

**DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD Nº 10/2024 – SEDS DPS DICRAS –
CASA DA FAMÍLIA I**

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
 - ☒ Aquisição de material de consumo
 - ☐ Aquisição de bens e/ou materiais permanentes
 - ☐ Locações
 - ☐ Outro:
-

I – DESCRIÇÃO SUCINTA DA DEMANDA

Aquisição desses produtos alimentícios para uso de lanches para os usuários dos serviços do SCFV e PAIF do CRAS – Casa da Família I.

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

O CRAS é o Centro de Referência de Assistência Social e funciona como uma Unidade Básica do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, sendo responsável por executar os serviços, programas e projetos sociais desenvolvidos pelos Governos Federal, Estadual e Municipal. O CRAS é especialmente destinado ao atendimento de famílias que vivenciam situações de vulnerabilidade social, ausência de renda, acesso precário aos serviços públicos, fragilização dos vínculos familiares e comunitários. O CRAS é da comunidade e para a comunidade. Ele acolhe a toda a família, ofertando diversas atividades, envolvendo crianças, idosos, pais, adolescentes e jovens através do PAIF.

Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família – PAIF, este serviço consiste na oferta de trabalho social às famílias, de forma particularizada ou coletiva, visa à superação de situações de vulnerabilidade e o fortalecimento de vínculos familiares e comunitários. Através do PAIF são identificados os atores de cada núcleo de família acompanhadas pela equipe técnica referenciada do CRAS, quais são inseridos nas atividades desenvolvidas pelo SCFV como apoio ao fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.

O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos/SCFV é um serviço complementar ao trabalho com as famílias, organizado em grupos, que visa garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de prevenir ocorrências de situações de risco social. Na estratégia de atendimento, o serviço diferencia-se do PAIF por segmentar-se em grupos de diferentes ciclos de vida dando oportunidades de trabalhar questões específicas a cada uma delas.

SCFV é realizado em grupos, organizado a partir de percursos, de modo a garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de complementar o trabalho social com famílias e prevenir a ocorrência de situações de risco social. Forma de intervenção social planejada que cria situações desafiadoras, estimula e orienta os usuários na construção e reconstrução de suas histórias e vivências individuais e coletivas, na família e no território. Organiza-se de modo a ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver o sentimento de pertença e de identidade, fortalecer vínculos familiares e incentivar a socialização e a convivência comunitária. Possui caráter preventivo e proativo, pautado na defesa e afirmação dos direitos e no desenvolvimento de capacidades e potencialidades, com vistas ao alcance de alternativas emancipatórias para o enfrentamento da vulnerabilidade social. Deve prever o desenvolvimento de ações intergeracionais e a heterogeneidade na composição dos grupos por sexo, presença de pessoas com deficiência, etnia, raça, entre outros.

As atividades do SCFV propiciam à equipe técnica do CRAS maior proximidade com as famílias que se encontram nas chamadas situações prioritárias (Resolução CIT nº1 de 2013) propiciando maior efetividade nas ações de prevenção.

O mesmo é resultante do reordenamento disposto na Resolução CIT nº 01, de 21 de fevereiro de 2013, que unificou os Programas de Erradicação do Trabalho Infantil, Programa Pro jovem Adolescentes e Programa de atendimento em Grupos para Pessoa Idosa. Trata-se de um Serviço socioassistencial e socioeducativo, em que se propõe prestar apoio efetivo prestado à família, através da inclusão em programas de transferência de renda e na rede de serviços para acessar os direitos básicos de cidadania. E, trabalhar com trabalho com famílias

enquanto sujeitos socioculturais, com suas histórias e projetos, fazendo reflexão sobre o cotidiano e formas de organização da família para promover suas capacidades e autonomia.

Os tipos de atividades são divididos de acordo com os eventos, caracterizados como rotineiros dentro de temas elaborados e eventos com datas especiais ou comemorativas voltadas aos objetivos dentro da política pública da assistência social.

Atualmente temos pactuado em nosso cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos, 100 (cem) crianças e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os itens de material de limpeza e higiene, são usados para manter limpo os locais onde ocorrem as atividades (oficinas) que acontecem diariamente e na composição e/ou transformação dos produtos para a confecção de objetos e itens de lembrança e recordação para eventos especiais comemorativos tais como: Dia da Mulher, Páscoa, dia das mães, dia dos pais, Dia da família, festa junina, dia do idoso, dia da juventude, dia das crianças e comemoração natalina.

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002, gêneros de limpeza e higiene consistem em despesa de custeio, portanto, é permitida a aquisição por utilização do PBV – Pagamento Baseado em Valor para essa finalidade.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à “finalidade” estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – “Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais”;

§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: “Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)”, combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;

A relação direta dos serviços adquiridos com a “finalidade” estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do “objetivo”;

Programação de Atendimento em 2024

Grupos:

- 30 crianças de 3 a 6 anos - SCFV
- 70 crianças de 7 a 12 anos – SCFV
- 30 adolescentes de 12 a 17 anos – SCFV
- 30 adolescentes de 15 a 17 anos – SCFV
- 70 idosos – SCFV
- 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

Dia internacional da mulher- março/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos;100 crianças

