

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD Nº 001/2024 – DAE

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 hortifrutigranjeiros para as Unidades Escolares.

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

A necessidade de contratar uma empresa para fornecer hortifrutigranjeiros "in loco" para as Unidades Escolares reside na importância de garantir uma oferta constante e de qualidade de alimentos frescos para os alunos dando total suporte nutricional e respeitando as exigências do PNAE.. Essa parceria pode resultar em eficiências de custo e logística, já que a empresa contratada pode otimizar as rotas de entrega e aproveitar economias de escala. Em última análise, a contratação de uma empresa para fornecer hortifrutigranjeiros "in loco" beneficia tanto as escolas quanto os alunos, garantindo uma oferta consistente e de qualidade de alimentos frescos para promover o bem-estar e o desenvolvimento saudável dos estudantes.

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

QTDE	UNID	DESCRIÇÃO
200	Kg	Abacate, de primeira, tipo quintal ou geadá, tamanho (de 600 a 1.000g por unidade) e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Não pode apresentar defeitos graves como dano por praga, fermento, passado, podridão ou queimado do sol.
4.000	kg	Abacaxi pérola, gráudo. Grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega (acima de 12º Brix), em boas condições de consumo, compacto e firme; isento de enfermidade; material terroso, bolores e umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Cada unidade deve pesar de 1,2 a 1,5kg (Tipo 12).
1.500	Kg	Abóbora paulista de 1ª qualidade, com peso médio de 1 kg cada unidade, madura e seca; tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades; sem a presença de material terroso; sem defeitos graves que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes).
1.500	Kg	Abobrinha italiana de 1ª qualidade, tipo Extra A (de 17 a 22 cm de comprimento); tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades; material terroso; defeitos graves que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes).

800	Kg	Acelga de 1ª qualidade, tipo extra (cerca de 2 kg por unidade), isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (folhas queimadas, cortadas).
1.000	Kg	Alface crespa, extra (cerca de 400g por unidade), fresca, de 1ª qualidade, devendo ser bem desenvolvida sem passar do ponto de colheita, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos (folhas queimadas, cortadas).
1500	kg	Alho inteiro descascado, acondicionado em pacotes plásticos atóxicos devidamente identificados pelo fabricante, apresentando informações de procedência, lote, validade e outras informações conforme a legislação vigente, lacrados, contendo 1 kg do produto. O produto não poderá apresentar grãos amolecidos, com mofo ou bolor, com sinais de apodrecimento ou brotamento. A validade mínima no momento da entrega deverá ser de 10 dias.
6.000	Kg	Banana tipo nanica; de 1ª qualidade, em pencas, frutas com tamanho e coloração uniformes, com ponta verde, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser maturada em câmara. No momento da entrega deve estar em ponto de amadurecimento ideal para consumo um dia depois. Gramagem mínima de 120g por unidade, 20cm de comprimento e 35mm de diâmetro.
6.000	Kg	Banana tipo prata; de 1ª qualidade, em pencas, frutas com tamanho e coloração uniformes, com ponta verde, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser maturada em câmara. No momento da entrega deve estar em ponto de amadurecimento ideal para consumo um dia depois. Gramagem mínima de 100g por unidade, 16cm de comprimento e 32mm de diâmetro. Preço médio orçado pela Administração:
3.000	Kg	Batata baraka ou mundial, de 1ª qualidade, tipo Extra; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda (com diâmetro equatorial acima de 70 mm) e limpa. Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Batata doce, de primeira, grupo rosada, extra AA (de 150 a 300 g por unidade), firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda. Preço médio orçado pela Administração:
1.300	Kg	Beterraba tipo Extra AA (de 91 a 110 mm de diâmetro equatorial) fresca, sem rama; compacta e firme; isenta de enfermidade; material terroso e umidade externa anormal; tamanho uniforme, coloração viva, isenta de partes secas e

		esbranquiçadas, sem lesões mecânicas, devendo ser suficientemente desenvolvidas. Preço médio orçado pela Administração:	
300	Kg	Brócolis comum (ramoso), tipo especial, com peso médio por maço de 1000g. Em boas condições de consumo; isento de enfermidade; sem material terroso, bolores e umidade externa anormal; coloração verde escuro. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, sem flores e folhas amareladas. Maço com flores bem desenvolvidas. Preço médio orçado pela Administração:	
300	Kg	Cará, de primeira, tipo extra (de 300 a 600 g por unidade), firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), sem podridão, sem deformações graves, devendo ser graúdo. Preço médio orçado pela Administração:	
3.000	Kg	Cebola graúda (de 71 a 90 mm de diâmetro equatorial), subgrupo amarela; de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem brotamento, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Preço médio orçado pela Administração:	
3.000	Kg	Cenoura de primeira qualidade extra A (de 160 a 200 mm de comprimentos), sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Deve apresentar coloração viva, isenta de partes secas e esbranquiçadas, sem bolores e umidade, sem deformação grave ou ferimentos, não lenhosa e com a presença de ápice. Preço médio orçado pela Administração:	
400	Kg	Cheiro verde (1/2 salsinha + 1/2 cebolinha) fresco, em maços com cerca de 250g. Deve ser fresco, de primeira qualidade, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, material terroso, folhas amareladas e murchas e umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Preço médio orçado pela Administração:	
1.300	Kg	Chuchu de 1ª qualidade, extra A (de 250 a 450g por unidade), liso, com polpa intacta e limpa, de coloração verde clara; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidos; sem brotos, manchas, bolores, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, manchas, bolores, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes; isento de umidade externa anormal e enfermidades, sem material terroso; isento de defeitos graves que alterem a conformação e aparência; de colheita recente. Preço médio orçado pela Administração:	
500	Kg	Couve-flor, de 1ª qualidade, tipo Extra (cerca de 1200g por unidade). Em boas condições de consumo; isenta de enfermidade; sem material terroso, bolores, umidade externa anormal, não devendo estar amarelada. Sem danos físicos e	

		mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Unidade bem desenvolvida, sem defeitos graves. Isenta de folhas externas	
800	Kg	Couve-manteiga de 1ª qualidade, tipo especial com maços de 600 a 700g cada. Folhas bem desenvolvidas, frescas, bem verdes, isentas de enfermidades, sem material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (folhas queimadas, cortadas), não podendo estar amarelas ou passadas.	
600	Kg	Escarola, extra (acima de 500g por pé), fresca, de 1ª qualidade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos (folhas queimadas, cortadas).	
600	Kg	Inhame, de 1ª qualidade, Extra A (raízes acima de 100g), firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), devendo ser graúdo.	
200	Kg	Kiwi, com cerca de 90g cada, grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, em boas condições de consumo, compacto e firme; isento de enfermidade; material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido.	
1.500	Kg	Laranja Pêra, tipo 12 dúzias (caixa), pesando de 100 a 120g cada; fresca; livre de resíduos de fertilizantes, bolores, sujidades, material terroso, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura (sólidos solúveis acima de 10ºBrix), com polpa firme e intacta, deve ser rica em sumo (conteúdo de suco acima de 35%).	
50	Kg	Limão tipo Tahiti. Grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, em boas condições de consumo, devendo estar rico em sumo; isento de enfermidade; material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes.	
5.000	Kg	Maçã nacional (gala ou Fuji), calibre 180 (de 96 a 104g por unidade). Grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, em boas condições de consumo, compacta e firme; isenta de enfermidade; sem material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes. :	
4.000	Kg	Mamão Formosa, 1ª qualidade, com fruto maduro (100% da casca amarelada) pesando cerca de 1 kg por unidade. Em boas condições de consumo, compacto e firme; isento de enfermidade; material terroso, bolores e umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Ponto de amadurecimento ideal para consumo no dia seguinte da entrega.	

1.000	Kg	Mandioca tipo extra, firme. Suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades; sem material terroso em excesso; isento de defeitos graves que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Polpa branco-amarelada isenta de manchas esverdeadas ou pontos escuros. As raízes deverão apresentar diâmetro equatorial de 40 a 50 mm. A embalagem deverá conter 1 kg do produto descascado . Rotulagem de acordo com a legislação vigente, contendo nome do fornecedor, origem, validade, condições de armazenamento.
150	Kg	Mandioquinha, de 1ª qualidade, tipo extra AAA (raízes com mínimo de 200g por unidade), firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), devendo ser graúda.
2.000	Kg	Manga Tommy, de 1ª qualidade, categoria extra, pesando cada uma entre 500 e 800g. Em boas condições de consumo, no ponto ideal de amadurecimento, compacta e firme; isenta de enfermidade, resíduos de fertilizantes, material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
50	Kg	Maracujá fresco, de 1ª qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro.
4.000	Kg	Melancia comum, de 1ª qualidade, categoria extra. Grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, em boas condições de consumo, compacta e firme; isenta de enfermidade; material terroso, bolores e umidade externa anormal. Polpa firme e intacta. Cada unidade deve pesar cerca de 7 a 10 kg. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
2.000	Kg	Melão de 1ª qualidade. Grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, em boas condições de consumo, compacto e firme; isento de enfermidade; sem material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes. Cada fruto deve pesar de 1100 a 1500g. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
250	Bandeja	Milho em espiga. Espiga fresca, bem desenvolvida, com grãos suculentos e maduros. Livre da casca e do estigma. Em boas condições de consumo; isento de enfermidade; sem material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes. Em bandeja contendo de 05 (cinco) a 06 (seis) unidades. Na identificação do produto deve constar a data de manuseio e a data de validade do produto.
600	CX	Morango, de 1ª qualidade, categoria extra, com unidades acima de 35 mm de diâmetro equatorial (com diferença de tamanhos entre os frutos de acordo com

		a categoria), livre de sujidades, parasitas e larvas, bolor e umidade excessiva, com cálice e sépalas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, em bandeja contendo 250 a 300 gramas.	
60.000	Unid.	Ovos de galinha; fresco; branco; grande; especial; pesando entre 55 (cinquenta e cinco) e 60 (sessenta) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. As cascas devem apresentar-se íntegras, sem rachaduras, deformidades e cores anormais. Deve apresentar câmara de ar fixa com no máximo 6mm (seis milímetros) de altura, apresentar gema translúcida, firme e consistente, ocupando a parte central do ovo sem germe desenvolvido; a clara deve ser transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas. Acondicionado em bandejas de papelão forte, com divisões celulares para 30 unidades. Suas condições devem atender a Portaria nº 01, de 21 de fevereiro de 1990. Prazo de validade mínimo de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega. A empresa produtora deve ser inspecionada por serviços oficiais. Preço médio orçado pela Administração:	
1.000	Kg	Pepino comum de 1ª qualidade, categoria extra (frutos acima de 20 cm de comprimento); graúdo; com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes). Preço médio orçado pela Administração:	
1.000	kg	Pepino japonês, categoria extra AA (frutos entre 20 e 25 cm) com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes). Preço médio orçado pela Administração:	
400	Kg	Pêra tipo argentina, de 1ª qualidade, tipo 135 (peso médio por fruto 148g), apresentando tamanho e conformação uniformes; deve ser bem desenvolvida e madura no momento da entrega, com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Preço médio orçado pela Administração:	
200	kg	Pêssego nacional, de 1ª qualidade, com peso unitário entre 90 e 125g, de polpa branca apresentando tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura no momento da entrega (sólidos solúveis acima de 10º Brix), com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Preço médio orçado pela Administração:	
200	kg	Pimentão verde, com coloração uniforme, Extra A, com tamanho médio entre 12 e 15 cm, frutos sem podridão, sem ferimentos, sem deformação grave, sem estarem murchos ou com doenças que comprometam a aparência, de aparência	

