

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD Nº 004/2024 – DAAF

TIPO DA DEMANDA:

- () Serviços e fornecimentos contínuos (art. 6, inc. XV)
 () Serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra (art. 6º, inc. XVI)
 () Serviços não contínuos ou contratados por escopo (art. 6º, inc. XVII)
 () Serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual (Art. 6º, inc. XVIII)
 () Serviço de obra e/ou engenharia
 (X) Aquisição de material de consumo
 () Aquisição de bens e/ou materiais permanentes
 () Locações
 () Outro: _____

I – DESCRIÇÃO SUCINTA DA DEMANDA

Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares.

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

A contratação de uma empresa para o fornecimento parcelado "in loco" de carnes para as Unidades Escolares, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), é fundamental para garantir a oferta regular e segura de proteínas de qualidade para os alunos. Essa medida visa atender aos requisitos nutricionais estabelecidos pelo PNAE, que preconiza uma alimentação balanceada e saudável para os estudantes brasileiros. Ao delegar essa tarefa a uma empresa especializada, é possível garantir o cumprimento de padrões de qualidade e segurança alimentar, assegurando que as carnes fornecidas estejam de acordo com as normas sanitárias estabelecidas. Essa parceria também pode resultar em benefícios financeiros, uma vez que a empresa contratada pode negociar melhores preços e condições de compra, aproveitando economias de escala e expertise no setor. Em resumo, a contratação de uma empresa para o fornecimento de carnes "in loco" para as Unidades Escolares, em conformidade com o PNAE, é essencial para garantir uma alimentação adequada e saudável aos alunos, ao mesmo tempo em que simplifica a gestão logística e promove a eficiência operacional das escolas.

III – QUANTIDADE A SER CONTRATADA (CONSIDERAR A EXPECTATIVA DE CONSUMO ANUAL)

QTDE	UNID	DESCRIÇÃO
2.000	Kg	Almôndega bovina (bovino), moldada . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
300	Kg	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:
4.000	Kg	Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Deverá ter no máximo 12% de gordura. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser

		de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	
		Preço médio orçado pela Administração:	
4.000	Kg	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	
		Preço médio orçado pela Administração:	
3.000	Kg	Carne bovina em iscas (paleta) Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	
		Preço médio orçado pela Administração:	
1.000	Kg	Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	
		Preço médio orçado pela Administração:	
1.000	Kg	Carne bovina moída (paleta), congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	
		Preço médio orçado pela Administração:	
1.000	Kg	Carne suína em iscas ou cubos (pernil), de tamanhos regulares com cerca de 3 cm, sem osso, congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e	

		<p>parasitas, livre de tecidos inferiores como ossos e cartilagem com no máximo 9% de gordura. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, com os devidos registros, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
1.000	Kg	<p>Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sadios, moídos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar dentre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxica, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio).</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
2.000	Kg	<p>Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/-20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio).</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
500	kg	<p>Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
300	Kg	<p>Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima</p>

		de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).	
		Preço médio orçado pela Administração:	
500	kg	Fígado bovino em iscas, congelamento sistema IQF, em tiras de aproximadamente 5 cm de comprimento x 1 cm de largura. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem primária: saco de material plástico, resistente, termossoldado a vácuo, com dados impressos de forma indelével, aprovada para contato direto com alimentos. Pacotes de 1 kg a 2 kg. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12º C ou mais frio).	
		Preço médio orçado pela Administração:	
1.000	Kg	Hambúrguer bovino (bovino), moldado . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina de primeira qualidade. Cada unidade deve pesar cerca de 50g (com variação de 10% do peso para mais ou para menos). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	
		Preço médio orçado pela Administração:	
1.000	Kg	Isclas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	
		Preço médio orçado pela Administração:	
500	kg	Isclas ou tiras de filé de piramutaba congelado no sistema IQF. Descrição: carne de piramutaba livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter peso entre 40 e 80g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 2 kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	
		Preço médio orçado pela Administração:	

500	Kg	<p>Linguiça mista tipo calabresa defumada fina, feita com carne de porco e de aves. Pode conter pequena adição de soja. Temperada com especiarias características. O produto deverá apresentar odor característico, sabor próprio, não podendo apresentar partes amolecidas, pegajosas, manchas esverdeadas nem exsudatos. A embalagem primária deverá ser em plástico transparente, resistente, atóxico, próprio para alimentos e fechada a vácuo contendo 1 kg ou 2,5 kg do produto. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente com as informações de marca, procedência, registros legais, identificação do produto, data de validade, fabricação, condições de armazenamento e peso. Produto deverá ser armazenado e transportado em temperatura de 2°C a 22°C. Validade mínima de 2 (dois) meses - 60 dias - a partir da data de entrega do produto (no armazenamento de temperatura recomendado pelo fabricante).</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
300	Kg	<p>Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
600	Kg	<p>Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
6.000	Kg	<p>Peito de frango sem pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
500	Kg	<p>Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não</p>

		<p>pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
600	Kg	<p>Salsicha de aves. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de aves, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e</p>

