os bifes deverão apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade,	KG	7.000	R$ 53,94	R$ 377.580,00

	manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C,** ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.				
11	**CARNE BOVINA – PATINHO, PEÇA CONGELADA**: Peça de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C,** ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	5.000	R$ 54,50	R$ 272.500,00
12	**CARNE BOVINA MOÍDA – ACÉM, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1	KG	12.000	R$ 39,06	R$ 468.720,00

	kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar moagem uniforme, aspecto, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte utilizado, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C,** ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.				
13	**CARNE BOVINA MOÍDA – MÚSCULO, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar moagem uniforme, aspecto, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente, adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do estabelecimento produtor, peso líquido, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de	KG	12000	R$ 39,13	R$ 469.560,00

	conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.				
14	**CARNE BOVINA MOÍDA – PALETA, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar moagem uniforme, aspecto, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte utilizado, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	12.000	R$ 41,48	R$ 497.760,00
15	**CARNE SUÍNA – COSTELA, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação, sem excesso aparente de gordura, livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem a vácuo deverá ser íntegra, resistente, devidamente selada e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, sem perfurações, rompimentos ou perda de vácuo. Deverá conter rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária	KG	4.000	R$ 29,75	R$ 119.000,00

	competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, perfurada ou com perda de vácuo, nem produtos mantidos em condições inadequadas de conservação.				
16	**CARNE SUÍNA – LOMBO CONGELADO:** Acondicionada em embalagem de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de cartilagens, sebo, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	9.000	R$ 30,06	R$ 270.540,00
17	**CARNE SUÍNA – PERNIL EM BIFES CONGELADA:** Bifes com espessura entre 1,5 cm e 2,0 cm, de corte uniforme, congelada, acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Os bifes deverão apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de cartilagens, sebo, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas	KG	16.000	R$ 26,94	R$ 431.040,00

	ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.				
18	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA:** Acondicionado em embalagem de aproximadamente 1 kg. O produto deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser isento de penas e penugens, restos de vísceras, hematomas acentuados, fraturas expostas, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de ave abatida sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica íntegra, resistente, adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, contendo no mínimo 2 (dois) conjuntos de coxa e sobrecoxa. A embalagem deverá conter rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C,** ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	20.000	R$ 13,83	R$ 276.600,00

19	**LINGUIÇA DE FRANGO, CONGELADA, SEM PIMENTA:** produto cárneo industrializado, elaborado à base de carne de frango, apresentado em gomos uniformes, congelado, acondicionado em embalagem de aproximadamente 1 kg, preferencialmente a vácuo ou em sistema de embalagem adequado à conservação do produto. Deverá apresentar cor, odor, textura e aspecto característicos, estar em boas condições de conservação, sem adição de pimenta, livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto elaborado em estabelecimento devidamente regularizado e submetido à inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada e em conformidade com a legislação aplicável aos produtos de origem animal. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	KG	3.000	R$ 22,74	R$ 68.220,00
20	**LINGUIÇA SUÍNA TIPO TOSCANA, CONGELADA, SEM PIMENTA:** Produto cárneo industrializado, tipo Linguiça Toscana, elaborado com carne suína, apresentado em gomos uniformes, congelado e acondicionado em embalagem de aproximadamente 1 kg. Deverá apresentar cor, odor, textura e aspecto característicos, estar em boas condições de conservação, sem adição de pimenta, livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto elaborado em estabelecimento devidamente regularizado e submetido à inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada e em conformidade com a legislação aplicável aos produtos de origem animal. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação	KG	3.000	R$ 25,43	R$ 76.290,00

