



Prefeitura

CAJATI

Memorando 5- 8.044/2025

1Doc

De: Rafael L. - SEDUC-DAAF-DAE

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 26/08/2025 às 15:31:01

Setores envolvidos:

SEEDUC-DAAF-DAE, SEADM, SEEDUC, SEEDUC-DAAF, SEADM-DAGEP

DFD-CARNES

Boa tarde. Segue anexo ETP

—
Atenciosamente

Secretaria Municipal de Educação

Rafael Pires Lopes

Chefe de Divisão de Alimentação Escolar

Anexos:

ETP_CARNES_DAE.pdf



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ETP Nº 001/2025 – SEDUC – DAAF – DAE

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

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

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

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR****1. INTRODUÇÃO**

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

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

Secretaria/servidor responsável

Secretaria Municipal de Educação: Rodrigo Ribeiro de Andrade

2. DA ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO VIGENTE

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

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

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 suplementar 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 biopsicosocial, 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 DECONTRATAÇÕES ANUAL (Art 18, §1º, inciso II)

A despesa encontra-se contemplada na dotação orçamentária específica, aprovada na Lei Orçamentária Anual (LOA) para o referido exercício, assegurando a compatibilidade entre o planejamento da aquisição, a previsão de recursos e os princípios da eficiência e responsabilidade fiscal.

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

Em conformidade com o disposto no Art. 18, §1º, inciso III da Instrução Normativa nº 05/2017, a contratação deverá observar os seguintes requisitos essenciais, considerando o objeto de fornecimento in loco de carnes, congelados e refrigerados para composição do cardápio da merenda escolar municipal:



A empresa contratada deverá possuir capacidade técnica comprovada para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis, com estrutura adequada para armazenamento e transporte sob temperatura controlada, garantindo a integridade e a segurança dos produtos até o momento da entrega nas unidades escolares.

Será exigida a apresentação de licenças e autorizações emitidas por órgãos competentes, tais como Vigilância Sanitária e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que comprovem a regularidade da empresa para comercialização de alimentos de origem animal, bem como o cumprimento das normas sanitárias vigentes.

Os produtos fornecidos deverão atender aos padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), respeitando os critérios nutricionais definidos pela Secretaria Municipal de Educação.

A entrega dos itens deverá ocorrer diretamente nas unidades escolares, conforme cronograma previamente estabelecido, sendo obrigatória a conferência por servidor designado para o recebimento, com registro formal da entrega.

A empresa contratada deverá apresentar documentação que comprove sua regularidade fiscal e trabalhista, conforme exigido pela legislação vigente, incluindo certidões negativas ou positivas com efeito de negativas.

Só serão aceitos os 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 lei 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 2025, com aumento de 10% considerando o percentual de matrículas de novos alunos tanto nos períodos parciais quanto em escolas de tempo integral e creche, onde serão oferecidos aos educandos mais de uma refeição diariamente o que nos leva a um aumento nos quantitativos que estão descritos no quadro abaixo, conforme demandas da Secretaria municipal de Educação para o ano de 200 dias letivos e conforme calendário escolar.

QTDE	UNID	DESCRIÇÃO
2.000	Kg	Almôndega bovina (bovino), moldada . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina – poderá ter acréscimo de até 10% de enriquecimento com vegetal (tipo ora-pro-nobis). Deverá ter no máximo 5% de gordura. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 8 (oito) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.
2.000	Kg	Almôndega de frango (peito e sobrecoxa), moldada . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne de frango de frango – poderá ter acréscimo de até 10% de enriquecimento com vegetal (tipo ora-pro-nobis).. Deverá ter no máximo 5% de gordura. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 8 (oito) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.
350	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).
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

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



		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.
4.000	Kg	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF). Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve 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.
3.000	Kg	Carne bovina sem osso flocada (patinho) Congelada individualmente (IQF). Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 5% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.
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.
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.
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

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



		parasitas, livre de tecidos inferiores como ossos e cartilagem com no máximo 9% de gordura. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, com os devidos registros, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.
2.000	Kg	Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sadios, moídos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não des caracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar dentre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio).
1.000	kg	Iscas de peixe congelado e empanado (tilápia). O peixe deverá ser livre de pele, espinhas, cartilagens e parasitas, cortado em formato de iscas de cerca de 8 cm, temperado, empanado e frito, conforme processo da industria. O produto congelado deverá estar bem solto em embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 08 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio).
5.000	kg	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.
350	Kg	Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



		de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).
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).
1.000	Kg	Hambúrguer bovino (bovino), moldado . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina de primeira qualidade. Cada unidade deve pesar cerca de 50g (com variação de 10% do peso para mais ou para menos). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.
1.000	Kg	Iscas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. 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 isca 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.
500	kg	Iscas ou tiras de filé de piramutaba congelado no sistema IQF. Descrição: carne de piramutaba livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. 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 isca 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.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



