



Prefeitura
CAJATI

Memorando 8.044/2025

1Doc

De: Rafael L. - SEDUC-DAAF-DAE

Para: SEADM - Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas

Data: 16/05/2025 às 16:38:57

Setores envolvidos:

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

DFD-CARNES

Prezados, boa tarde.

segue anexo DFD de carnes para uso da alimentação escolar em 2026

—

Atenciosamente

Secretaria Municipal de Educação

Rafael Pires Lopes

Chefe de Divisão de Alimentação Escolar

Anexos:

DFD_CARNES.pdf

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD Nº 001/2025 – DAAF-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 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 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 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>	

		contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.	
		Preço médio orçado pela Administração:	
IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL			
A estimativa de valor da contratação é de R\$ 750.000,00 (SETESENTOS E CINQUENTA MIL REAIS)			
V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO			
DEZEMBRO DE 2025			
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	



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 211F-7CAD-698B-C549

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



MARIA CLAUDIA BRONDANI RABELO (CPF 088.XXX.XXX-85) em 16/05/2025 18:06:48 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



AUGUSTO SBRISSE NETO DA COSTA (CPF 274.XXX.XXX-37) em 01/07/2025 11:09:54 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/211F-7CAD-698B-C549>