		<p>firme e intacto, sem excesso de material terroso ou umidade excessiva. Sem sujidades, parasitas ou larvas.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>	
2.000	Kg	<p>Repolho liso, fresco, de 1ª qualidade, devendo ser bem desenvolvido, compacto, firme e intacto, sem folhagens externas excessivas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração e cortes, com unidades acima de 1500g.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>	
500	Kg	<p>Repolho roxo, fresco, de 1ª qualidade, devendo ser bem desenvolvido, compacto, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração e cortes, com unidades acima de 1000g.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>	
4.000	kg	<p>Tangerina ponkan ou morgote de 1ª qualidade, com frutos apresentando diâmetro equatorial entre 70 e 80 mm, livre de sujidades, bolores, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, com conteúdo de sólidos solúveis acima de 9ºBrix.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>	
4.000	Kg	<p>Tomate tipo Débora ou Pizzadoro, vermelho, com frutos coloridos (apresentando 90% da cor final), de 1ª qualidade; graúdo, com diâmetro equatorial mínimo de 60 mm; para salada, com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes). Grau de maturação ideal para consumo um ou dois dias após a entrega.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>	
200	Kg	<p>Uva Itália ou rubi, de 1ª qualidade, categoria extra; em cachos bem desenvolvidos. Bagos graúdos, com polpa firme e intacta; bem ligados ao cacho, isentos de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes).</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>	
1.000	Kg	<p>Vagem tipo macarrão de 1ª qualidade, categoria extra (vagem acima de 15 cm de comprimento), isenta de enfermidades, sem material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes).</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\$ 496.611,42(QUATROCENTOS E NOVENTA E SEIS MIL, SEISSENTOS E ONZE REAIS E DOZE CENTAVOS)			
V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO			
DEZEMBRO			
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

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR ETP Nº 001/2024 – SEDUC – DAAF – DAE

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

**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE PRODUTOS
HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DA
MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL**

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

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR TREINAMENTO DE MERENDEIRAS

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 produtos HORTIFRUTIGRANJEIROS 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: Rafael Pires Lopes

Secretaria Municipal de Educação: Rodrigo Ribeiro de Andrade

2. DA ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO VIGENTE

A contratação vigente para o fornecimento de produtos hortifrutigranjeiros 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 hortifrutigranjeiros a serem fornecidos, incluindo tipos, quantidades e qualidade exigida.

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.

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

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, conforme calendário escolar.

ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO
1	200	Kg	Abacate, de primeira, tipo quintal ou geadá, tamanho (de 600 a 1.000g por unidade) e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Não pode apresentar defeitos graves como dano por praga, fermento, passado, podridão ou queimado do sol.
2	4.000	kg	Abacaxi pérola, graúdo. Grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega (acima de 12º Brix), em boas condições de consumo, compacto e firme; isento de enfermidade; material terroso, bolores e umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Cada unidade deve pesar de 1,2 a 1,5kg (Tipo 12).
3	1.500	Kg	Abóbora paulista de 1ª qualidade, com peso médio de 1 kg cada unidade, madura e seca; tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades; sem a presença de material terroso; sem defeitos graves que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes).
4	1.500	Kg	Abobrinha italiana de 1ª qualidade, tipo Extra A (de 17 a 22 cm de comprimento); tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades; material terroso; defeitos graves que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes).
5	800	Kg	Acelga de 1ª qualidade, tipo extra (cerca de 2 kg por unidade), isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (folhas queimadas, cortadas).
6	1.000	Kg	Alface crespa, extra (cerca de 400g por unidade), fresca, de 1ª qualidade, devendo ser bem desenvolvida sem passar do ponto de colheita, isenta de enfermidades, material terroso

			e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos (folhas queimadas, cortadas).
7	1500	kg	Alho inteiro descascado, acondicionado em pacotes plásticos atóxicos devidamente identificados pelo fabricante, apresentando informações de procedência, lote, validade e outras informações conforme a legislação vigente, lacrados, contendo 1 kg do produto. O produto não poderá apresentar grãos amolecidos, com mofo ou bolor, com sinais de apodrecimento ou brotamento. A validade mínima no momento da entrega deverá ser de 10 dias.
8	6.000	Kg	Banana tipo nanica; de 1ª qualidade, em pencas, frutas com tamanho e coloração uniformes, com ponta verde, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser maturada em câmara. No momento da entrega deve estar em ponto de amadurecimento ideal para consumo u10m dia depois. Gramagem mínima de 120g por unidade, 20cm de comprimento e 35mm de diâmetro.
9	6.000	Kg	Banana tipo prata; de 1ª qualidade, em pencas, frutas com tamanho e coloração uniformes, com ponta verde, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser maturada em câmara. No momento da entrega deve estar em ponto de amadurecimento ideal para consumo um dia depois. Gramagem mínima de 100g por unidade, 16cm de comprimento e 32mm de diâmetro.
10	3.000	Kg	Batata baraka ou mundial, de 1ª qualidade, tipo Extra; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda (com diâmetro equatorial acima de 70 mm) e limpa.
11	1.000	Kg	Batata doce, de primeira, grupo rosada, extra AA (de 150 a 300 g por unidade), firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.
12	1.300	Kg	Beterraba tipo Extra AA (de 91 a 110 mm de diâmetro equatorial) fresca, sem rama; compacta e firme; isenta de

			enfermidade; material terroso e umidade externa anormal; tamanho uniforme, coloração viva, isenta de partes secas e esbranquiçadas, sem lesões mecânicas, devendo ser suficientemente desenvolvidas.
13	300	Kg	Brócolis comum (ramoso), tipo especial, com peso médio por maço de 1000g. Em boas condições de consumo; isento de enfermidade; sem material terroso, bolores e umidade externa anormal; coloração verde escuro. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, sem flores e folhas amareladas. Maço com flores bem desenvolvidas.
14	300	Kg	Cará, de primeira, tipo extra (de 300 a 600 g por unidade), firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), sem podridão, sem deformações graves, devendo ser graúdo.
15	3.000	Kg	Cebola graúda (de 71 a 90 mm de diâmetro equatorial), subgrupo amarela; de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem brotamento, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas.
16	3.000	Kg	Cenoura de primeira qualidade extra A (de 160 a 200 mm de comprimentos), sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Deve apresentar coloração viva, isenta de partes secas e esbranquiçadas, sem bolores e umidade, sem deformação grave ou ferimentos, não lenhosa e com a presença de ápice.
17	400	Kg	Cheiro verde (1/2 salsinha + ½ cebolinha) fresco, em maços com cerca de 250g. Deve ser fresco, de primeira qualidade, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, material terroso, folhas amareladas e murchas e umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