Pascoa (família) - abril/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos

Dia das mães – maio/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos

Combate a pedofilia – maio/2024: 50 crianças

Mês junino – junho/2024: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos

Dia dos Pais – agosto/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos

Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2024: 40 adolescentes

Independência do Brasil – Setembro/2024: 60 adolescentes, 70 idosos

Dia do Idoso – outubro/2024: 70 idosos

Dia da Criança e do Adolescente – 100 crianças, 60 adolescentes

Confraternização a conclusão das atividades – dezembro/2024: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos;

Atividades local mensal (internas e externa) em grupos:

Grupos de crianças do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, artesanais e física – as 2º, 3º, 5º e 6º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de crianças de 03 a 06 anos, 07 as 11 anos, estimado para 2024	Quantidade: 100 usuários	2 vezes na semana (2ª e 5ª feira) dividido em manhã e tarde	100 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 4.800
---	--------------------------	---	---	------------------------------

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 12 a 15 anos e 15 a 17 anos, estimado para 2024	Quantidade: 60 usuários	1 vez na semana (3ª feira) dividido em manhã e tarde	60 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 2.880
--	-------------------------	--	--	------------------------------

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2024	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (4ª e 6ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360
--	-------------------------	--	---	------------------------------

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2024	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720
--	-------------------------	---------------------------------	--	----------------------------

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

Os itens alimentícios que contém este DFD, têm por estimativa atender o público pertencente as ações pertinentes a este CRAS, com as atividades em grupos desenvolvida pelo SCFV e PAIF e suas temáticas para crianças, adolescentes, idosos e adultos, recorrentes ou novos. Dentro de um período de 01 (um) ano, estimamos 4.800 comparecimentos de crianças, 2880 comparecimentos de adolescentes; 3.360 comparecimentos de idosos e 720 comparecimentos de adultos, totalizando 11.760 comparecimentos no ano de 2024.

Relacionando neste DFD, os itens que comporão a alimentação nos dias de atividades, datas especiais, comemorativas e confraternizante e viagens.

Baseado no planejamento de atendimento de 980 usuários mensal entre crianças, adolescentes e idosos em 40 grupos ao mês, as quantidades são estimadas para 01 (um) ano, dos seguintes grupos

	GRUPO	Quantidade	1ª Semana	2ª Semana	3ª Semana	4ª Semana	5ª Semana
	DESCRIÇÃO →		Salsicha	Frango	Queijo e Mortadela	Carne Moida	Hamburguer
			KG/Semana	kg/semana	6kg queijo e 5kg mortadela/semana	kg/semana	caixa com 36 unid
SEGUNDA-FEIRA	CRIANÇAS 3 A 6 ANOS - 30	70	6	5	11	5	2
	ADOLESCENTES - 40						
TERÇA-FEIRA	CRIANÇAS 3 A 6 ANOS - 30	70	6	5	11	5	2
	ADOLESCENTES - 40						
QUARTA	CRIANÇAS 7 A 11	60	5	5	10	4	2
QUINTA	CRIANÇAS 7 A 11	60	5	5	10	4	1
SEXTA-FEIRA	IDOSO	60	5	5	10	5	1
SEMANAL		320	27	25	52	23	8
ANUAL			324	300	624	276	96

Estima-se unidade de salsicha = 0,050 gr x 2 unidade por pessoa = 0,110 gr x 70 pessoas/dia = 07 kg

Estima-se que 01 kg de frango para torta, são 20 pedaços x 2 um/pessoa = 40 pedacos (2 kg). Para atender 70 pessoas /dia 4 kg

Estima-se que a unidade de queijo para 01 kilo é de 25 fatias e mortadela 35 fatias (3 kg queijo e 2,5 kg mortadela) x 02 lanches por pessoa (6kg queijo + 5 kg mortadela)

Estima-se porção de carne moida de 0,040 gr para lanche x 70 pessoas = 2,800 kg x 02 unidades/pessoa = 5,600 kg

Estima-se 02 hamburguer/pessoa para 5ª semana dos meses janeiro, abril, julho, agosto, outubro

alimentícios	UND	DESCRIÇÃO TÉCNICA	JUSTIFICATIVA POR ITEM	VALOR MÉDIO R\$
276	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. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. 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 da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R\$ 28,00 R\$7.728,00
240	Kg	Mortadela Fatiada, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substâncias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substâncias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R\$ 21,05 R\$ 5.052,00
300	Kg	Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. 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 da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R\$ 12,49

		entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio.		R\$ 3.747,00
384	Kg	Queijo muçarela fatiado. Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto 12486 de 20/10/78).	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R\$ 43,84 R\$16.834,56
324	Kg	Salsicha tipo hot dog. Salsicha, origem carne suína e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 °C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R\$ 9,30 R\$ 3.013,20
60	Kg	Coxa com Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. 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 da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. 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 -12° C ou mais frio	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R\$ 11,40 R\$ 684,00
96	Cx	Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo de SIF; e suas condições deverão	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do	R\$ 58,00

		estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R\$ 5.568,00
120	Kg	Linguiça defumada tipo Calabresa. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R\$ 22,50 R\$ 2.700,00
TOTAL TOTAL				R\$ 45.326,76

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Estimou-se a contratação baseada na quantidade de usuários pactuados de acordo com a expectativa de acesso e aumento da demanda em conformidade como o LOAS/SUAS.

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

Considerando o vencimento da Ata de Registro de Preço vigente se encerra em 26/04/2024 a data para nova contratação se faz necessária a partir de 27/04/2024.