	<p>contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>	
IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL		
A estimativa de valor da contratação é de R\$ 572.303,06(QUINHENTOS E SETENTA E DOIS MIL, TREZENTOS E TRÊS REAIS E SEIS CENTAVOS)		
V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO		
DEZEMBRO DE 2024		
VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL		
Alto		
VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL		
Unidade requisitante/demandante: Departamento de Apoio Administrativo Financeiro		
Responsável pela demanda: Augusto Sbrisse Neto da Costa		
Secretaria demandante: Secretaria Municipal de Educação		
E-mail: merendaescolar@cajati.sp.gov.br		Telefone: 13 3854-8601



Prefeitura
CAJATI

Memorando 4- 9.982/2024

1Doc

De: Edivan M. - SEDUC-DAAF-DAE

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 15/08/2024 às 15:45:01

Setores envolvidos:

SEADM, SEDUC, SEADM-DAGEP, SEDUC-DAAF-DCC, SEDUC-DAAF-DAE

DFD_CARNES

Prezados,

Boa tarde,

Segue o ETP solicitado.

—
Atenciosamente.

Secretaria Municipal de Educação

Edivan Lima de Mattos

Chefe da Divisão de Infraestrutura
Prefeitura Municipal de Cajati - SP

Anexos:

ETP_CARNES_DAE_3_.pdf



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR ETP Nº 002/2024 – SEDUC – DAAF – DAE

Em conformidade com o artigo 18, §1º da lei 14.133/2021

**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO in loco DE CARNES,
CONGELADOS E REFRIGERADOS PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DA
MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL**

Unidade administrava responsável: Secretaria Municipal de Educação.
(unidade demandante/requisitante)





ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

Este Estudo Técnico Preliminar - ETP - tem como objetivo assegurar a viabilidade técnica e a razoabilidade, para contratar empresa para realizar o fornecimento in loco de carnes, congelados e refrigerados para compor o cardápio da merenda escolar da rede municipal de Cajati – SP.

Servindo como base para a elaboração do Termo de Referência, de acordo com a lei nº 14133, de 1º de abril de 2021, tendo como norteadores os seguintes artigos: Dos Princípios - Art.5º, Das Definições - 6º inciso XIII, Do Processo Licitatório – Art.11, incisos de I a IV, Da Instrução do Processo Licitatório – Art. 18 e Art.23, 1º§, Das Modalidades de Licitação Art. 28, incisos de I a V , 1º§ e 2º§, Dos Critérios de Julgamento – Art. 33 a 39, Da Habilitação - artigos 62 e 68, Da Alocação de Riscos – Art.103, Da Duração do Contrato - artigos 105 a 114, Da Alteração dos Contatos e Dos Preços – Art. 124 a 136, Dos Pagamentos – Art. 141 a 146.

Secretaria/servidor responsável: Edivan Lima de Mattos

Secretaria Municipal de Educação: Rodrigo Ribeiro de Andrade

2. DA ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO VIGENTE

A contratação vigente para o fornecimento de carnes, congelados e refrigerados para a merenda escolar do município de Cajati/SP geralmente envolve um processo de licitação pública, onde empresas especializadas são convidadas a apresentar suas propostas. Aqui estão alguns pontos importantes que costumam ser analisados:

Objeto da Contratação: A especificação detalhada dos produtos a serem fornecidos, incluindo tipos, quantidades e qualidade exigida serão fornecidas pelo Termo de Referência.

Critérios de Seleção: As propostas são avaliadas com base em critérios como menor preço, qualidade dos produtos, capacidade de fornecimento contínuo e regularidade fiscal e trabalhista das empresas participantes.

Prazo e Condições de Entrega: A entrega dos produtos é geralmente feita de forma parcelada e sob demanda, conforme a necessidade das unidades escolares. O contrato especifica os prazos e as condições de entrega para garantir o frescor e a qualidade dos produtos.

Justificativa e Objetivo: A contratação visa garantir a oferta de uma alimentação saudável e balanceada para os alunos, contribuindo para o desenvolvimento e o desempenho escolar.

Documentação e Regularidade: As empresas devem apresentar toda a documentação necessária, incluindo certidões negativas de débitos e comprovação de regularidade fiscal e trabalhista

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (Art 18, §1º inciso I)





Conforme Lei nº 11.947/2009, o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

De maneira que o objeto em análise neste estudo técnico preliminar tem premissa de estabelecer as condições necessárias para aquisição de gêneros alimentícios para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A alimentação escolar é um direito dos alunos da educação básica e dever do Estado como um programa complementar a educação, tornando este um ator importante no cumprimento da obrigação de prover, promover e garantir que os estudantes recebam alimentação durante o período em que estiverem na escola. O PNAE é um programa universal que tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de prática alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

O objetivo da ação proposta é executar o PNAE nas Unidades Escolares Municipais de Cajati-SP, garantindo assim o direito a alimentação adequada e saudável para atender todos os estudantes matriculados na educação básica pública.

Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

A composição da relação de alimentos foi elaborada por nutricionista habilitada, utilizando gêneros alimentícios básicos, de modo a respeitar a sazonalidade e a diversificação da alimentação. Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais.

4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (Art 18, § 1º, inciso II)

A despesa se encontra prevista na dotação orçamentária para o exercício de 2025.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art 18, §1º, inciso III)

A empresa licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas no Termo de Referência.

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

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

A empresa deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado. Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador da Secretaria Municipal de Educação, quando couber.

Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Data de validade;
- Peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador quando couber.

A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos.

A contratada deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a contratante.

A contratada deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

6. DAS ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, INCISO IV)

Os quantitativos foram extraídos do levantamento das contratações realizadas no primeiro semestre do ano de 2024, com aumento de 10% considerando o percentual de matrículas de novos alunos tanto nos períodos parciais quanto em



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



escolas de tempo de integral e creche, onde serão oferecidos aos educandos mais de uma refeição diariamente o que nos leva a um aumento nos quantitativos que estão descritos no quadro abaixo, conforme demandas da Secretaria municipal de Educação para o ano de 200 dias letivos e conforme calendário escolar.

QTDE	UNID	DESCRIÇÃO
2.000	Kg	Almôndega bovina (bovino), moldada . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina – poderá ter acréscimo de até 10% de enriquecimento com vegetal (tipo ora-pro-nobis). Deverá ter no máximo 5% de gordura. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 8 (oito) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
2.000	Kg	Almôndega de frango (peito e sobrecoxa), moldada . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne de frango de frango – poderá ter acréscimo de até 10% de enriquecimento com vegetal (tipo ora-pro-nobis).. Deverá ter no máximo 5% de gordura. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 8 (oito) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
300	Kg	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:
4.000	Kg	Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Deverá ter no máximo 12% de gordura. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
4.000	Kg	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF). Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



		<p>apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
3.000	Kg	<p>Carne bovina sem osso flocada (patinho) Congelada individualmente (IQF). Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 5% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
1.000	Kg	<p>Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
1.000	Kg	<p>Carne bovina moída (paleta), congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
1.000	Kg	<p>Carne suína em iscas ou cubos (pernil), de tamanhos regulares com cerca de 3 cm, sem osso, congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas, livre de tecidos inferiores como ossos e cartilagem com no máximo 9% de gordura. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, com os devidos registros, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade</p>



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



		mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sadios, moídos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar dentre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:
5.000	kg	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
300	Kg	Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:
500	kg	Fígado bovino em iscas, congelamento sistema IQF, em tiras de aproximadamente 5 cm de comprimento x 1 cm de largura. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem primária: saco de material plástico, resistente, termossoldado a vácuo, com dados impressos de forma indelével, aprovada para contato direto com alimentos. Pacotes de 1 kg a 2 kg. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Hambúrguer bovino (bovino), moldado . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina de primeira qualidade. Cada unidade deve pesar cerca de 50g (com variação de 10% do peso para mais ou para menos). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



		<p>termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
1.000	Kg	<p>Isclas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
500	kg	<p>Isclas ou tiras de filé de piramutaba congelado no sistema IQF. Descrição: carne de piramutaba livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter peso entre 40 e 80g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 2 kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
500	Kg	<p>Linguiça mista tipo calabresa defumada fina, feita com carne de porco e de aves. Pode conter pequena adição de soja. Temperada com especiarias características. O produto deverá apresentar odor característico, sabor próprio, não podendo apresentar partes amolecidas, pegajosas, manchas esverdeadas nem exsudatos. A embalagem primaria deverá ser em plástico transparente, resistente, atóxico, próprio para alimentos e fechada a vácuo contendo 1 kg ou 2,5 kg do produto. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente com as informações de marca, procedência, registros legais, identificação do produto, data de validade, fabricação, condições de armazenamento e peso. Produto deverá ser armazenado e transportado em temperatura de 2°C a 22°C. Validade mínima de 2 (dois) meses - 60 dias - a partir da data de entrega do produto (no armazenamento de temperatura recomendado pelo fabricante).</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
300	Kg	<p>Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo</p>



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



		litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:
600	Kg	Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
6.000	Kg	Peito de frango sem pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
3.000	Kg	Peito de frango sem pele e sem osso flocada (peito) Congelada individualmente (IQF). Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 5% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
500	Kg	Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



600	Kg	<p>Salsicha de aves. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de aves, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
-----	----	--

7. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO. (ART. 18, §1º, INCISO V)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Diante das necessidades identificadas neste estudo, a resolução efetiva dessas demandas requer a contratação de empresa(s) cujo ramo de atividade esteja alinhado com o objeto em questão.

Para isso, foram examinadas contratações semelhantes realizadas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a diferentes editais, visando identificar possíveis novas metodologias, tecnologias ou inovações que pudessem melhor atender às necessidades da municipalidade. Não foram observadas variações significativas no que diz respeito à execução do objeto, especialmente no papel desempenhado pela empresa que se pretende contratar. A diferenciação, nesse contexto, reside na modalidade de licitação aplicada a cada caso, conforme permitido pela normativa vigente.

Assim, a aquisição dos gêneros mencionados neste Estudo Técnico Preliminar se apresenta, no cenário atual, como uma necessidade frequente e prioritária para administração.

Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado.

A escolha da modalidade Pregão eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços encontra amparo no inciso II do Art 3º do Decreto 7892/2013, e se justifica pela conveniência da aquisição de bens com previsão de entregas parceladas. Esta modalidade também facilita o trabalho de planejamento orçamentário das unidades, possibilitando uma melhor aplicabilidade dos recursos ao longo do exercício.

8. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (ART. 18, §1º, INCISO VI)

O valor da contratação se dará após cotação dos itens, com os acréscimos decorrentes do aumento de matrículas de novos alunos para o ano letivo de 2025.

Os valores estimados são referente a ata em vigência no município de cajati (ATA 07/2024 – SEQUENCIA. 126/2023 – DATA DE LICITAÇÃO: 15/12/2023).

ITEM	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	2000	R\$ 23,40	R\$ 46.800,00
2	2.000	R\$ 42,30	R\$ 84.600,00
3	300	R\$ 18,15	R\$ 5.445,00
4	4.000	R\$ 21,99	R\$ 87.960,00
5	4000	R\$ 29,80	R\$ 119.200,00
6	3.000	R\$ 29,55	R\$ 88.650,00
7	1000	R\$ 42,30	R\$ 42.300,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



8	1.000	R\$ 28,87	R\$ 28.870,00
9	1.000	R\$ 21,00	R\$ 21.000,00
10	1.000	R\$ 20,00	R\$ 20.000,00
11	5.000	R\$ 13,00	R\$ 65.000,00
12	300	R\$ 19,70	R\$ 5.910,00
13	500	R\$ 19,70	R\$ 9.850,00
14	1000	R\$ 29,00	R\$ 29.000,00
15	1.000	R\$ 32,84	R\$ 32.840,00
16	500	R\$ 48,60	R\$ 24.300,00
17	500	R\$ 23,48	R\$ 11.740,00
18	300	R\$ 24,90	R\$ 7.470,00
19	600	R\$ 32,30	R\$ 19.380,00
20	6000	R\$ 20,61	R\$ 123.660,00
21	3000	R\$ 28,70	R\$ 86.100,00
22	500	R\$ 10,55	R\$ 5.275,00
23	600	R\$ 8,35	R\$ 5.010,00
		TOTAL	R\$ 970.360,00

9. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (ART. 18, §1º, INCISO VII)

A solução a ser contratada consiste na aquisição de Gêneros Alimentícios para compor cardápio, previamente elaborado por nutricionista, para os alunos da educação básica (creche, Educação infantil e ensino fundamental), matriculados no município de Cajati-SP. Devendo-se atender as especificações constantes na coluna descrição da tabela localizada no tópico 7 do presente ETP que trata da “Estimativa das Quantidades a Serem Contratadas”, podendo ser rejeitados, caso estejam em desacordo.

10. DAS JUSTIFICATIVAS PARA PARCELAMENTOS OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Art 18§1º, inciso VIII)

O parcelamento da contratação justifica-se quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da





competitividade. Considerando que os itens são divisíveis além de tratar-se de alimentos com peculiaridades perecíveis e não perecíveis.

A solução foi parcelada em itens separados, tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

11. DO DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (ART18, §1º, INCISO IX)

A aquisição de Gêneros Alimentícios proporcionará executar o PNAE no município, garantindo assim o direito a alimentação e atendendo a diretriz do programa de promover uma alimentação adequada e saudável para atender todos os estudantes durante o período em que estivermos com aulas no Município de Cajati/SP

A compra desses alimentos em conformidade com o PNAE, regulamentada por Resolução do FNDE, é um instrumento firmado no âmbito da estratégia de compras públicas sustentáveis, preconizada pelo Ministério do Planejamento, que visa o processo de aquisição de alimentos para o PNAE, ao passo em que assegura o cumprimento dos princípios constitucionais da legalidade e da eficiência, bem como possibilita a veiculação de diretrizes governamentais importantes, relacionadas ao desenvolvimento sustentável, ao apoio à inclusão social e produtiva local e à promoção da segurança alimentar e nutricional.

12. DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO (ART 67, §5)

Para a celebração do contrato não serão necessárias a adoção de providências prévias, tendo em vista que o espaço físico existente já comporta os serviços a adquirir e, no que se refere à fiscalização de contratos, os servidores já possuem qualificação para recebimento, conferência e atesto, não sendo o objeto atual específico a ponto de exigir capacitação diferenciada.

13. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (ART18, §1º, INCISO XI)

Não se verificam contratações correlatas e nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.





14. DA DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS (ART18, §1º, INCISO XII)

(descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável;)

A contratação de uma empresa para o fornecimento “in loco” de carnes, congelados e refrigerados para a merenda escolar municipal pode ter alguns impactos ambientais significativos. Aqui estão alguns possíveis impactos e suas respectivas medidas mitigadoras:

Possíveis Impactos Ambientais

- Emissões de Gases de Efeito Estufa: Transporte e armazenamento de produtos congelados e refrigerados podem gerar emissões significativas de CO₂ devido ao uso de veículos e equipamentos de refrigeração¹.
- Consumo de Energia: Equipamentos de refrigeração e congelamento consomem grandes quantidades de energia elétrica, contribuindo para o aumento da pegada de carbono².
- Descarte de Resíduos: O manuseio e processamento de carnes podem gerar resíduos orgânicos e embalagens plásticas que precisam ser descartados adequadamente³.