18	1.300	Kg	Chuchu de 1ª qualidade, extra A (de 250 a 450g por unidade), liso, com polpa intacta e limpa, de coloração verde clara; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidos; sem brotos, manchas, bolores, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, manchas, bolores, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes; isento de umidade externa anormal e enfermidades, sem material terroso; isento de defeitos graves que alterem a conformação e aparência; de colheita recente.
19	500	Kg	Couve-flor, de 1ª qualidade, tipo Extra (cerca de 1200g por unidade). Em boas condições de consumo; isenta de enfermidade; sem material terroso, bolores, umidade externa anormal, não devendo estar amarelada. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Unidade bem desenvolvida, sem defeitos graves. Isenta de folhas externas
20	800	Kg	Couve-manteiga de 1ª qualidade, tipo especial com maços de 600 a 700g cada. Folhas bem desenvolvidas, frescas, bem verdes, isentas de enfermidades, sem material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (folhas queimadas, cortadas), não podendo estar amarelas ou passadas.
21	600	Kg	Escarola, extra (acima de 500g por pé), fresca, de 1ª qualidade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos (folhas queimadas, cortadas).
22	600	Kg	Inhame, de 1ª qualidade, Extra A (raízes acima de 100g), firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), devendo ser graúdo.

23	200	Kg	Kiwi, com cerca de 90g cada, grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, em boas condições de consumo, compacto e firme; isento de enfermidade; material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido.
24	2000	Kg	Laranja Pêra, tipo 12 dúzias (caixa), pesando de 100 a 120g cada; fresca; livre de resíduos de fertilizantes, bolores, sujidades, material terroso, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura (sólidos solúveis acima de 10ºBrix), com polpa firme e intacta, deve ser rica em sumo (conteúdo de suco acima de 35%).
25	50	Kg	Limão tipo Tahiti. Grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, em boas condições de consumo, devendo estar rico em sumo; isento de enfermidade; material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes.
26	5.000	Kg	Maçã nacional (gala ou Fuji), calibre 180 (de 96 a 104g por unidade). Grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, em boas condições de consumo, compacta e firme; isenta de enfermidade; sem material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes.
27	4.000	Kg	Mamão Formosa, 1ª qualidade, com fruto maduro (100% da casca amarelada) pesando cerca de 1 kg por unidade. Em boas condições de consumo, compacto e firme; isento de enfermidade; material terroso, bolores e umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Ponto de amadurecimento ideal para consumo no dia seguinte da entrega.
28	1.000	Kg	Mandioca tipo extra, firme. Suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades; sem material terroso em excesso; isento de defeitos graves que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Polpa branco-amarelada isenta de manchas esverdeadas ou pontos escuros. As raízes deverão apresentar diâmetro equatorial de 40 a 50 mm. A embalagem deverá conter 1 kg do produto descascado . Rotulagem de acordo com a legislação vigente,

			contendo nome do fornecedor, origem , validade, condições de armazenamento.
29	150	Kg	Mandioquinha, de 1ª qualidade, tipo extra AAA (raízes com mínimo de 200g por unidade), firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), devendo ser graúda.
30	2.000	Kg	Manga Tommy, de 1ª qualidade, categoria extra, pesando cada uma entre 500 e 800g. Em boas condições de consumo, no ponto ideal de amadurecimento, compacta e firme; isenta de enfermidade, resíduos de fertilizantes, material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
31	50	Kg	Maracujá fresco, de 1ª qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro.
32	4.000	Kg	Melancia comum, de 1ª qualidade, categoria extra. Grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, em boas condições de consumo, compacta e firme; isenta de enfermidade; material terroso, bolores e umidade externa anormal. Polpa firme e intacta. Cada unidade deve pesar cerca de 7 a 10 kg. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
33	2.000	Kg	Melão de 1ª qualidade. Grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, em boas condições de consumo, compacto e firme; isento de enfermidade; sem material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes. Cada fruto deve pesar de 1100 a 1500g. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.

34	250	Bandeja	Milho em espiga. Espiga fresca, bem desenvolvida, com grãos suculentos e maduros. Livre da casca e do estigma. Em boas condições de consumo; isento de enfermidade; sem material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes. Em bandeja contendo de 05 (cinco) a 06 (seis) unidades. Na identificação do produto deve constar a data de manuseio e a data de validade do produto.
35	600	CX	Morango, de 1ª qualidade, categoria extra, com unidades acima de 35 mm de diâmetro equatorial (com diferença de tamanhos entre os frutos de acordo com a categoria), livre de sujidades, parasitas e larvas, bolor e umidade excessiva, com cálice e sépalas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, em bandeja contendo 250 a 300 gramas.
36	60.000	Unid.	Ovos de galinha; fresco; branco; grande; especial; pesando entre 55 (cinquenta e cinco) e 60 (sessenta) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. As cascas devem apresentar-se íntegras, sem rachaduras, deformidades e cores anormais. Deve apresentar câmara de ar fixa com no máximo 6mm (seis milímetros) de altura, apresentar gema translúcida, firme e consistente, ocupando a parte central do ovo sem germe desenvolvido; a clara deve ser transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas. Acondicionado em bandejas de papelão forte, com divisões celulares para 30 unidades. Suas condições devem atender a Portaria nº 01, de 21 de fevereiro de 1990. Prazo de validade mínimo de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega. A empresa produtora deve ser inspecionada por serviços oficiais.
37	1.000	Kg	Pepino comum de 1ª qualidade, categoria extra (frutos acima de 20 cm de comprimento); graúdo; com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes).