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO

Os itens de que fala este DFD deverão ser disponibilizados na data prevista de acordo com o planejamento das ações e atividades rotineiras e datas especiais com os grupos atendidos pelos serviços do CRAS – Casa da Família I.

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL

Unidade requisitante/demandante: CRAS CASA DA FAMÍLIA I

Responsável pela demanda: Paulo Clemente da Silva	
Secretaria demandante: Municipal da Assistência Social	
E-mail: cras@cajati.sp.gov.br	Telefone: (13) 3854-1248 38544-3565

**DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD N° 07/2025 – SEDS DPS DICRAS
– CASA DA FAMÍLIA II**

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
- ☒ **Aquisição de material de consumo**
- ☐ Aquisição de bens e/ou materiais permanentes
- ☐ Locações
- ☐ Outro:

I – DESCRIÇÃO SUCINTA DA DEMANDA

Aquisição de carnes e frios para uso das atividades com os usuários nos serviços do SCFV e PAIF do CRAS – Casa da Família II.

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

O CRAS é o Centro de Referência de Assistência Social e funciona como uma Unidade Básica do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, sendo responsável por executar os serviços, programas e projetos sociais desenvolvidos pelos Governos Federal, Estadual e Municipal. O CRAS é especialmente destinado ao atendimento de famílias que vivenciam situações de vulnerabilidade social, pobreza, ausência de renda, acesso precário aos serviços públicos, fragilização dos vínculos familiares e comunitários. O CRAS é da comunidade e para a comunidade. Ele acolhe a toda a família, ofertando diversas atividades, envolvendo crianças, idosos, pais, adolescentes e jovens através do PAIF.

Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família – PAIF, este serviço consiste na oferta de trabalho social às famílias, de forma particularizada ou coletiva, visa à superação de situações de vulnerabilidade e o fortalecimento de vínculos familiares e comunitários. Através do PAIF são identificados os atores de cada núcleo de família acompanhadas pela equipe técnica referenciada do CRAS, quais são inseridos nas atividades desenvolvidas pelo SCFV como apoio ao fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.

O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos/SCFV, é resultante do reordenamento disposto na Resolução CIT nº 01, de 21 de fevereiro de 2013, que unificou os Programas de Erradicação do Trabalho Infantil, Programa Pro jovem Adolescentes e Programa de atendimento em Grupos para Pessoa Idosa. Trata-se de um Serviço socioassistencial e socioeducativo, em que se propõe prestar apoio efetivo prestado à família, através da inclusão em programas de transferência de renda e na rede de serviços para acessar os direitos básicos de cidadania. E, trabalhar com trabalho com famílias enquanto sujeitos socioculturais, com suas histórias e projetos, fazendo reflexão sobre o cotidiano e formas de organização da família para promover suas capacidades e autonomia.

SCFV é realizado em grupos, organizado a partir de percursos, de modo a garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de complementar o trabalho social com famílias e prevenir a ocorrência de situações de risco social. Forma de intervenção social planejada que cria situações desafiadoras, estimula e orienta os usuários na construção e reconstrução de suas histórias e vivências individuais e coletivas, na família e no território. Organiza-se de modo a ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver o sentimento de pertença e de identidade, fortalecer vínculos familiares e incentivar a socialização e a convivência comunitária. Possui caráter preventivo e proativo, pautado na defesa e afirmação dos direitos e no desenvolvimento de capacidades e potencialidades, com vistas ao alcance de alternativas emancipatórias para o enfrentamento da vulnerabilidade social. Deve prever o desenvolvimento de ações intergeracionais e a heterogeneidade na composição dos grupos por sexo, presença de pessoas com deficiência, etnia, raça, entre outros.

Os tipos de atividades são divididos de acordo com os eventos, caracterizados como rotineiros dentro de temas elaborados e eventos com datas especiais ou comemorativas voltadas aos objetivos dentro da política social.

Atualmente temos pactuado em nosso cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os itens de carne e frios são usados para compor lanches durante as atividades que acontecem semanalmente e na composição ou transformação de alimentos servidos em almoços ou jantares em eventos especiais comemorativos tais como: Páscoa, dia das mães, dia dos pais, festa junina, dia do idoso, dia da juventude, dia da família (natal).

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002, gêneros de alimentação consistem em despesa de custeio, portanto, é permitida a aquisição por utilização do PBV – Pagamento Baseado em Valor para essa finalidade.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à “finalidade” estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – “Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais”;

§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: “Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)”, combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;

A relação direta dos serviços adquiridos com a “finalidade” estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do “objetivo”;

Programação de Atendimento em 2025

Grupos:

- 40 adolescentes de 06 a 15 anos - SCFV
- 30 adolescentes acima de 15 anos a 17anos - SCFV
- 70 idosos – SCFV
- 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;

Pascoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos

Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos

Combate a pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes

Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos

Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos

Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes

Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos

Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos

Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;

Atividades local mensal (internas e externa) em grupos:

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 06 a 15 e 15 a 17 anos, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	1 vez na semana (4ª feira) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360
---	-------------------------	--	--	------------------------------

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (2ª e 3ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 6.720
--	-------------------------	--	---	------------------------------

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2025	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720
--	-------------------------	---------------------------------	--	----------------------------

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

Os itens de carnes e frios que contém este DFD, têm por estimativa atender o público pertencente as ações pertinentes a este CRAS, com as atividades em grupos desenvolvida pelo SCFV e PAIF e suas temáticas para adolescentes, idosos e adultos, recorrentes ou novos. Dentro de um período de 01 (um) ano, estimamos 3.360 comparecimentos de adolescentes; 6.720 comparecimentos de idosos e 720 comparecimentos de adultos, totalizando 10.800 comparecimentos no ano de 2025.