Medidas Mitigadoras

- Uso de Veículos e Equipamentos Eficientes: Adotar veículos e equipamentos de refrigeração com alta eficiência energética e menor emissão de gases de efeito estufa¹.
- Fontes de Energia Renovável: Utilizar fontes de energia renovável, como painéis solares, para alimentar os equipamentos de refrigeração e congelamento².
- Logística Reversa e Reciclagem: Implementar programas de logística reversa para reciclagem de embalagens e descarte adequado de resíduos orgânicos³.
- Treinamento e Conscientização: Treinar os funcionários sobre práticas sustentáveis e a importância da redução de desperdícios e do uso eficiente de recursos².

Essas medidas ajudam a minimizar os impactos ambientais associados ao fornecimento de carnes, congelados e refrigerados, promovendo uma operação mais sustentável e responsável.

15. DO POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA (ART.18, §1º, INCISO XIII)

Os estudos preliminares indicam que esta forma de contratação é perfeitamente viável e que maximiza a probabilidade do alcance dos resultados pretendidos. Diante do exposto o responsável declara ser viável a contratação da solução pretendida, com base neste Estudo Técnico Preliminar. Diante de

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



todos os elementos expostos no presente Estudo Técnico Preliminar a Secretaria Municipal de Educação defere a viabilidade técnica da aquisição aqui proposta.





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 1F35-1157-04A5-BF0E

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ EDIVAN LIMA DE MATTOS (CPF 441.XXX.XXX-24) em 15/08/2024 15:45:45 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ RODRIGO RIBEIRO DE ANDRADE (CPF 332.XXX.XXX-82) em 15/08/2024 16:33:27 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/1F35-1157-04A5-BF0E>



Prefeitura
CAJATI

Memorando 9- 9.982/2024

1Doc

De: Rafael L. - SEDUC-DAAF-DAE

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 03/12/2024 às 14:27:34

Setores envolvidos:

SEADM, SEDUC, SEADM-DAGEP, SEADM-DESUP, SEDUC-DAAF-DCC, SEDUC-DAAF-DAE

DFD_CARNES

Prezados, boa tarde.

Segue TR corrigido

—

Atenciosamente

Secretaria Municipal de Educação

Rafael Pires Lopes

Chefe de Divisão de Alimentação Escolar

Anexos:

01_TR_CARNES_DAE.pdf





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA CARNES, CONGELADOS E REFRIGERADOS

1) DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa para realizar o fornecimento “in loco” de carnes, congelados e refrigerados para compor o cardápio da merenda escolar da rede municipal de Cajati – SP.

1.1) QUANTITATIVOS

QTDE	UNID	DESCRIÇÃO
2.000	Kg	Almôndega bovina (bovino), moldada . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina – poderá ter acréscimo de até 10% de enriquecimento com vegetal (tipo ora-pro-nobis). Deverá ter no máximo 5% de gordura. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 8 (oito) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
2.000	Kg	Almôndega de frango (peito e sobrecoxa), moldada . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne de frango de frango – poderá ter acréscimo de até 10% de enriquecimento com vegetal (tipo ora-pro-nobis).. Deverá ter no máximo 5% de gordura. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 8 (oito) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
300	Kg	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:
4.000	Kg	Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Deverá ter no máximo 12% de gordura. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos,





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		<p>acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
4.000	Kg	<p>Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF). Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
3.000	Kg	<p>Carne bovina sem osso flocada (patinho) Congelada individualmente (IQF). Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 5% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
1.000	Kg	<p>Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
1.000	Kg	<p>Carne bovina moída (paleta), congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.</p>





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Carne suína em iscas ou cubos (pernil), de tamanhos regulares com cerca de 3 cm, sem osso, congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas, livre de tecidos inferiores como ossos e cartilagem com no máximo 9% de gordura. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, com os devidos registros, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sadios, moídos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar dentre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:
5.000	kg	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
300	Kg	Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

500	kg	Fígado bovino em iscas, congelamento sistema IQF, em tiras de aproximadamente 5 cm de comprimento x 1 cm de largura. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem primária: saco de material plástico, resistente, termossoldado a vácuo, com dados impressos de forma indelével, aprovada para contato direto com alimentos. Pacotes de 1 kg a 2 kg. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Hambúrguer bovino (bovino), moldado . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina de primeira qualidade. Cada unidade deve pesar cerca de 50g (com variação de 10% do peso para mais ou para menos). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Isclas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
500	kg	Isclas ou tiras de filé de piramutaba congelado no sistema IQF. Descrição: carne de piramutaba livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter peso entre 40 e 80g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 2 kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
500	Kg	Linguiça mista tipo calabresa defumada fina, feita com carne de porco e de aves. Pode conter pequena adição de soja. Temperada com especiarias características. O produto deverá apresentar odor característico, sabor próprio,





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		<p>não podendo apresentar partes amolecidas, pegajosas, manchas esverdeadas nem exsudatos. A embalagem primária deverá ser em plástico transparente, resistente, atóxico, próprio para alimentos e fechada a vácuo contendo 1 kg ou 2,5 kg do produto. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente com as informações de marca, procedência, registros legais, identificação do produto, data de validade, fabricação, condições de armazenamento e peso. Produto deverá ser armazenado e transportado em temperatura de 2°C a 22°C. Validade mínima de 2 (dois) meses - 60 dias - a partir da data de entrega do produto (no armazenamento de temperatura recomendado pelo fabricante).</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
300	Kg	<p>Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
600	Kg	<p>Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
6.000	Kg	<p>Peito de frango sem pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
3.000	Kg	<p>Peito de frango sem pele e sem osso flocada (peito) Congelada individualmente (IQF). Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo</p>