38	1.000	kg	Pepino japonês, categoria extra AA (frutos entre 20 e 25 cm) com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes).
39	400	Kg	Pêra tipo argentina, de 1ª qualidade, tipo 135 (peso médio por fruto 148g), apresentando tamanho e conformação uniformes; deve ser bem desenvolvida e madura no momento da entrega, com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
40	200	kg	Pêssego nacional, de 1ª qualidade, com peso unitário entre 90 e 125g, de polpa branca apresentando tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura no momento da entrega (sólidos solúveis acima de 10º Brix), com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
41	200	kg	Pimentão verde, com coloração uniforme, Extra A, com tamanho médio entre 12 e 15 cm, frutos sem podridão, sem fermentos , sem deformação grave, sem estarem murchos ou com doenças que comprometam a aparência, de aparência firme e intacto, sem excesso de material terroso ou umidade excessiva. Sem sujidades, parasitas ou larvas.
42	2.000	Kg	Repolho liso, fresco, de 1ª qualidade, devendo ser bem desenvolvido, compacto, firme e intacto, sem folhagens externas excessivas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração e cortes, com unidades acima de 1500g.
43	500	Kg	Repolho roxo, fresco, de 1ª qualidade, devendo ser bem desenvolvido, compacto, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração e cortes, com unidades acima de 1000g.
44	4.000	kg	Tangerina ponkan ou morgote de 1ª qualidade, com frutos apresentando diâmetro equatorial entre 70 e 80 mm, livre de sujidades, bolores, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, com conteúdo de sólidos solúveis acima de 9ºBrix.

45	4.000	Kg	Tomate tipo Débora ou Pizzadoro, vermelho, com frutos coloridos (apresentando 90% da cor final), de 1ª qualidade; graúdo, com diâmetro equatorial mínimo de 60 mm; para salada, com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes). Grau de maturação ideal para consumo um ou dois dias após a entrega.
46	200	Kg	Uva Itália ou rubi, de 1ª qualidade, categoria extra; em cachos bem desenvolvidos. Bagos graúdos, com polpa firme e intacta; bem ligados ao cacho, isentos de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes).
47	1.000	Kg	Vagem tipo macarrão de 1ª qualidade, categoria extra (vagem acima de 15 cm de comprimento), isenta de enfermidades, sem material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes).

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

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 01/2024 – SEQUENCIA. 124/2023 – DATA DE LICITAÇÃO: 13/12/2023).

ITEM	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	200	R\$ 7,95	R\$ 1.590,00
2	4.000	R\$ 8,65	R\$ 34.600,00
3	1.500	R\$ 4,80	R\$ 7.200,00
4	1.500	R\$ 3,95	R\$ 5.925,00
5	800	R\$ 6,90	R\$ 5.520,00
6	1.000	R\$ 5,95	R\$ 5.950,00
7	1500	R\$ 24,95	R\$ 37.425,00
8	6.000	R\$ 3,95	R\$ 23.700,00
9	6.000	R\$ 4,95	R\$ 29.700,00
10	3.000	R\$ 5,95	R\$ 17.850,00
11	1.000	R\$ 4,95	R\$ 4.950,00
12	1.300	R\$ 4,95	R\$ 6.435,00
13	300	R\$ 9,95	R\$ 2.985,00

14	300	R\$	10,96	R\$	3.288,00
15	3.000	R\$	6,97	R\$	20.910,00
16	3.000	R\$	5,97	R\$	17.910,00
17	400	R\$	17,96	R\$	7.184,00
18	1.300	R\$	4,97	R\$	6.461,00
19	500	R\$	9,97	R\$	4.985,00
20	800	R\$	5,97	R\$	4.776,00
21	600	R\$	6,97	R\$	4.182,00
22	600	R\$	8,70	R\$	5.220,00
23	200	R\$	24,00	R\$	4.800,00
24	2000	R\$	3,98	R\$	7.960,00
25	50	R\$	5,97	R\$	298,50
26	5.000	R\$	9,96	R\$	49.800,00
27	4.000	R\$	8,97	R\$	35.880,00
28	1.000	R\$	5,93	R\$	5.930,00
29	150	R\$	12,37	R\$	1.855,50
30	2.000	R\$	5,98	R\$	11.960,00
31	50	R\$	16,10	R\$	805,00
32	4.000	R\$	3,98	R\$	15.920,00
33	2.000	R\$	5,98	R\$	11.960,00
34	250	R\$	7,24	R\$	1.810,00
35	600	R\$	9,02	R\$	5.412,00
36	60.000	R\$	1,14	R\$	68.400,00
37	1.000	R\$	6,09	R\$	6.090,00
38	1.000	R\$	6,84	R\$	6.840,00
39	400	R\$	12,97	R\$	5.188,00
40	200	R\$	9,58	R\$	1.916,00
41	200	R\$	9,50	R\$	1.900,00
42	2.000	R\$	4,57	R\$	9.140,00
43	500	R\$	5,61	R\$	2.805,00
44	4.000	R\$	7,28	R\$	29.120,00
45	4.000	R\$	7,98	R\$	31.920,00

46	200	R\$	16,47	R\$	3.294,00
47	1.000	R\$	10,19	R\$	10.190,00
				R\$	589.940,00

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 campus, garantindo assim o direito a alimentação e atendendo a diretriz do programa de

promover uma alimentação adequada e saudável para a atender todos os estudantes durante o período em que estivermos com aulas no Município de Cajati/SP

A compra de alimentos hortifrutigranjeiros 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 PROVIDENCIAS 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;)

Por se tratar de alimentos, em sua maioria, in natura, o impacto ambiental é reduzido quando comparado com alimentos processados e ultraprocessados.

Dessa forma, a aquisição de alimentos hortifrutigranjeiros, em sua maioria in natura, tem um papel importante como estratégia de preservação ambiental, além de suas vantagens nutricionais já mencionadas anteriormente nesse documento.

É comum, que os materiais enviados venham envolvidos em caixas de papelão, isopores, e plásticos para a devida proteção contra avarias. Desta forma, as respectivas embalagens devem ser descartadas em local adequado, evitando danos ao ambiente.

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



Prefeitura
CAJATI

Memorando 13- 9.986/2024

1Doc

De: Rafael L. - SEDUC-DAAF-DAE

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 03/12/2024 às 14:49:56

Setores envolvidos:

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

DFD_HORTIFRUTI_DAE

Prezados, boa tarde.

Segue anexo TR corrigido

—

Atenciosamente

Secretaria Municipal de Educação

Rafael Pires Lopes

Chefe de Divisão de Alimentação Escolar

Anexos:

01_TR_HORTIFRUTI_DAE_.pdf



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA HORTIFRUTIGRANJEIROS

1) DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de hortifrutigranjeiros para as Unidades Escolares.