Relacionando neste DFD, os itens que comporão a alimentação nos dias de atividades, datas especiais, comemorativas e confraternizante e viagens.

Baseado no planejamento de atendimento de 1120 usuários mensal entre adolescentes e idosos em 40 grupos ao mês, as quantidades são estimadas para 01 (um) ano, dos seguintes grupos

CARNES E FRIOS

QTDE. ESTIMADA	UNID	DESCRIÇÃO	JUSTIFICATIVA POR ITEM	VALOR MÉDIO
30	kg	Carne bovina de 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	Para uso na confecção de alimentação em um período de 01(um) ano a ser servido em almoços de celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: o dia das mães, dia dos pais e o dia da família (natal) com os grupos dos 70 adolescentes; 70 idosos e 30 adultos;	R\$ 47,18 30 quilos: R\$ 1.415,40
20	kg	Carne moída, bovina, resfriadas, sendo 100% de 1ª qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo	Para uso na confecção de alimentação em um período de 01(um) ano a ser servido em almoços de celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: o dia das mães, dia dos pais e o dia da família (natal) com os grupos dos 70 adolescentes; 70 idosos e 30 adultos;	R\$ 38,64 20 quilos: R\$ 772,80

		de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.		
30	kg	Coxa e sobrecoxa de frango congelada sem tempero. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	Para uso na confecção de alimentação em um período de 01(um) ano a ser servido em almoços de celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: o dia das mães, dia dos pais e o dia da família (natal) com os grupos dos 70 adolescentes; 70 idosos e 30 adultos;	R\$ 10,10 30 quilos: R\$ 303,00
25	kg	Frango semi-processado; coxinha da asa (drumette); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98).	Para uso na confecção de alimentação em um período de 01(um) ano a ser servido em almoços de celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: o dia das mães, dia dos pais e o dia da família (natal) com os grupos dos 70 adolescentes; 70 idosos e 30 adultos;	R\$ 19,67 25 quilos: R\$ 491,75
15	kg	Linguiça, defumada, calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimento, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco plástico.	Para uso na confecção de alimentação em um período de 01(um) ano a ser servido em almoços de celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: o dia das mães, dia dos pais e o dia da família (natal) com os grupos dos 70 adolescentes; 70 idosos e 30 adultos;	R\$ 22,00 15 quilos: R\$ 330,00

30	kg	Linguiça; frescal; toscana; preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (decreto 12486 de 20/10/78).	Para uso na confecção de alimentação em um período de 01(um) ano a ser servido em almoços de celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: o dia das mães, dia dos pais e o dia da família (natal) com os grupos dos 70 adolescentes; 70 idosos e 30 adultos;	R\$ 26,64 30 quilos: R\$ 799,20
10	kg	Mortadela, fatiada, constituída da mistura de carne bovina e suína, composta de condimentos e outras substâncias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade e isento de sujidades e outras substâncias estranhas a sua composição, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega. Acondicionado em saco atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	Para uso na composição de lanches em um período de 01(um) ano a ser servido durante as atividades rotineiras de grupos com os 70 adolescentes 1 vez na semana; 70 idosos 2 vezes na semana; 30 adultos 2 vezes ao mês	R\$ 30,50 10 quilos: R\$ 305,00
15	kg	Peito de frango sem osso congelado sem tempero. Acondicionado em embalagem de filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do	Para uso na confecção de alimentação em um período de 01(um) ano a ser servido em almoços de celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: o dia das mães, dia dos pais e o dia da família (natal) com os grupos dos 70 adolescentes; 70 idosos e 30 adultos;	R\$ 17,34 15 quilos: R\$ 260,10

		Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.		
30	kg	Presunto magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico.	Para uso na composição de lanches em um período de 01(um) ano a ser servido durante as atividades rotineiras de grupos com os 70 adolescentes 1 vez na semana; 70 idosos 2 vezes na semana; 30 adultos 2 vezes ao mês	R\$ 38,99 30 quilos: R\$ 1.167,70
40	kg	Queijo; muçarela, fatiada; embalado em plástico inviolável, com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto 12486 de 20/10/78).	Para uso na composição de lanches em um período de 01(um) ano a ser servido durante as atividades rotineiras de grupos com os 70 adolescentes 1 vez na semana; 70 idosos 2 vezes na semana; 30 adultos 2 vezes ao mês	R\$ 54,06 40 quilos: R\$ 2.162,40
20	kg	Salsicha tipo hot dog, composta de carnes bovinas, frescas com condimentos triturados e cozidos, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade.	Para uso na composição de lanches em um período de 01(um) ano a ser servido durante as atividades rotineiras de grupos com os 70 adolescentes 1 vez na semana; 70 idosos 2 vezes na semana; 30 adultos 2 vezes ao mês	R\$ 15,40 20 quilos: R\$ 308,00
10	Kg	Toucinho (bacon); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	Para uso na confecção de alimentação em um período de 01(um) ano a ser servido em almoços de celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: o dia das mães, dia dos pais e o dia da família (natal) com os grupos dos 70 adolescentes; 70 idosos e 30 adultos;	R\$ 42,72 10 quilos: R\$ 427,20

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Estimou-se a contratação baseada na quantidade de usuários pactuados de acordo com a expectativa de acesso e aumento da demanda em conformidade como o LOAS/SUAS.