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

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



		<p>firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 5% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.</p>
2.000	kg	<p>Frango a rolê com vagem e cenoura congelados individualmente: Obtida a partir de cortes de carne de peito de frango recheados com vagem e cenoura, já enrolados e congelados, sendo o fechamento dos rolês sem utilização de palitos ou matérias impróprios para o consumo, pesando entre 100 – 140 gramas. Embalados em sacos atóxicos com 2 kg, contendo nome do fabricante, marca, peso, SISP ou SIF, lote e validade, respeitando as legislações vigentes para rotulagem de alimentos. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.</p>
500	Kg	<p>Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.</p>
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</p>



	<p>porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.</p>
--	--

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

Diante das necessidades identificadas neste Estudo Técnico Preliminar, a resolução efetiva da demanda requer a contratação de empresa especializada no fornecimento de carnes, congelados e produtos refrigerados, com capacidade técnica e logística para realizar entregas diretamente nas unidades escolares da rede municipal de ensino, conforme os padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos.

Para embasar a escolha da solução mais adequada, foram analisadas contratações similares realizadas por outros entes públicos, por meio da consulta a editais e registros de preços disponíveis. A partir dessa análise, não foram identificadas variações significativas quanto à forma de execução do objeto, especialmente no papel desempenhado pela empresa contratada, que se limita ao fornecimento e entrega dos gêneros alimentícios conforme demanda da administração. As principais diferenças observadas referem-se à modalidade de licitação adotada, respeitando as especificidades e diretrizes normativas de cada órgão.



A aquisição dos gêneros alimentícios descritos neste ETP configura-se como uma necessidade recorrente e prioritária para a administração municipal, tendo em vista a manutenção da alimentação escolar, que é essencial para o desenvolvimento dos alunos e para o cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O mercado apresenta ampla oferta de fornecedores aptos a atender ao objeto, incluindo fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições que limitem a competitividade ou comprometam a viabilidade da contratação.

A escolha da modalidade Pregão Eletrônico, com utilização do Sistema de Registro de Preços, encontra respaldo no inciso II do Art. 3º do Decreto nº 7.892/2013, sendo justificada pela conveniência de se adquirir bens de consumo com entregas parceladas, conforme demanda das unidades escolares. Essa modalidade também contribui para o planejamento orçamentário da administração, permitindo maior flexibilidade na execução dos recursos públicos ao longo do exercício, além de ampliar a competitividade e a transparência do processo licitatório.

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 2026.

Os valores estimados são referentes a ata em vigência no município de Cajati (ATA 09/2025 – SEQUENCIA. 97/2024 – DATA DE LICITAÇÃO: 15/01/2025).

	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	2000	R\$ 23,40	R\$ 46.800,00
2	2.000	R\$ 42,30	R\$ 84.600,00
3	350	R\$ 18,15	R\$ 6.352,50
4	4.000	R\$ 21,99	R\$ 87.960,00
5	4000	R\$ 29,80	R\$ 119.200,00
6	3.000	R\$ 29,55	R\$ 88.650,00
7	1000	R\$ 42,30	R\$ 42.300,00
8	1.000	R\$ 28,87	R\$ 28.870,00
9	1.000	R\$ 21,00	R\$ 21.000,00
10	2.000	R\$ 20,00	R\$ 40.000,00
11	1.000	R\$ 71,20	R\$ 71.200,00
12	5.000	R\$ 13,00	R\$ 65.000,00



13	350	R\$ 19,70	R\$ 6.895,00
14	500	R\$ 19,70	R\$ 9.850,00
15	1000	R\$ 29,00	R\$ 29.000,00
16	1.000	R\$ 32,84	R\$ 32.840,00
17	500	R\$ 48,60	R\$ 24.300,00
18	500	R\$ 23,48	R\$ 11.740,00
19	350	R\$ 24,90	R\$ 8.715,00
20	700	R\$ 32,30	R\$ 22.610,00
21	6000	R\$ 20,61	R\$ 123.660,00
22	3000	R\$ 28,70	R\$ 86.100,00
23	2000	R\$ 25,00	R\$ 50.000,00
24	500	R\$ 10,55	R\$ 5.275,00
25	600	R\$ 8,35	R\$ 5.010,00
		TOTAL	R\$ 1.117.927,50

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

A solução proposta neste Estudo Técnico Preliminar consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento in loco de carnes, congelados e produtos refrigerados, destinados à composição do cardápio da merenda escolar da rede municipal de ensino. A medida visa garantir o abastecimento regular e seguro dos gêneros alimentícios essenciais ao preparo das refeições oferecidas aos alunos, em conformidade com os padrões nutricionais estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e pelas diretrizes da Secretaria Municipal de Educação.

A prestação do serviço compreende a entrega direta dos produtos nas unidades escolares, conforme cronograma previamente definido pela administração, respeitando as condições de armazenamento e transporte exigidas para alimentos perecíveis. A empresa contratada deverá dispor de estrutura logística adequada, incluindo veículos refrigerados e equipe capacitada, assegurando a integridade dos produtos até o momento da entrega.