1.1) QUANTITATIVOS

ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO
1	200	Kg	Abacate, de primeira, tipo quintal ou geadá, tamanho (de 600 a 1.000g por unidade) e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Não pode apresentar defeitos graves como dano por praga, fermento, passado, podridão ou queimado do sol.
2	4.000	kg	Abacaxi pérola, gráudo. Grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega (acima de 12º Brix), em boas condições de consumo, compacto e firme; isento de enfermidade; material terroso, bolores e umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Cada unidade deve pesar de 1,2 a 1,5kg (Tipo 12).
3	1.500	Kg	Abóbora paulista de 1ª qualidade, com peso médio de 1 kg cada unidade, madura e seca; tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades; sem a presença de material terroso; sem defeitos graves que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes).
4	1.500	Kg	Abobrinha italiana de 1ª qualidade, tipo Extra A (de 17 a 22 cm de comprimento); tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades; material terroso; defeitos graves que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes).





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

5	800	Kg	Acelga de 1ª qualidade, tipo extra (cerca de 2 kg por unidade), isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (folhas queimadas, cortadas).
6	1.000	Kg	Alface crespa, extra (cerca de 400g por unidade), fresca, de 1ª qualidade, devendo ser bem desenvolvida sem passar do ponto de colheita, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos (folhas queimadas, cortadas).
7	1500	kg	Alho inteiro descascado, acondicionado em pacotes plásticos atóxicos devidamente identificados pelo fabricante, apresentando informações de procedência, lote, validade e outras informações conforme a legislação vigente, lacrados, contendo 1 kg do produto. O produto não poderá apresentar grãos amolecidos, com mofo ou bolor, com sinais de apodrecimento ou brotamento. A validade mínima no momento da entrega deverá ser de 10 dias.
8	6.000	Kg	Banana tipo nanica; de 1ª qualidade, em pencas, frutas com tamanho e coloração uniformes, com ponta verde, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser maturada em câmara. No momento da entrega deve estar em ponto de amadurecimento ideal para consumo u10m dia depois. Gramagem mínima de 120g por unidade, 20cm de comprimento e 35mm de diâmetro.
9	6.000	Kg	Banana tipo prata; de 1ª qualidade, em pencas, frutas com tamanho e coloração uniformes, com ponta verde, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser maturada em câmara. No momento da entrega deve estar em ponto de amadurecimento ideal para consumo um dia depois. Gramagem mínima de 100g por unidade, 16cm de comprimento e 32mm de diâmetro.
10	3.000	Kg	Batata baraka ou mundial, de 1ª qualidade, tipo Extra; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

			(rachaduras e cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda (com diâmetro equatorial acima de 70 mm) e limpa.
11	1.000	Kg	Batata doce, de primeira, grupo rosada, extra AA (de 150 a 300 g por unidade), firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.
12	1.300	Kg	Beterraba tipo Extra AA (de 91 a 110 mm de diâmetro equatorial) fresca, sem rama; compacta e firme; isenta de enfermidade; material terroso e umidade externa anormal; tamanho uniforme, coloração viva, isenta de partes secas e esbranquiçadas, sem lesões mecânicas, devendo ser suficientemente desenvolvidas.
13	300	Kg	Brócolis comum (ramoso), tipo especial, com peso médio por maço de 1000g. Em boas condições de consumo; isento de enfermidade; sem material terroso, bolores e umidade externa anormal; coloração verde escuro. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, sem flores e folhas amareladas. Maço com flores bem desenvolvidas.
14	300	Kg	Cará, de primeira, tipo extra (de 300 a 600 g por unidade), firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), sem podridão, sem deformações graves, devendo ser graúdo.
15	3.000	Kg	Cebola graúda (de 71 a 90 mm de diâmetro equatorial), subgrupo amarela; de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem brotamento, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

16	3.000	Kg	Cenoura de primeira qualidade extra A (de 160 a 200 mm de comprimentos), sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Deve apresentar coloração viva, isenta de partes secas e esbranquiçadas, sem bolores e umidade, sem deformação grave ou ferimentos, não lenhosa e com a presença de ápice.
17	400	Kg	Cheiro verde (1/2 salsinha + ½ cebolinha) fresco, em maços com cerca de 250g. Deve ser fresco, de primeira qualidade, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, material terroso, folhas amareladas e murchas e umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
18	1.300	Kg	Chuchu de 1ª qualidade, extra A (de 250 a 450g por unidade), liso, com polpa intacta e limpa, de coloração verde clara; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidos; sem brotos, manchas, bolores, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, manchas, bolores, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes; isento de umidade externa anormal e enfermidades, sem material terroso; isento de defeitos graves que alterem a conformação e aparência; de colheita recente.
19	500	Kg	Couve-flor, de 1ª qualidade, tipo Extra (cerca de 1200g por unidade). Em boas condições de consumo; isenta de enfermidade; sem material terroso, bolores, umidade externa anormal, não devendo estar amarelada. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Unidade bem desenvolvida, sem defeitos graves. Isenta de folhas externas





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

20	800	Kg	Couve-manteiga de 1ª qualidade, tipo especial com maços de 600 a 700g cada. Folhas bem desenvolvidas, frescas, bem verdes, isentas de enfermidades, sem material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (folhas queimadas, cortadas), não podendo estar amarelas ou passadas.
21	600	Kg	Escarola, extra (acima de 500g por pé), fresca, de 1ª qualidade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos (folhas queimadas, cortadas).
22	600	Kg	Inhame, de 1ª qualidade, Extra A (raízes acima de 100g), firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), devendo ser graúdo.
23	200	Kg	Kiwi, com cerca de 90g cada, grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, em boas condições de consumo, compacto e firme; isento de enfermidade; material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido.
24	2000	Kg	Laranja Pêra, tipo 12 dúzias (caixa), pesando de 100 a 120g cada; fresca; livre de resíduos de fertilizantes, bolores, sujidades, material terroso, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura (sólidos solúveis acima de 10ºBrix), com polpa firme e intacta, deve ser rica em sumo (conteúdo de suco acima de 35%).
25	50	Kg	Limão tipo Tahiti. Grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, em boas condições de consumo, devendo estar rico em sumo; isento de enfermidade; material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