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

		<p>5% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
500	Kg	<p>Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
600	Kg	<p>Salsicha de aves. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de aves, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no</p>





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	<p>máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
--	---

2) DAS DEFINIÇÕES

**Art. 6º da lei 14.133/21 - Para os fins desta Lei, considera-se o inciso:
XXIII -TERMO DE REFERÊNCIA**

2.1) Alínea “b” FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação vigente para o fornecimento de carnes, congelados e refrigerados para a merenda escolar do município de Cajati/SP geralmente envolve um processo de licitação pública, onde empresas especializadas são convidadas a apresentar suas propostas. Aqui estão alguns pontos importantes que costumam ser analisados:

Objeto da Contratação: A especificação detalhada dos produtos a serem fornecidos, incluindo tipos, quantidades e qualidade exigida serão fornecidas pelo Termo de Referência.

Critérios de Seleção: As propostas são avaliadas com base em critérios como menor preço, qualidade dos produtos, capacidade de fornecimento contínuo e regularidade fiscal e trabalhista das empresas participantes.

Prazo e Condições de Entrega: A entrega dos produtos é geralmente feita de forma parcelada e sob demanda, conforme a necessidade das unidades escolares. O contrato especifica os prazos e as condições de entrega para garantir o frescor e a qualidade dos produtos.

Justificativa e Objetivo: A contratação visa garantir a oferta de uma alimentação saudável e balanceada para os alunos, contribuindo para o desenvolvimento e o desempenho escolar.

Documentação e Regularidade: As empresas devem apresentar toda a documentação necessária, incluindo certidões negativas de débitos e comprovação de regularidade fiscal e trabalhista





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

2.2) Alínea “c”: DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução a ser contratada consiste na aquisição de Gêneros Alimentícios para compor cardápio, previamente elaborado por nutricionista, para os alunos da educação básica (creche, Educação infantil e ensino fundamental), matriculados no município de Cajati-SP. Devendo-se atender as especificações constantes na coluna descrição da tabela localizada no tópico 1.1 do presente TR, podendo ser rejeitados, caso estejam em desacordo.

2.4) Alínea “e” MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

1. Seleção e Contratação:
 - 1.1. Escolha do Fornecedor: Selecionar a empresa que melhor atende aos critérios estabelecidos.
 - 1.2. Formalização do Contrato: Firmar o contrato com a empresa selecionada, detalhando os termos e condições de fornecimento.
2. Execução do Fornecimento:
 - 2.1. Entrega Parcelada “In Loco”: Realizar a entrega dos produtos diretamente nas unidades escolares conforme o cronograma estabelecido pela secretaria de educação.
 - 2.2. Controle de Qualidade: Garantir que os produtos entregues atendam aos padrões de qualidade especificados.
3. Monitoramento e Avaliação:
 - 3.1. Acompanhamento Contínuo: Monitorar as entregas e a qualidade dos produtos de forma contínua.
 - 3.2. Avaliação Periódica: Realizar avaliações periódicas para verificar a conformidade com os termos do contrato e a satisfação das unidades escolares.

2.5) Alínea “f” MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

O objeto será acompanhado pela secretaria de educação que fará aquisição semanal dos produtos, através de pedidos parciais observando o cardápio estabelecido por nutricionista RT.

Após entrega os fornecedores entregarão, na Divisão de Alimentação Escolar na secretaria de educação, o romaneio com as assinaturas dos funcionários (as) que efetuaram o recebimento dos produtos.

A divisão de alimentação escolar ficará responsável por encaminhar as notas para pagamento.

Os fornecedores que não efetuarem a entrega na data estabelecida, receberão notificação podendo ser encaminhados ao setor jurídico tendo que arcar com o descumprimento do contrato.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

2.6) Alínea “g” CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Os pagamentos serão efetuados sempre que o objeto for entregue em sua totalidade. A divisão de alimentação escolar dará continuidade no processo encaminhando a nota para pagamento sempre que houver a entrega do romaneio com todas as assinaturas comprovando recebimento por parte das escolas.

É fundamental ressaltar que as merendeiras/cozinheiras são treinadas e orientadas para tão recebimento e avaliação do objeto.

O prazo de pagamento será definido pela Secretaria de Finanças.

2.7) Alínea “h” FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A empresa licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas no Termo de Referência.

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

A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

A empresa deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado. Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador da Secretaria Municipal de Educação, quando couber.

A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos.

A contratada deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a contratante.

A contratada deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

para as práticas de mitigação dos impactos na produção, como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

2.8) Alínea "i" ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor da contratação se dará após cotação dos itens, com os acréscimos decorrentes do aumento de matrículas de novos alunos para o ano letivo de 2025.

Os valores estimados são referente a ata em vigência no município de cajati (ATA 07/2024 – SEQUENCIA. 126/2023 – DATA DE LICITAÇÃO: 15/12/2023).