Foi considerado o valor médio e tem como base uma pesquisa simples on-line no site de cotação para itens de carnes e frios (http://ciagri.iea.sp.gov.br/nia1/precos_medios.aspx?cod_sis=4) do Instituto da Economia Agrícola e comparado com o contrato de licitação anterior e já previsto no orçamento de PPA, LDO, LOA, etc.

Estimativa de valor total a ser contratada para carnes e frios em 01 ano: R\$ 8.742,55 (oito mil, setecentos e quarenta e dois reais e cinquenta e cinco centavos).

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

Subsequente ao vencimento da Ata de Registro de Preço vigente de 2024

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO

Os itens de que fala este DFD deverão ser disponibilizados na data prevista de acordo com o planejamento das ações e atividades rotineiras e datas especiais com os grupos atendidos pelos serviços do CRAS – Casa da Família II.

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL

Unidade requisitante/demandante: CRAS CASA DA FAMÍLIA II

Responsável pela demanda: Ana Lúcia de Lara

Secretaria demandante: Municipal da Assistência Social

E-mail: crascentralcajati@gmail.com

Telefone:
(13) 3854-
4722

**DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD Nº 013/2025 – SEDS DPS-
ILPI – PRO IDOSO**

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
- () Aquisição de material de consumo
- () Aquisição de bens e/ou materiais permanentes
- () Locações
- (x) Outro: Aquisição de produtos alimentícios

I – DESCRIÇÃO SUCINTA DA DEMANDA

Aquisição de carnes e laticínios do serviço da ILPI Instituição de Longa Permanência para Idosos – Pro Idoso de Cajati para uso no ano de 2025, junto a secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

A aquisição de carnes e laticínios para as principais refeições realizadas na ILPI diariamente, justificada por uma série de motivos importantes, tais como:

1-Segundo dados da Pesquisa de Orçamento Familiar 2017-2018, o padrão de consumo alimentar da pessoa idosa brasileira é caracterizado majoritariamente pelo consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, principalmente feijão e arroz, seguido de carnes e leite. Entretanto, particularmente notável nesse ciclo da vida é o consumo insuficiente de frutas, verduras e legumes. Alimentos ultraprocessados contribuem com cerca de 15% das calorias consumidas, com destaque para bolachas salgadas e pães industrializados, seguidos dos doces e guloseimas. Estudos realizados com este ciclo da vida também indicam que é comum entre as pessoas idosas a troca de refeições principais baseadas em preparações culinárias (particularmente o jantar), por lanches feitos, por exemplo, por pães, leite, bolachas/biscoitos e outros alimentos ultraprocessados como salsichas e presunto (IBGE, 2020). Nessa fase da vida, as alterações fisiológicas, psicológicas e sociais, bem como a ocorrência de doenças crônicas, o uso de medicações, dificuldades com a alimentação e alterações da mobilidade exercem grande influência sobre o estado nutricional. Algumas características comumente presentes que podem interferir na maneira como a pessoa idosa se alimenta são: Perda cognitiva ou perda da autonomia para comprar e preparar alimentos, bem como para alimentar-se; Perda ou redução da capacidade olfativa, perda de apetite, diminuição da percepção de sede e da temperatura dos alimentos; Perda parcial ou total da visão, que dificulta a seleção, o preparo e o consumo dos alimentos; Dificuldade de mastigação por dores nas articulações mandibulares, perda parcial ou total dos dentes, dificuldade de adaptação de prótese dentária ou agravos que dificultam o controle dos movimentos de mastigação e deglutição.

2- As alterações decorrentes do envelhecimento podem levar à perda de peso, o que não é adequado nessa fase da vida, a não ser em situações muito específicas. Além disso, idosos têm maior propensão à desnutrição e à desidratação, tornando a alimentação uma prioridade.

3- Independente do ritmo de envelhecimento é preciso aceitar que esse processo faz parte do ciclo natural da vida. Estabelecer rotinas saudáveis de vida traz benefícios para a saúde, mesmo nas idades mais avançadas. Entre os Cuidados diários com a saúde que contribuem para um ritmo favorável de envelhecimento está a ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL.

4- Dar preferência a alimentos menos gordurosos, optar por leite e derivados com menor teor de gordura, remover as gorduras visíveis das carnes e usar óleos vegetais para cozinhar os alimentos. Não abusar da adição de açúcar, sal e pimenta, nem do uso de enlatados, embutidos e doces. Variar os alimentos que compõem o cardápio, incluindo alimentos regionais e de safra, e a forma de prepará-los (cozinhar, assar e grelhar, usar diferentes cortes para frutas, legumes, verduras e carnes). É importante também não acrescentar muita água ao cozimento e evitar que os alimentos permaneçam cozinhando por muito tempo, o que poderia levar à perda de nutrientes;

5- Distribuir a alimentação diária em seis refeições durante o dia, três refeições básicas devem ser feitas: desjejum, almoço e jantar, intercaladas com dois ou três pequenos lanches: colação (lanche leve pela manhã), lanche da tarde e ceia (lanche noturno leve). Esta distribuição estimula o funcionamento do intestino e evita que se coma fora de hora. Conforme a RDC 502 de 2021.