26	5.000	Kg	Maçã nacional (gala ou Fuji), calibre 180 (de 96 a 104g por unidade). Grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, em boas condições de consumo, compacta e firme; isenta de enfermidade; sem material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes.
27	4.000	Kg	Mamão Formosa, 1ª qualidade, com fruto maduro (100% da casca amarelada) pesando cerca de 1 kg por unidade. Em boas condições de consumo, compacto e firme; isento de enfermidade; material terroso, bolores e umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Ponto de amadurecimento ideal para consumo no dia seguinte da entrega.
28	1.000	Kg	Mandioca tipo extra, firme. Suficientemente desenvolvida; isenta de enfermidades; sem material terroso em excesso; isento de defeitos graves que alterem a conformação e aparência; sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Polpa branco-amarelada isenta de manchas esverdeadas ou pontos escuros. As raízes deverão apresentar diâmetro equatorial de 40 a 50 mm. A embalagem deverá conter 1 kg do produto descascado . Rotulagem de acordo com a legislação vigente, contendo nome do fornecedor, origem, validade, condições de armazenamento.
29	150	Kg	Mandioquinha, de 1ª qualidade, tipo extra AAA (raízes com mínimo de 200g por unidade), firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), devendo ser graúda.
30	2.000	Kg	Manga Tommy, de 1ª qualidade, categoria extra, pesando cada uma entre 500 e 800g. Em boas condições de consumo, no ponto ideal de amadurecimento, compacta e firme; isenta de enfermidade, resíduos de fertilizantes, material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

31	50	Kg	Maracujá fresco, de 1ª qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro.
32	4.000	Kg	Melancia comum, de 1ª qualidade, categoria extra. Grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, em boas condições de consumo, compacta e firme; isenta de enfermidade; material terroso, bolores e umidade externa anormal. Polpa firme e intacta. Cada unidade deve pesar cerca de 7 a 10 kg. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
33	2.000	Kg	Melão de 1ª qualidade. Grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, em boas condições de consumo, compacto e firme; isento de enfermidade; sem material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes. Cada fruto deve pesar de 1100 a 1500g. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.
34	250	Bandeja	Milho em espiga. Espiga fresca, bem desenvolvida, com grãos suculentos e maduros. Livre da casca e do estigma. Em boas condições de consumo; isento de enfermidade; sem material terroso, bolores e umidade externa anormal; tamanho e coloração uniformes. Em bandeja contendo de 05 (cinco) a 06 (seis) unidades. Na identificação do produto deve constar a data de manuseio e a data de validade do produto.
35	600	CX	Morango, de 1ª qualidade, categoria extra, com unidades acima de 35 mm de diâmetro equatorial (com diferença de tamanhos entre os frutos de acordo com a categoria), livre de sujidades, parasitas e larvas, bolor e umidade excessiva, com cálice e sépalas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, em bandeja contendo 250 a 300 gramas.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

36	60.000	Unid.	Ovos de galinha; fresco; branco; grande; especial; pesando entre 55 (cinquenta e cinco) e 60 (sessenta) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. As cascas devem apresentar-se íntegras, sem rachaduras, deformidades e cores anormais. Deve apresentar câmara de ar fixa com no máximo 6mm (seis milímetros) de altura, apresentar gema translúcida, firme e consistente, ocupando a parte central do ovo sem germe desenvolvido; a clara deve ser transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas. Acondicionado em bandejas de papelão forte, com divisões celulares para 30 unidades. Suas condições devem atender a Portaria nº 01, de 21 de fevereiro de 1990. Prazo de validade mínimo de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega. A empresa produtora deve ser inspecionada por serviços oficiais.
37	1.000	Kg	Pepino comum de 1ª qualidade, categoria extra (frutos acima de 20 cm de comprimento); graúdo; com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes).
38	1.000	kg	Pepino japonês, categoria extra AA (frutos entre 20 e 25 cm) com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes).
39	400	Kg	Pêra tipo argentina, de 1ª qualidade, tipo 135 (peso médio por fruto 148g), apresentando tamanho e conformação uniformes; deve ser bem desenvolvida e madura no momento da entrega, com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
40	200	kg	Pêssego nacional, de 1ª qualidade, com peso unitário entre 90 e 125g, de polpa branca apresentando tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura no momento da entrega (sólidos solúveis acima de 10º Brix), com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

41	200	kg	Pimentão verde, com coloração uniforme, Extra A, com tamanho médio entre 12 e 15 cm, frutos sem podridão, sem ferimentos, sem deformação grave, sem estarem murchos ou com doenças que comprometam a aparência, de aparência firme e intacto, sem excesso de material terroso ou umidade excessiva. Sem sujidades, parasitas ou larvas.
42	2.000	Kg	Repolho liso, fresco, de 1ª qualidade, devendo ser bem desenvolvido, compacto, firme e intacto, sem folhagens externas excessivas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração e cortes, com unidades acima de 1500g.
43	500	Kg	Repolho roxo, fresco, de 1ª qualidade, devendo ser bem desenvolvido, compacto, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfuração e cortes, com unidades acima de 1000g.
44	4.000	kg	Tangerina ponkan ou morgote de 1ª qualidade, com frutos apresentando diâmetro equatorial entre 70 e 80 mm, livre de sujidades, bolores, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Grau ótimo de amadurecimento no momento da entrega, com conteúdo de sólidos solúveis acima de 9ºBrix.
45	4.000	Kg	Tomate tipo Débora ou Pizzadoro, vermelho, com frutos coloridos (apresentando 90% da cor final), de 1ª qualidade; graúdo, com diâmetro equatorial mínimo de 60 mm; para salada, com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes). Grau de maturação ideal para consumo um ou dois dias após a entrega.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

46	200	Kg	Uva Itália ou rubi, de 1ª qualidade, categoria extra; em cachos bem desenvolvidos. Bagos graúdos, com polpa firme e intacta; bem ligados ao cacho, isentos de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes).
47	1.000	Kg	Vagem tipo macarrão de 1ª qualidade, categoria extra (vagem acima de 15 cm de comprimento), isenta de enfermidades, sem material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes).