	e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C,** ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.				
21	**LINGUIÇA TIPO CALABRESA, COZIDA E DEFUMADA:** Produto cárneo industrializado, linguiça tipo calabresa, cozida e defumada, acondicionada em embalagem de aproximadamente 1 kg. Deverá apresentar cor, textura, odor e aspecto característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas, odor desagradável ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade e integridade. Produto elaborado em estabelecimento devidamente regularizado e submetido à inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada e em conformidade com a legislação aplicável aos produtos de origem animal. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado e higienizado, observadas as condições de conservação e temperatura estabelecidas pelo fabricante na rotulagem e pela legislação sanitária aplicável, de modo a preservar sua integridade e qualidade durante o transporte e a entrega. Quando o produto exigir refrigeração, deverá ser transportado em veículo dotado de sistema de refrigeração adequado, sem interrupção das condições de conservação recomendadas. Não serão aceitos produtos com embalagem violada, alterações nas condições de conservação ou quaisquer sinais de deterioração.	KG	5.000	R$ 27,43	R$ 137.150,00
22	**PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO:** Acondicionada em embalagem de aproximadamente 1 kg. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser isenta de ossos, cartilagens, pele, penas e penugens, restos de vísceras, hematomas acentuados, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração.	KG	22.000	R$ 24,14	R$ 531.080,00

	Produto proveniente de ave abatida sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica íntegra, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento. A embalagem deverá conter rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.				
23	**POLPA DE FRUTA CONGELADA – ABACAXI:** Produto obtido de abacaxi in natura, por processo tecnológico adequado, apresentado na forma de polpa integral congelada, sem diluição ou adição de água, sem adição de açúcar, conservantes ou outros aditivos, devendo manter as características naturais próprias da fruta e atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá apresentar cor, aroma, sabor, textura e aspecto característicos do abacaxi, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, devidamente selada, com conteúdo líquido de aproximadamente 1 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem perfurações, vazamentos ou sinais de descongelamento e recongelamento. O rótulo deverá apresentar, de forma clara e legível, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se congelado durante todo o transporte e a entrega, observadas as condições e a temperatura de conservação estabelecidas na rotulagem e na legislação aplicável. Não serão aceitos produtos	KG	2.400	R$ 26,43	R$ 63.432,00

	com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, vazamento ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. O produto deverá atender à legislação vigente aplicável à produção, identidade, qualidade, rotulagem, conservação e comercialização de polpas de frutas.				
24	**POLPA DE FRUTA CONGELADA – ACEROLA:** Produto obtido de acerola in natura, por processo tecnológico adequado, apresentado na forma de polpa integral congelada, sem diluição ou adição de água, sem adição de açúcar, conservantes ou outros aditivos, devendo manter as características naturais próprias da fruta e atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá apresentar cor, aroma, sabor, textura e aspecto característicos da acerola, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, devidamente selada, com conteúdo líquido de aproximadamente 1 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem perfurações, vazamentos ou sinais de descongelamento e recongelamento. O rótulo deverá apresentar, de forma clara e legível, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se congelado durante todo o transporte e a entrega, observadas as condições e a temperatura de conservação estabelecidas na rotulagem e na legislação aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, vazamento ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. O produto deverá atender à legislação vigente aplicável à produção, identidade, qualidade, rotulagem, conservação e comercialização de polpas de frutas.	KG	2.400	R$ 27,19	R$ 65.256,00
25	**POLPA DE FRUTA CONGELADA – CAJU**: Produto obtido de caju in natura, por processo tecnológico adequado, apresentado na forma de polpa integral congelada, sem diluição ou adição de água, sem adição de açúcar, conservantes ou outros aditivos, devendo manter as características naturais próprias da fruta e atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá apresentar cor, aroma, sabor, textura e aspecto característicos do caju, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais	KG	1.000	R$ 21,30	R$ 21.300,00

	de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, devidamente selada, com conteúdo líquido de aproximadamente 1 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem perfurações, vazamentos ou sinais de descongelamento e recongelamento. O rótulo deverá apresentar, de forma clara e legível, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se congelado durante todo o transporte e a entrega, observadas as condições e a temperatura de conservação estabelecidas na rotulagem e na legislação aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, vazamento ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. O produto deverá atender à legislação vigente aplicável à produção, identidade, qualidade, rotulagem, conservação e comercialização de polpas de frutas.				
26	**POLPA DE FRUTA CONGELADA – GOIABA:** Produto obtido de goiaba in natura, por processo tecnológico adequado, apresentado na forma de polpa integral congelada, sem diluição ou adição de água, sem adição de açúcar, conservantes ou outros aditivos, devendo manter as características naturais próprias da fruta e atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá apresentar cor, aroma, sabor, textura e aspecto característicos da goiaba, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, devidamente selada, com conteúdo líquido de aproximadamente 1 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem perfurações, vazamentos ou sinais de descongelamento e recongelamento. O rótulo deverá apresentar, de forma clara e legível, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se congelado durante todo o transporte e a entrega,	KG	2.400	R$ 24,50	R$ 58.800,00