6- Alimentar-se com prazer está associado ao aproveitamento da diversidade de alimentos, respeitando a acessibilidade e a cultura regional, a busca de novas receitas ou adaptação das disponíveis para adequar-se às peculiaridades de cada pessoa idosa, preservando as características sensoriais que motivam o consumo de uma refeição.

Saliento que tal estimativa busca atender ações do ano de 2024

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

Item	Produto	Qtde	Unidade	Descrição	Justificativa
1	Contra filé	180	Quilogramas	Carne bovina de 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	Rico em proteínas, esse corte de carne é essencial para a construção e reparação dos tecidos do nosso corpo. Além disso, é uma excelente fonte de ferro, fundamental para a produção de células vermelhas do sangue e para o transporte de oxigênio pelo organismo. 180kg / 12 meses = 15 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 15 kg/ 5kg ao dia = rende 3 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedados de gorduras.

2	Paleta	180	Quilogramas	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente, sistema 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. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pór embalagem. 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	Considerado uma ótima fonte de proteínas, rico em potássio, fósforo e sódio. A paleta também é cheia de aminoácidos, rico em mineiras e ferro. 180kg / 12 meses = 15 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 15 kg/ 5kg ao dia = rende 3 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedados de gorduras.
3	Carne bovina moída	200	Quilogramas	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. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pór embalagem. 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 da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	A carne moída é uma fonte usado tanto para as principais refeições almoço e jantar como também no lanche da tarde, sendo usada para tortas, pães recheados. 200kg / 12 meses = 16,5 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 16,5 kg/ 5kg ao dia = rende 4 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedaços de gorduras.
4	Mortadela	24	Quilograma	Mortadela fatiada, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de pór embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos	A mortadela é um alimento ao qual traz lembranças para os acolhidos de quando estavam em suas casas, a mortadela é um dos poucos alimentos na classificação de frios que podem ser deixados por um período fora da geladeira, com isso muito dos idosos da unidade por muito tempo não tinham geladeiras, como armazenar esses alimentos. Mortadela é consumida no café da tarde. 24kg/12 meses= 2 kg ao mês Podendo ser oferecido uma vez na semana.

				administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura	
5	Peito de Frango	200	Quilogramas	Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. 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 da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. 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 -12° C ou mais frio.	A carne de frango é uma ótima opção de proteína de alto valor biológico, ou seja, proteína que contém todos os aminoácidos essenciais que precisamos obter através da alimentação. É rica em vitaminas como a B12 e outras do complexo B, além de vitamina E, e minerais como selênio, potássio, ferro, zinco e outros. O peito de frango é uma fonte usado tanto para as principais refeições almoço e jantar como também no lanche da tarde, sendo usada para tortas, pães recheados. 200kg / 12 meses = 16,5 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 16,5 kg/ 5kg ao dia = rende 4 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedaços de gorduras.
6	Presunto	24	Quilogramas	Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de pôr embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.	O presunto é um verdadeiro ex-libris da gastronomia. Além de um sabor único, o consumo regular de presunto, garante ao organismo nutrientes essenciais para o seu bom funcionamento como: ferro, minerais, ácido fólico e vitamina E, B1, B6 e B12. 26kg / 12 meses= 2 kg ao mês
7	Queijo prato	60	Quilogramas	Queijo prato, peça inteira. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a	O queijo é fonte de proteínas de alta qualidade, fortalecendo a saúde da pele e do cabelo. Além disso, é fonte de cálcio – benefícios para os dentes e ossos – além de auxiliar na recuperação muscular. 60kg/ 12 meses = 5 kg por mês sendo consumido 2 vezes ao mês. O queijo prato é utilizada para preparação de vários pratos, macarrão com molho branco, tortas e misto quente.

				legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	
8	Queijo Muçarela	120	Quilogramas	Queijo mussarela fatiado. Queijo mussarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de pór embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto 12486 de 20/10/78).	Mussarela – queijo com importante quantidade de cálcio (25% da recomendação diária em 50 gramas), proteína e vitamina B12 (1,14mcg). A mussarela é utilizada para preparação de vários pratos, macarrão com molho branco, tortas e misto quente. 120kg/ 12 meses= 10 kg ao mês Divididos entre almoço, lanche da tarde e jantar.
9	Salsicha	60	Quilogramas	Salsicha tipo hot dog. Salsicha, origem carne suína e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 °C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	Os idosos da instituição gostam muito no lanche da tarde de consumir hot dog, com macarrão. 60kg/ 12 meses = 5 kg por mês sendo consumido uma vez ao mês apenas.
10	Coxa com sobrecoxa de frango	200	Quilograma	Coxa com Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. 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 da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pór embalagem. A variação de	A carne de frango é uma ótima opção de proteína de alto valor biológico, ou seja, proteína que contém todos os aminoácidos essenciais que precisamos obter através da alimentação. É rica em vitaminas como a B12 e outras do complexo B, além de vitamina E, e minerais como selênio, potássio, ferro, zinco e outros. 200kg / 12 meses = 16,5 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos.