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 de uma empresa para o fornecimento parcelado “in loco” de hortifrutigranjeiros para as Unidades Escolares pode ser baseada nos seguintes pontos:

- **Necessidade de Alimentação Saudável:** Garantir que os alunos tenham acesso a uma alimentação saudável e balanceada é essencial para o desenvolvimento físico e cognitivo. Produtos frescos e de qualidade contribuem para uma dieta nutritiva, impactando positivamente o desempenho escolar.
- **Logística e Frescor dos Produtos:** O fornecimento “in loco” permite que os produtos sejam entregues diretamente nas unidades escolares, garantindo maior frescor e qualidade. Isso é crucial para hortifrutigranjeiros, que são perecíveis e necessitam de manuseio adequado.
- **Eficiência e Planejamento:** A entrega parcelada facilita o planejamento e a gestão dos estoques, evitando desperdícios e garantindo que os produtos estejam sempre disponíveis conforme a demanda das escolas. Isso também permite uma melhor gestão financeira e orçamentária.
- **Conformidade Legal:** A contratação deve estar em conformidade com as normas e regulamentos vigentes, como a Lei de Licitações (Lei nº 8.666/1993) e a nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos (Lei nº 14.133/2021), que estabelecem os procedimentos para a contratação de bens e serviços pela administração pública.
- **Impacto Social e Econômico:** A contratação de fornecedores locais pode estimular a economia regional, promovendo o desenvolvimento sustentável e gerando empregos na comunidade.





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.

O vencedor da proposta deverá apresentar 1 (uma) amostra de cada produto em sua embalagem original para teste, no prazo previsto pelo Edital.

As amostras deverão estar identificadas com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não serão avaliadas as amostras que não estiverem identificadas ou fora de sua embalagem original. Só será avaliada a amostra do vencedor no quesito preço. Caso essa seja reprovada, será avaliada a do segundo colocado, e assim por diante.

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





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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 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 01/2024 – SEQUENCIA. 124/2023 – DATA DE LICITAÇÃO: 13/12/2023).

ITEM	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	200	R\$ 7,95	R\$ 1.590,00
2	4.000	R\$ 8,65	R\$ 34.600,00
3	1.500	R\$ 4,80	R\$ 7.200,00
4	1.500	R\$ 3,95	R\$ 5.925,00
5	800	R\$ 6,90	R\$ 5.520,00
6	1.000	R\$ 5,95	R\$ 5.950,00
7	1500	R\$ 24,95	R\$ 37.425,00
8	6.000	R\$ 3,95	R\$ 23.700,00
9	6.000	R\$ 4,95	R\$ 29.700,00
10	3.000	R\$ 5,95	R\$ 17.850,00
11	1.000	R\$ 4,95	R\$ 4.950,00
12	1.300	R\$ 4,95	R\$ 6.435,00
13	300	R\$ 9,95	R\$ 2.985,00
14	300	R\$ 10,96	R\$ 3.288,00
15	3.000	R\$ 6,97	R\$ 20.910,00
16	3.000	R\$ 5,97	R\$ 17.910,00
17	400	R\$ 17,96	R\$ 7.184,00
18	1.300	R\$ 4,97	R\$ 6.461,00
19	500	R\$ 9,97	R\$ 4.985,00
20	800	R\$ 5,97	R\$ 4.776,00
21	600	R\$ 6,97	R\$ 4.182,00
22	600	R\$ 8,70	R\$ 5.220,00





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

23	200	R\$	24,00	R\$	4.800,00
24	2000	R\$	3,98	R\$	7.960,00
25	50	R\$	5,97	R\$	298,50
26	5.000	R\$	9,96	R\$	49.800,00
27	4.000	R\$	8,97	R\$	35.880,00
28	1.000	R\$	5,93	R\$	5.930,00
29	150	R\$	12,37	R\$	1.855,50
30	2.000	R\$	5,98	R\$	11.960,00
31	50	R\$	16,10	R\$	805,00
32	4.000	R\$	3,98	R\$	15.920,00
33	2.000	R\$	5,98	R\$	11.960,00
34	250	R\$	7,24	R\$	1.810,00
35	600	R\$	9,02	R\$	5.412,00
36	60.000	R\$	1,14	R\$	68.400,00
37	1.000	R\$	6,09	R\$	6.090,00
38	1.000	R\$	6,84	R\$	6.840,00
39	400	R\$	12,97	R\$	5.188,00
40	200	R\$	9,58	R\$	1.916,00
41	200	R\$	9,50	R\$	1.900,00
42	2.000	R\$	4,57	R\$	9.140,00
43	500	R\$	5,61	R\$	2.805,00
44	4.000	R\$	7,28	R\$	29.120,00
45	4.000	R\$	7,98	R\$	31.920,00
46	200	R\$	16,47	R\$	3.294,00
47	1.000	R\$	10,19	R\$	10.190,00
		Total		R\$	589.940,00

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.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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:

- a) Efetuar o pagamento ajustado;
- b) Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados,
- c) 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;
- d) Assegurar o livre acesso dos empregados da Contratada a todos os locais onde se fizerem, necessários seus serviços;

Parágrafo Segundo – Constituem obrigações da CONTRATADA:

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





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

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.

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.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

9) DO PÚBLICO 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.

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\$ 589.940,00 (quinhentos e oitenta e nove mil, novecentos e quarenta 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) Alvará sanitário emitido por órgão competente, que comprove que a empresa foi vistoriada pelo serviço de inspeção federal, estadual ou municipal do setor de agricultura no prazo estabelecido oficialmente, demonstrando estar apta ao funcionamento regular.
- 2) No caso dos ovos, documento que comprove que a empresa produtora tem registro e é inspecionada por serviços oficiais.

ANEXO I





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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
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 Aguaí, s/nº – Vila Antunes	(13) 3854-1732
EMEIF ANNA MARIA CHAVES	Rua Indiara, 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: 2D38-CB61-B992-DA6C

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

- ✓ RODRIGO RIBEIRO DE ANDRADE (CPF 332.XXX.XXX-82) em 03/12/2024 14:51:46 (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/2D38-CB61-B992-DA6C>