	observadas as condições e a temperatura de conservação estabelecidas na rotulagem e na legislação aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, vazamento ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. O produto deverá atender à legislação vigente aplicável à produção, identidade, qualidade, rotulagem, conservação e comercialização de polpas de frutas.				
27	**POLPA DE FRUTA CONGELADA – MANGA:** Produto obtido de manga in natura, por processo tecnológico adequado, apresentado na forma de polpa integral congelada, sem diluição ou adição de água, sem adição de açúcar, conservantes ou outros aditivos, devendo manter as características naturais próprias da fruta e atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá apresentar cor, aroma, sabor, textura e aspecto característicos da manga, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, devidamente selada, com conteúdo líquido de aproximadamente 1 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem perfurações, vazamentos ou sinais de descongelamento e recongelamento. O rótulo deverá apresentar, de forma clara e legível, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se congelado durante todo o transporte e a entrega, observadas as condições e a temperatura de conservação estabelecidas na rotulagem e na legislação aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, vazamento ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. O produto deverá atender à legislação vigente aplicável à produção, identidade, qualidade, rotulagem, conservação e comercialização de polpas de frutas.	KG	2.400	R$ 21,85	R$ 52.440,00
28	**SALSICHA TIPO HOT DOG, EMBALADA A VÁCUO:** Produto cárneo industrializado, tipo salsicha hot dog, acondicionado em embalagem de aproximadamente 1 kg e embalado a vácuo. Deverá apresentar unidades íntegras, com formato uniforme, cor, textura, odor e aspecto característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas, rachaduras acentuadas, odor	KG	1.500	R$ 14,05	R$ 21.075,00

	desagradável ou quaisquer sinais de deterioração. Produto elaborado em estabelecimento devidamente regularizado e submetido à inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada e em conformidade com a legislação aplicável aos produtos de origem animal. A embalagem a vácuo deverá ser íntegra, resistente, devidamente selada e adequada ao contato com alimentos, sem perfurações, rompimentos, perda de vácuo ou quaisquer alterações que possam comprometer a conservação do produto. Deverá conter rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação, informações nutricionais e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração quando exigido para sua conservação, observadas as condições e temperatura estabelecidas pelo fabricante na rotulagem e pela legislação sanitária aplicável, mantendo-se as condições necessárias à conservação durante todo o transporte e a entrega. Não serão aceitos produtos com embalagem violada, perfurada, com perda de vácuo, conservação inadequada ou quaisquer sinais de deterioração.				

7.2 – Justificativa do Valor:

A estimativa preliminar do valor da contratação foi apurada mediante pesquisa de preços realizada pela Administração, considerando os quantitativos estimados de cada item e os respectivos preços unitários referenciais. A memória de cálculo, as fontes consultadas, as datas da pesquisa, os preços unitários e o valor global estimado integram planilha anexa ao presente ETP. A pesquisa será atualizada, quando necessário, por ocasião da elaboração do Termo de Referência, sem prejuízo da estimativa econômica exigida nesta etapa de planejamento.

Ressalta-se que, por se tratar de Sistema de Registro de Preços, o valor estimado representa uma projeção máxima para fins de planejamento e não implica obrigação de aquisição integral dos quantitativos registrados, uma vez que as contratações ocorrerão conforme as necessidades efetivamente verificadas durante a vigência da Ata.

No processo anterior, o valor global estimado foi de R$ 5.558.859,00, enquanto a presente contratação apresenta estimativa total de R$ 6.816.041,00, correspondendo a uma diferença de R$ 1.257.182,00, aproximadamente 22,6%. Essa variação deve ser analisada considerando a atualização dos preços unitários referenciais, apurados mediante nova

pesquisa de mercado, e os ajustes pontuais dos quantitativos necessários ao atendimento das demandas municipais.