ITEM	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	2000	R\$ 23,40	R\$ 46.800,00
2	2.000	R\$ 42,30	R\$ 84.600,00
3	300	R\$ 18,15	R\$ 5.445,00
4	4.000	R\$ 21,99	R\$ 87.960,00
5	4000	R\$ 29,80	R\$ 119.200,00
6	3.000	R\$ 29,55	R\$ 88.650,00
7	1000	R\$ 42,30	R\$ 42.300,00
8	1.000	R\$ 28,87	R\$ 28.870,00
9	1.000	R\$ 21,00	R\$ 21.000,00
10	1.000	R\$ 20,00	R\$ 20.000,00
11	5.000	R\$ 13,00	R\$ 65.000,00
12	300	R\$ 19,70	R\$ 5.910,00
13	500	R\$ 19,70	R\$ 9.850,00
14	1000	R\$ 29,00	R\$ 29.000,00
15	1.000	R\$ 32,84	R\$ 32.840,00
16	500	R\$ 48,60	R\$ 24.300,00
17	500	R\$ 23,48	R\$ 11.740,00
18	300	R\$ 24,90	R\$ 7.470,00
19	600	R\$ 32,30	R\$ 19.380,00
20	6000	R\$ 20,61	R\$ 123.660,00
21	3000	R\$ 28,70	R\$ 86.100,00
22	500	R\$ 10,55	R\$ 5.275,00





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

23	600	R\$ 8,35	R\$ 5.010,00
		TOTAL	R\$ 970.360,00

2.9) Alínea “j” ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes deste certame já previstos na dotação orçamentária de 2025

3) DAS SANÇÕES

No caso de não cumprimento do prazo de entrega do objeto constante na cláusula terceira, será aplicável à CONTRATADA multa moratória de valor equivalente a 5% ao mês, apurados desde a data prevista para tanto até a data de sua efetivação.

Parágrafo Único – Pela inexecução total ou parcial do Contrato, o Município de Cajati - SP poderá garantir a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas na Lei Nº. 14.133/21 incisos II, sendo que em caso de multa, esta corresponderá a 5% sobre o valor total do Contrato.

3.1) DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE E CONTRATADA

Constituem direitos da CONTRATANTE receber o objeto deste Contrato nas condições avançadas e da CONTRATADA perceber o valor ajustado na forma e prazo convencionados.

Parágrafo Primeiro – Constituem obrigações da CONTRATANTE:

- Efetuar o pagamento ajustado;
- Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados,
- Facilitar por todos os meios o exercício das funções da Contratada, dando-lhes acesso a suas instalações, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os empregados da Contratada e cumprindo suas obrigações estabelecidas no contrato;
- Assegurar o livre acesso dos empregados da Contratada a todos os locais onde se fizerem, necessários seus serviços;

Parágrafo Segundo – Constituem obrigações da CONTRATADA:

- Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
- Dar ciência imediata e por escrito à Contratante sobre qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;
- Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações sobre seus serviços;
- Prestar o serviço na forma ajustada;





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

- e) Atender aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do presente Contrato;
- f) Manter durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- g) Facilitar por todos os meios o exercício das funções de fiscalização da Contratante, dando-lhes acesso a suas instalações, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os empregados da mesma e cumprindo suas obrigações estabelecidas no contrato;
- h) Apresentar, sempre que solicitado, durante a execução do Contrato, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na licitação, em especial encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais:
 - ✓ Certificado de regularidade de Débitos para com o INSS – CND;
 - ✓ Certificado de Regularidade relativo ao FGTS;
 - ✓ Certidão Negativa de Débito Trabalhista - CNDT, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

3.2) DA RESCISÃO

O presente Contrato poderá ser rescindido caso ocorram quaisquer dos fatos elencados na Lei Nº. 14.133/21. Parágrafo Único – A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE, em caso de rescisão administrativa prevista nos termos da Lei Nº. 14.133/21.

3.3) DA TRANSMISSÃO DE DOCUMENTOS

A troca eventual de documentos e cartas entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA, será feita através de protocolo. Nenhuma outra forma será considerada como prova de entrega de documentos ou cartas.

3.4) DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei Nº. 14.133/21, e dos princípios de direito e também pelas Diretoria de Administração e Gabinete, e Procuradoria Jurídica Municipal.

4) DO FISCAL E GESTOR DE CONTRATO

O contrato será gerido pela Secretaria Municipal de Educação/Divisão de alimentação escolar.

5) LOCAL DE ENTREGA





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

As entregas deverão ser feitas de acordo com a requisição dentro do prazo previsto no Edital. A entrega será semanal, ponto a ponto (endereços em anexo). Todos os produtos deverão ser transportados em veículo com carroceria fechada, e em caixas plásticas higienizadas, conforme Portaria CVS 15, de 07/11/91. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na Unidade. Nas unidades receptoras será conferida a qualidade dos produtos e a quantidade.

6) PRAZO PARA ENTREGA E VIGENCIA DO CONTRATO

O prazo de entrega dos produtos deverá ser de 5 (cinco) dias corridos a partir da data de emissão da ordem de fornecimento. A empresa contratada deverá cumprir rigorosamente esse prazo, garantindo a disponibilidade dos itens solicitados dentro do período estabelecido.