A solução contempla ainda a adoção de critérios de qualidade, segurança alimentar e rastreabilidade dos produtos, com exigência de documentação técnica e sanitária que comprove a regularidade da empresa junto aos órgãos competentes. A contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico, utilizando o Sistema de Registro de Preços, o que permitirá maior flexibilidade na gestão dos recursos públicos, entregas parceladas conforme demanda e ampliação da competitividade entre os fornecedores.



Dessa forma, a solução atende de forma eficiente, segura e economicamente vantajosa às necessidades da administração pública, garantindo a continuidade do serviço de alimentação escolar e contribuindo para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos da rede municipal.

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

Considerando a natureza do objeto — fornecimento in loco de carnes, congelados e produtos refrigerados — e suas características de perecibilidade, armazenamento e logística, justifica-se a realização da contratação com entregas parceladas, conforme demanda das unidades escolares e cronograma definido pela Secretaria Municipal de Educação.

O parcelamento da entrega é necessário para garantir:

- A manutenção da qualidade e segurança alimentar dos produtos, evitando o armazenamento prolongado nas escolas, que podem não dispor de estrutura adequada para conservação de grandes volumes.
- A otimização da logística de distribuição, permitindo que os gêneros alimentícios sejam entregues de forma escalonada, conforme o consumo real de cada unidade.
- A melhor gestão orçamentária, possibilitando que os recursos públicos sejam aplicados de forma gradual e eficiente ao longo do exercício, evitando compras em excesso ou desperdício.
- A flexibilidade na reposição de itens, considerando variações no cardápio escolar, ajustes nutricionais e eventuais alterações na demanda.

Não se recomenda a contratação em lote único ou entrega integral, pois tal medida poderia comprometer a integridade dos produtos, aumentar o risco de perdas e dificultar o controle de estoque nas unidades escolares.

Dessa forma, o parcelamento da entrega se mostra a alternativa mais adequada, eficiente e segura para atender às necessidades da administração pública, garantindo a continuidade do serviço de alimentação escolar com qualidade e responsabilidade.

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

A contratação de empresa especializada para o fornecimento in loco de carnes, congelados e produtos refrigerados tem como objetivo assegurar o abastecimento contínuo e seguro dos gêneros alimentícios utilizados na composição do cardápio da merenda escolar da rede municipal de ensino. Com essa medida, pretende-se garantir a regularidade na entrega dos produtos, evitando interrupções no serviço de alimentação escolar e contribuindo diretamente para o bem-estar e o desenvolvimento dos alunos.





Espera-se, ainda, a melhoria na qualidade das refeições oferecidas, por meio da aquisição de alimentos que atendam aos padrões técnicos e sanitários exigidos pelos órgãos competentes, em especial aqueles definidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A entrega direta nas unidades escolares, conforme cronograma previamente estabelecido, permitirá maior eficiência logística e operacional, reduzindo custos com armazenamento intermediário e otimizando o tempo de distribuição.

A adoção do Sistema de Registro de Preços, por meio da modalidade de Pregão Eletrônico, contribuirá para uma gestão mais eficiente dos recursos públicos, possibilitando entregas parceladas conforme demanda e promovendo maior controle orçamentário ao longo do exercício. Além disso, essa modalidade amplia a competitividade entre os fornecedores e fortalece a transparência do processo licitatório.

Dessa forma, os resultados esperados com a contratação abrangem não apenas o atendimento às necessidades alimentares da rede municipal de ensino, mas também o aprimoramento da gestão pública, com foco na economicidade, eficiência e qualidade dos serviços prestados.

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;)

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

Possíveis Impactos Ambientais





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

Medidas Mitigadoras

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

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

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

Após análise das necessidades identificadas pela Secretaria Municipal de Educação, bem como da viabilidade técnica, operacional e mercadológica da solução proposta, conclui-se que a contratação de empresa especializada para o fornecimento in loco de carnes, congelados e produtos refrigerados representa a alternativa mais adequada para atender à demanda da alimentação escolar municipal.

A solução está alinhada com os princípios da administração pública, especialmente os da eficiência, economicidade e continuidade do serviço, além de observar as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo a oferta de refeições seguras, nutricionalmente equilibradas e compatíveis com a realidade das unidades escolares.

A modalidade de Pregão Eletrônico, com utilização do Sistema de Registro de Preços, mostra-se pertinente diante da necessidade de entregas parceladas,

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



da ampla concorrência entre fornecedores e da flexibilidade na gestão orçamentária. O mercado apresenta oferta suficiente de empresas aptas a atender ao objeto, não havendo restrições que comprometam a competitividade ou a execução contratual.

Dessa forma, a contratação proposta é tecnicamente viável, juridicamente adequada e economicamente justificável, atendendo plenamente à necessidade pública a que se destina e contribuindo para a manutenção da qualidade do serviço de alimentação escolar no município.



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 6D94-8CC4-38B6-818C

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

- ✓ RODRIGO RIBEIRO DE ANDRADE (CPF 332.XXX.XXX-82) em 27/08/2025 08:48:23 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/6D94-8CC4-38B6-818C>