Conforme demonstrado na Memória de Cálculo, foram mantidos os quantitativos de 26 dos 28 itens, com alterações apenas nos itens 18 – Coxa/Sobrecoxa de Frango, de 15.000 kg para 20.000 kg, e 22 – Peito de Frango sem Osso e sem Pele, de 15.000 kg para 22.000 kg. Dessa forma, o quantitativo global passou de 186.400 kg para 198.400 kg, representando acréscimo de aproximadamente 6,44%, concentrado nesses dois produtos. A diferença entre os valores globais estimados, portanto, não corresponde a um aumento generalizado das quantidades, mas deve ser compreendida em conjunto com os preços referenciais obtidos na pesquisa realizada para a presente contratação.

A estimativa detalhada do valor da presente contratação, com os quantitativos, preços médios unitários e valores totais por item, consta na planilha de pesquisa de preços e na respectiva memória de cálculo, que integram a documentação de suporte ao planejamento da contratação.

8 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO E DAS EXIGÊNCIAS

A solução consiste na aquisição futura, eventual e parcelada de carnes, derivados e polpas de frutas, por meio de Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços e julgamento pelo menor preço por item, para atendimento das necessidades dos diversos setores e Secretarias da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG. O fornecimento ocorrerá conforme a demanda efetiva da Administração, mediante emissão de Autorizações de Fornecimento, evitando a formação desnecessária de estoques e permitindo o abastecimento contínuo durante o período de vigência da contratação. Essa sistemática guarda compatibilidade com a contratação de produtos cárneos realizada pelo Município em 2025, que também previu registro de preços e fornecimento futuro, eventual e parcelado.

A solução abrange o fornecimento dos produtos de acordo com as especificações técnicas, padrões de qualidade, condições sanitárias, embalagem, rotulagem e conservação estabelecidos para cada item, devendo os gêneros ser entregues em condições próprias para o consumo e dentro dos padrões exigidos pela legislação aplicável. Em razão da natureza perecível e congelada de parte dos produtos, caberá ao fornecedor assegurar condições adequadas de acondicionamento e transporte, inclusive a manutenção da cadeia de frio durante todo o percurso, utilizando veículos apropriados e preservando a temperatura

exigida para cada produto até seu efetivo recebimento. O Termo de Referência de 2025 já previa, para os produtos cárneos congelados, transporte em veículo refrigerado, controle de temperatura, inspeção sanitária e preservação das condições de congelamento durante a logística.

A execução contemplará dois fluxos de entrega, de acordo com a destinação dos produtos. Aqueles destinados à alimentação escolar deverão ser entregues pelo fornecedor diretamente nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, uma vez por semana, nos respectivos endereços relacionados neste Estudo Técnico Preliminar, conforme os quantitativos indicados nas Autorizações de Fornecimento, excetuadas as unidades situadas nas comunidades de Tijuca e Gonçalves e no Distrito de Celso Bueno. Os produtos destinados a essas localidades, bem como aqueles destinados aos demais setores e Secretarias Municipais, deverão ser entregues no Almoxarifado Central da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG, localizado na Avenida Dona Clara, nº 647, Centro, cabendo à Secretaria Municipal de Educação realizar a distribuição posterior às três localidades mencionadas. Essa sistemática de fornecimento decorre da insuficiência da capacidade física de armazenamento do almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação, permitindo a entrega descentralizada à maioria das unidades escolares e a distribuição pela própria Administração nas localidades excepcionadas.

A solução compreende, ainda, a responsabilidade da contratada pela qualidade e integridade dos produtos até o momento do recebimento, inclusive quanto às condições de transporte, conservação e acondicionamento. Os produtos entregues em desacordo com as especificações, com embalagens comprometidas, sinais de deterioração ou descongelamento, condições inadequadas de conservação ou outras irregularidades deverão ser recusados e substituídos pelo fornecedor, sem ônus adicional para o Município. Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios, não se aplica a exigência de manutenção ou assistência técnica, devendo a execução concentrar-se na regularidade do fornecimento, qualidade dos produtos e cumprimento das condições de entrega estabelecidas.

9 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO

Recomenda-se o parcelamento da contratação por item, com julgamento pelo menor preço individual, tendo em vista que os produtos a serem adquiridos — carnes, derivados e polpas de frutas — são bens divisíveis e podem ser fornecidos

de forma independente, sem prejuízo à funcionalidade da solução ou à continuidade do abastecimento. A contratação anterior de produtos cárneos realizada pelo Município também adotou o critério de menor preço por item, demonstrando a compatibilidade dessa forma de disputa com a natureza do objeto.