O contrato terá vigência de 1 (um) ano, contado a partir da data de sua assinatura. Conforme previsto na Lei 14.133/21, fica facultada a prorrogação por mais 1 (um) ano, desde que haja interesse das partes e mediante formalização de aditivo contratual.

7) DA ACEITAÇÃO DO OBJETO

Os produtos poderão ser rejeitados, quando em desacordo com as especificações constantes neste termo de referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Os produtos serão recebidos, após a verificação da quantidade e qualidade do mesmo e consequente aceitação de funcionário responsável

Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

9) DO PUBLICO ALVO

Os principais beneficiários desse objeto de contratação são os alunos da educação básica (creches, pré-escolas e ensino fundamental) que frequentam as escolas do município de Cajati/SP. O cardápio deve ser elaborado observando a cultura alimentar local, o perfil epidemiológico dos estudantes e a vocação agrícola da região. Dessa forma, o público-alvo final são os próprios estudantes que se beneficiarão da alimentação escolar saudável e nutritiva.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Secretaria municipal de Educação e unidades escolares da rede pública de Cajati – SP.

10) PROPOSTA

Para elaboração dos preços as licitantes deverão informar o valor unitário dos produtos objeto licitação, contemplando todos os profissionais e serviços necessários.

11) PREÇO MÉDIO

A estimativa deste certame será de R\$ 970.360,00 (Novessentos e setenta mil, trezentos e sessenta reais).

12) DOCUMENTAÇÃO A SER ATENDIDA PELA CONTRATADA

O vencedor deverá apresentar os seguintes documentos, no ato da assinatura da Ata de Registro de Preços:

- 1) Ficha Técnica do fabricante, com todos os itens preenchidos e assinado pelo responsável técnico do fabricante;
- 2) Alvará Sanitário emitido por órgão competente, que comprove que a empresa, os produtos e a armazenadora foram vistoriados pelo serviço de inspeção federal, estadual ou municipal do setor de agricultura no prazo estabelecido oficialmente, demonstrando estarem aptas ao funcionamento regular;
- 3) ART (Anotação de Responsabilidade Técnica) comprovando o vínculo do médico veterinário RT com a empresa – no caso de produtos de origem animal;
- 4) Certificado de Vistoria Sanitária dos veículos que transportam alimentos OU licença de funcionamento OU Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (CEVS). No caso de terceirização do serviço de entregas, é obrigatório o CEVS da empresa prestadora do serviço e o contrato com a empresa terceirizada, conforme portaria CVS 01, de 22/01/2007.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO I

ESCOLAS / COZINHA PILOTO / CRECHES	ENDEREÇO	TELEFONE
EM PROFº MARIO TADEU DE SOUZA (AREIA PRETINHA)	Estrada Municipal Takashi Fukuda s/nº - Vila Andréia	(13) 3854-3404
EMEB CAPITÃO BRAZ	Estrada Municipal Takashi Fukuda s/nº - Capitão Braz	(13) 3854-2043
EMEB BAIRRO SÃO JOSÉ	Rua São José – Bairro São José	(13) 3854-1622
EM PROFª Mª DA CONCEIÇÃO RODRIGUES DE ALCÂNTARA	Rua Iguape, nº 510 – Vila Vitória	(13) 3854-1799
EM PROFª SHIRLEI BUENO DE PAULA	BR-116 - Barra do Azeite	(13) 3854-6150





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

EM PROFº FRANCISCO JOSÉ DE LIMA JÚNIOR	Rua Silvério Lino, nº 426 – Vila Antunes	(13) 3854-1775
EM VEREADOR JOSÉ RODRIGUES DE FREITAS	BR-116, s/nº – Km 505 – Bairro Vila Tatu	(13) 3855-7149
EM VICTÓRIO ZANON	Av. Fernando Costa, nº 2356 – Bairro Parafuso	(13) 3854-4053
EMEIFR JOAQUIM DA COSTA GUIMARÃES (FORQUILHA)	Rua Beira Rio – Forquilha	-
EMEI GENTE INOCENTE	Rua Aguai, s/nº – Vila Antunes	(13) 3854-1732
EMEIF ANNA MARIA CHAVES	Rua Indiará, nº 86 - Jd. Ana Maria	(13) 3854-2668
EMEI PEDACINHO DO CÉU	Rua Safira nº 11 - Vila Antunes	(13) 3854-0548
EM REINO ENCANTADO	Rua dos Trabalhadores, nº250 - Centro	13) 3854-4535
COZINHA PILOTO	Rua Escolástica, nº 268 – Bico do Pato	(13) 3854-1774
CRECHE SONHO ENCANTADO – UNIDADE VL.ANTUNES	Rua Roma, s/nº – Vila Antunes	(13) 3854-4645
CRECHE SONHO ENCANTADO – UNIDADE PARAFUSO	Av. Fernando Costa, s/nº - Bairro Parafuso	(13) 3854-4606
ALMOXARIFADO CENTRAL	Rua Darci Bueno da Cruz, nº 200 - Bico do Pato	(13) 3854-2079
APAE	Rua Frutuoso de Moraes s/n – Bico do Pato	(13) 38542060





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 5202-716A-8712-07F1

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ RODRIGO RIBEIRO DE ANDRADE (CPF 332.XXX.XXX-82) em 03/12/2024 14:56:05 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5202-716A-8712-07F1>