O parcelamento possibilita que diferentes fornecedores disputem os itens para os quais possuam capacidade de fornecimento e melhores condições comerciais, ampliando o universo de potenciais participantes e evitando que a exigência de fornecimento da totalidade dos produtos restrinja indevidamente a competição. Essa sistemática mostra-se especialmente pertinente diante da diversidade dos gêneros que compõem a contratação, permitindo a participação de empresas especializadas em determinados segmentos e favorecendo a obtenção da proposta mais vantajosa para cada item.

Além de ampliar a competitividade e contribuir para a obtenção de melhores preços, a adjudicação por item reduz a concentração do fornecimento em uma única empresa e os riscos decorrentes da dependência de um único fornecedor. Eventuais dificuldades de execução relacionadas a determinado item ou fornecedor tendem, assim, a produzir impacto mais limitado sobre o conjunto da contratação. Dessa forma, conclui-se que o parcelamento por item é técnica e economicamente adequado, pois preserva a eficiência do fornecimento, amplia a competição e favorece a seleção das propostas mais vantajosas para a Administração.

10 - DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, pretende-se assegurar o abastecimento regular e contínuo de carnes, derivados e polpas de frutas necessários ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Educação, Hospital Municipal, Casa Lar, Secretaria de Esporte e demais setores contemplados, evitando a falta de produtos essenciais ao preparo das refeições e contribuindo para a continuidade e qualidade dos serviços públicos prestados à população.

Em termos de economicidade e aproveitamento dos recursos financeiros, espera-se que a realização de Pregão Eletrônico, com julgamento pelo menor preço por item e utilização do Sistema de Registro de Preços, favoreça a competição entre fornecedores e a obtenção de preços mais vantajosos. O fornecimento parcelado, conforme a demanda efetiva, também busca evitar aquisições antecipadas em

quantidade superior à necessária, reduzindo a formação excessiva de estoques, perdas por deterioração ou vencimento e custos decorrentes do armazenamento de produtos perecíveis.

Quanto aos recursos materiais e logísticos, pretende-se otimizar a capacidade de armazenamento disponível, especialmente no âmbito da Secretaria Municipal de Educação. A entrega semanal dos produtos destinados à alimentação escolar diretamente nas unidades escolares, ressalvadas as localidades cujo abastecimento será realizado mediante distribuição pela própria Administração a partir do Almoxarifado Central, reduz a necessidade de concentração dos produtos em estoque intermediário e de redistribuição pela Administração.

Em relação aos recursos humanos, a entrega direta nas unidades escolares tende a reduzir atividades de recebimento, separação, movimentação, armazenamento e redistribuição que seriam executadas pelos servidores da Secretaria Municipal de Educação, permitindo melhor aproveitamento da força de trabalho disponível. Como resultado global, espera-se alcançar maior eficiência no abastecimento, redução de perdas e custos logísticos internos, melhor utilização da estrutura física e dos recursos humanos municipais e maior segurança quanto à disponibilidade dos gêneros alimentícios necessários à prestação dos serviços públicos.

11 - DAS PROVIDÊNCIAS

Previamente à formalização da contratação e ao início do fornecimento, a Administração deverá adotar as providências necessárias para assegurar condições adequadas de execução, recebimento, fiscalização e controle do objeto. Considerando as características dos gêneros alimentícios e, especialmente, a necessidade de manutenção das condições adequadas de conservação dos produtos refrigerados e congelados, deverão ser observadas as seguintes providências:

- Definição dos responsáveis pela gestão e fiscalização: designar formalmente os servidores responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da contratação, bem como orientá-los quanto às especificações dos produtos, condições de entrega, critérios de recebimento e procedimentos a serem adotados diante de eventuais desconformidades.
- Organização do recebimento nas unidades escolares: considerando que os produtos destinados à alimentação escolar serão entregues semanalmente

nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, ressalvadas as localidades atendidas mediante distribuição pela própria Administração a partir do Almoxarifado Central, deverão ser previamente definidos os responsáveis pelo recebimento, bem como estabelecidos os procedimentos para conferência dos produtos e registro das entregas. A relação dos locais de entrega e respectivos endereços deverá integrar os documentos da contratação.

- Verificação das condições de armazenamento: confirmar, nos locais de recebimento, a disponibilidade e o adequado funcionamento dos equipamentos e espaços destinados à conservação dos gêneros alimentícios, especialmente freezers, refrigeradores ou outros equipamentos necessários à manutenção das condições de temperatura dos produtos até sua utilização.
- Organização do recebimento das demais demandas: manter estruturado o fluxo de recebimento dos produtos destinados aos demais setores e Secretarias Municipais no Almoxarifado Central da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG, localizado na Avenida Dona Clara, nº 647, Centro, com definição dos responsáveis pela conferência e controle das entregas.
- Planejamento das Autorizações de Fornecimento: estabelecer fluxo administrativo para emissão e encaminhamento das Autorizações de Fornecimento, de modo que indiquem claramente os itens, quantitativos, unidade destinatária e demais informações necessárias ao correto atendimento pelo fornecedor, especialmente diante da existência de diferentes pontos de entrega.
- Orientação quanto ao controle de qualidade: os responsáveis pelo recebimento deverão ser orientados a verificar, conforme aplicável, integridade das embalagens, rotulagem, prazo de validade, características do produto, condições do veículo de transporte, temperatura e demais requisitos previstos nas especificações, recusando produtos que não atendam às condições estabelecidas.
- Comunicação dos pontos de entrega ao fornecedor: disponibilizar ao contratado, antes do início das entregas, a relação atualizada dos locais de fornecimento, respectivos endereços e informações necessárias à organização das rotas. Essa providência é especialmente relevante para as unidades escolares, considerando a entrega descentralizada e a existência de unidades localizadas na zona rural. A documentação apresentada identifica as 20 unidades que integrarão esse fluxo de fornecimento.

- Adequações, licenças e capacitações específicas: a partir das informações disponíveis, não se identifica, em princípio, necessidade de realização de obras, adaptações estruturais específicas ou obtenção de licenças, outorgas ou autorizações pela Administração exclusivamente para a celebração desta contratação. Permanecem, contudo, necessárias as verificações das condições dos locais de recebimento e conservação e a orientação dos servidores envolvidos na fiscalização e no recebimento dos produtos.

Essas providências deverão ser concluídas ou devidamente organizadas antes do início da execução, de forma a permitir que o fornecimento parcelado ocorra com regularidade, rastreabilidade e adequado controle das condições de qualidade e conservação dos alimentos.

12 - DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Para a execução da solução proposta, não foram identificadas contratações interdependentes cuja realização seja condição necessária para viabilizar a aquisição e o fornecimento de carnes, derivados e polpas de frutas. O objeto possui natureza autônoma, uma vez que compete aos fornecedores contratados disponibilizar os produtos nas condições estabelecidas, incluindo o adequado acondicionamento, transporte e entrega nos locais definidos pela Administração.

Existem outras contratações de gêneros alimentícios realizadas pelo Município que podem ser consideradas correlatas por contribuírem para o atendimento das mesmas políticas públicas de alimentação, especialmente no âmbito da alimentação escolar e das demais unidades municipais. Entretanto, tais contratações possuem objetos próprios e são executadas de forma independente, não constituindo requisito para a execução da presente solução. A própria necessidade de inclusão das polpas de frutas nesta contratação decorre do fato de os respectivos itens não terem sido contratados com êxito no procedimento anterior de gêneros alimentícios, permanecendo a necessidade de seu fornecimento.

Dessa forma, não há contratação correlata ou interdependente que condicione ou impeça a execução do objeto, sendo suficiente, para atendimento da necessidade identificada, a contratação ora planejada e a utilização da estrutura administrativa já existente para recebimento, controle e utilização dos produtos.

13 - DOS IMPACTOS AMBIENTAIS

Considerando a natureza da contratação, os principais impactos ambientais potencialmente associados à aquisição de carnes, derivados e polpas de frutas estão relacionados à geração de resíduos de embalagens, eventual desperdício de alimentos, consumo de energia necessário à conservação dos produtos congelados ou refrigerados e emissões decorrentes do transporte e das entregas. Tais impactos deverão ser considerados de forma proporcional ao objeto, sem imposição de requisitos ambientais que restrinjam injustificadamente a competitividade.

Como medidas mitigadoras, deverão ser observadas, no que couber, as seguintes práticas:

- Redução do desperdício de alimentos: o fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada e de acordo com a demanda efetiva das unidades requisitantes, evitando formação excessiva de estoques e reduzindo o risco de perdas por vencimento, deterioração ou conservação inadequada.
- Acondicionamento adequado: os produtos deverão ser fornecidos em embalagens compatíveis com sua natureza, resistentes e em quantidade suficiente para garantir proteção, higiene e conservação, evitando-se, sempre que tecnicamente possível e sem prejuízo das exigências sanitárias, o emprego de embalagens excessivas ou desnecessárias.
- Destinação adequada das embalagens: deverá ser estimulada a segregação e destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados após a utilização dos produtos, especialmente papelão, plásticos e outros materiais passíveis de reciclagem, observadas as condições e sistemas de gerenciamento de resíduos existentes nas unidades municipais.
- Manutenção da cadeia de frio: os produtos que exijam refrigeração ou congelamento deverão ser transportados e conservados nas temperaturas adequadas, reduzindo o risco de deterioração e consequente descarte prematuro de alimentos. A contratação anterior do Município já estabelecia requisitos específicos de conservação e temperatura para os produtos cárneos.
- Eficiência na distribuição: o planejamento das entregas deverá buscar racionalização das rotas e adequada consolidação dos quantitativos transportados. No caso da alimentação escolar, as entregas semanais diretamente nas unidades deverão ser organizadas de forma eficiente, inclusive considerando a existência de unidades situadas na zona rural.

Dessa forma, considera-se que os impactos ambientais diretamente relacionados à execução da solução são passíveis de controle e mitigação por meio do planejamento das entregas, adequado acondicionamento e conservação dos alimentos, prevenção de desperdícios, gestão dos resíduos de embalagens e racionalização do transporte, conciliando a segurança dos alimentos com práticas ambientalmente responsáveis.

14 - DA CONCLUSÃO

Com base nas análises realizadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a aquisição futura, eventual e parcelada de carnes, derivados e polpas de frutas, por meio de Pregão Eletrônico, com utilização do Sistema de Registro de Preços e julgamento pelo menor preço por item, mostra-se adequada e viável para atendimento das necessidades da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG. A solução permite compatibilizar as aquisições com a demanda efetiva das unidades atendidas, ampliar a competitividade entre fornecedores, reduzir a necessidade de formação de estoques elevados e mitigar riscos de perdas de produtos perecíveis. No âmbito da alimentação escolar, a previsão de entrega semanal nas unidades escolares, ressalvadas as localidades atendidas mediante distribuição pela própria Administração a partir do Almoxarifado Central, atende ainda à necessidade específica decorrente da insuficiência da capacidade física e estrutural de armazenamento apontada pela Secretaria Municipal de Educação, contribuindo para maior eficiência na distribuição e adequada conservação dos produtos.

Dessa forma, considerando a essencialidade dos gêneros alimentícios para a continuidade dos serviços municipais, a análise das alternativas disponíveis, os requisitos de qualidade e segurança dos alimentos, a sistemática de fornecimento parcelado e os resultados pretendidos quanto à economicidade e ao melhor aproveitamento dos recursos públicos, conclui-se pela adequação técnica e econômica da solução e pela viabilidade do prosseguimento da contratação. A medida apresenta-se eficiente para assegurar o abastecimento regular das unidades demandantes, eficaz para enfrentar o risco de descontinuidade no fornecimento e relevante sob a perspectiva do interesse público, especialmente por contribuir para a manutenção da alimentação oferecida aos estudantes e aos demais usuários dos serviços públicos municipais.

15 – DO REGISTRO DA RETIFICAÇÃO

Registra-se que o presente Estudo Técnico Preliminar foi originalmente elaborado em 10 de setembro de 2026, sendo posteriormente revisado e complementado para atendimento aos apontamentos da Assessoria Jurídica, especialmente quanto à adequação das informações relativas às 20 (vinte) unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, à definição dos locais e condições de entrega e à incorporação da respectiva relação de unidades e endereços, preservadas as demais condições técnicas e os fundamentos que justificam a viabilidade da contratação.

Monte Carmelo, 16 de novembro de 2026.

Fábio José Gonçalves
Secretaria de desenvolvimento econômico,
inovação, governo e turismo

Guilherme Marques Pacheco
Almoxarifado Central