				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	16,5 kg/ 5kg ao dia = rende 4 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedaços de gorduras.
11	Carne suína lombo	180	Quilogramas	Carne suína, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06-SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	A carne suína é rica em vitaminas do complexo B, que auxiliam a conversão de alimentos em energia e melhoram aspectos da aparência física, como saúde da pele e do cabelo. 180kg / 12 meses = 15 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 15 kg/ 5kg ao dia = rende 3 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedaços de gorduras.
12	Peixe	200	Quilogramas	Peixe cabrinha (filé), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18º C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	Devido à grande variedade de minerais, vitaminas e nutrientes, o peixe ajuda a prevenir tanto enfermidades físicas – como doenças cardiovasculares, diabetes, osteoporose, câncer – quanto mentais – como depressão e ansiedade. Além disso, também reduz a taxa de partos prematuros, nutrindo e fortalecendo o corpo. O peixe é utilizado uma vez a semana toda quarta-feira. 200kg / 12 meses = 16,5 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 16,5 kg/ 5kg ao dia = rende 4 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedaços de gorduras.
13	Coxão mole	180	Quilogramas	Carne bovina coxão de mole, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos	Excelente fonte de proteínas, essenciais para a construção e reparação dos tecidos do nosso corpo. Também é rico em ferro, mineral importante para a produção de energia e transporte de oxigênio no organismo 180kg / 12 meses = 15 kg ao mês

				oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99	Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 15 kg/ 5kg ao dia = rende 3 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedados de gorduras.
14	Filé mignon	180	Quilograma	Carne bovina desossada resfriada. FILÉ MIGNION (sem cordão). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça-instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de - 35°C (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18°C (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fâscias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF.	O filé mignon tem menos gordura. Além disso, concentra boas quantidades de zinco, magnésio, fósforo e ferro. 180kg / 12 meses = 15 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 15 kg/ 5kg ao dia = rende 3 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedados de gorduras.
15	Coxinha da asa (drumette)	200	Quilogramas	Frango semi-processado; coxinha da asa (drumette); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98).	A carne de frango é uma ótima opção de proteína de alto valor biológico, ou seja, proteína que contém todos os aminoácidos essenciais que precisamos obter através da alimentação. É rica em vitaminas como a B12 e outras do complexo B, além de vitamina E, e minerais como selênio, potássio, ferro, zinco e outros. 200kg / 12 meses = 16,5 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 16,5 kg/ 5kg ao dia = rende 4 refeições.

					É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedaços de gorduras.
16	Frango inteiro	200	Quilogramas	Frango, semi-processado; inteiro; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria Agricultura.	A carne de frango é uma ótima opção de proteína de alto valor biológico, ou seja, proteína que contém todos os aminoácidos essenciais que precisamos obter através da alimentação. É rica em vitaminas como a B12 e outras do complexo B, além de vitamina E, e minerais como selênio, potássio, ferro, zinco e outros. O frango inteiro é usado aos domingos como frango assado, para relembrar e trazer a lembrança daquele domingo em família. 200kg / 12 meses = 16,5 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 16,5 kg/ 5kg ao dia = rende 4 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedaços de gorduras.
17	Hambúrguer	12	Caixa	Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo de SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	O hambúrguer é utilizado para realizar um lanche da tarde descontraído e mais divertido. 12 cx / 12 meses= 1 cx ao mês
18	Linguiça Calabresa	60	Quilogramas	Linguiça defumada tipo Calabresa. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 500 gramas de por embalagem.	A calabresa é uma das formas mais antigas de conservação de alimentos. A calabresa é um alimento ao qual traz lembranças para os acolhidos de quando estavam em suas casas, a calabresa é um dos poucos alimentos na classificação de frios que podem ser deixados por um período fora da geladeira, com isso muito dos idosos da unidade por muito tempo não tinham geladeiras, como armazenar esses alimentos. 60kg/12 meses = 5 kg ao mês podendo ser realizado uma vez ao mês.

				Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	
19	Linguiça toscana	60	Quilograma	Linguiça; frescal; toscana; preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; embalagem da própria marca, contendo 1kg de linguiça; em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (decreto 12486 de 20/10/78).	A Linguiça toscana é utilizada uma vez ao mês, na maioria das vezes sempre no churrasco ou assada. 60kg/12 meses = 5 kg ao mês podendo ser realizado uma vez ao mês.
20	Pernil suíno	180	Quilograma	Pernil suíno, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	A carne suína é rica em vitaminas do complexo B, que auxiliam a conversão de alimentos em energia e melhoram aspectos da aparência física, como saúde da pele e do cabelo. 180kg / 12 meses = 15 kg ao mês Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos. 15 kg/ 5kg ao dia = rende 3 refeições. É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar. As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedados de gorduras.
21	Toucinho (bacon)	60	Quilogramas	Toucinho (bacon); preparado com carne curada de suíno defumado, corte da barriga; sem costela, em manta; acondicionado em Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 500 gramas de por embalagem e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	A carne suína é rica em vitaminas do complexo B, que auxiliam a conversão de alimentos em energia e melhoram aspectos da aparência física, como saúde da pele e do cabelo. 60kg/12 meses = 5 kg ao mês podendo ser realizado uma vez ao mês.
22	Fígado	60	Quilogramas	Carne bovina, fígado fresco deve ser firme ao toque, mais	O fígado de boi é uma das vísceras alimentares com mais fontes de nutrientes, considerado um

				ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	superalimento. A carne possui quase todos os minerais e vitaminas, principalmente o ferro. É um órgão do boi que é corte de carne ideal para muitas receitas culinárias no dia a dia. Rico em nutrientes e excelente fonte de Vitamina A, B6, B12, C e ainda ferro, cobre, folato, selênio, zinco e muitos outros compostos. 60kg/12 meses = 5 kg ao mês podendo ser realizado uma vez ao mês.
23	Carne seca	60	Quilogramas	Mantas de carne, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação.	A carne-seca é uma das formas mais antigas de conservação de alimentos. A carne seca é um alimento ao qual traz lembranças para os acolhidos de quando estavam em suas casas, a carne seca é um dos poucos alimentos na classificação de frios que podem ser deixados por um período fora da geladeira, com isso muito dos idosos da unidade por muito tempo não tinham geladeiras, como armazenar esses alimentos. 60kg/12 meses = 5 kg ao mês podendo ser realizado uma vez ao mês.

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Item	Descrição	Qtde	VL.Unit	VL.Total
01	Contra filé	180	R\$ 43,00	R\$ 7740,00
02	Paleta	180	R\$ 29,50	R\$ 5310,00
03	Carne bovina moída	180	R\$ 28,00	R\$ 5040,00
04	Mortadela	24	R\$ 21,00	R\$ 504,00
05	Peito de frango sem osso	180	R\$ 12,49	R\$ 2248,20
06	Presunto	24	R\$ 30,41	R\$ 790,66
07	Queijo prato	60	R\$ 39,00	R\$ 2340,00
08	Queijo mussarela	120	R\$ 43,84	R\$ 5260,80
09	Salsicha	60	R\$ 9,30	R\$ 558,00
10	Coxa e sobrecoxa de frango	200	R\$11,40	R\$ 2280,00
11	Carne suína lombo	180	R\$ 21,90	R\$ 3942,00
12	Peixe	200	R\$ 43,00	R\$ 8600,00
13	Coxão mole	180	R\$ 35,00	R\$ 6300,00
14	Filé mignon	180	R\$ 63,00	R\$ 11340,00
15	Coxinha de frango (drumette)	200	R\$ 10,10	R\$ 2020,00
16	Frango inteiro	200	R\$ 8,80	R\$ 1760,00
17	Hambúrguer	14	R\$ 58,00	R\$ 812,00
18	Linguiça Calabresa	120	R\$ 22,50	R\$ 2700,00
19	Linguiça toscana	60	R\$ 19,50	R\$ 1170,00
20	Pernil suíno	180	R\$ 22,50	R\$ 4050,00
21	Toucinho (bacon)	60	R\$ 26,49	R\$1589,40
22	Fígado	60	R\$ 21,99	R\$ 1319,40
23	Carne seca	60	R\$ 21,99	R\$ 1319,40
TOTAL		2902	R\$ 642,71	R\$ 78.993,46

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Prioridade Média

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL	
Unidade requisitante/demandante: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social – DPS CLPI	
Responsável pela demanda: Nivea Augusto de Oliveira	
Secretaria demandante: Secretaria Municipal de desenvolvimento Social	
Email: social@cajati.sp.gov.br	Telefone: (13) 3854-4758

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD Nº 024/2024 – SEDS CREAS

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

Locação de Carnes e Frios para o Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS), junto à Secretaria de Desenvolvimento Social.

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

A aquisição de Carnes e Frios para o Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS) se justifica, pois este serviço realiza semanalmente acompanhamento em grupo por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI), que visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Salientamos que o CREAS atende e acompanha famílias e pessoas com direitos violados, tais como: abandono; adolescentes que estejam em cumprimento de medidas socioeducativas em meio aberto de Liberdade Assistida (LA) e de Prestação de Serviços à Comunidade (PSC); Afastamento do convívio familiar devido à aplicação de medida de proteção; violência física, psicológica e negligência; violência sexual: abuso e/ou exploração sexual; situação de rua; entre outros. Assim, tal aquisição se faz necessária pois ao final de cada grupo socioeducativo e ofertado aos participantes um lanche que se justifica por diversos motivos:

Criação de um ambiente acolhedor: Os lanches proporcionam uma atmosfera acolhedora e hospitaleira nos eventos. Isso demonstra cuidado e consideração com os participantes, criando um ambiente mais receptivo e encorajador para a interação e participação.

Fomento à socialização e integração: Compartilhar uma refeição ou um lanche durante um evento promove a socialização entre os participantes. Isso cria oportunidades para que as pessoas interajam, conheçam umas às outras e construam conexões sociais, contribuindo para a integração da comunidade.

Incentivo à permanência nos eventos: Em eventos mais longos, como workshops ou palestras, os lanches podem servir como um incentivo para que os participantes permaneçam por mais tempo. Isso é especialmente importante para garantir que eles absorvam o máximo de conteúdo possível e aproveitem ao máximo a experiência do evento.

Demonstração de apoio e cuidado: Fornecer lanches durante os eventos é uma maneira tangível de demonstrar apoio e cuidado com os participantes. Isso mostra que o serviço valoriza sua presença e está comprometido em oferecer uma experiência positiva e confortável durante os eventos.

Ressaltamos que o financiamento da assistência social no Suas é efetuado mediante cofinanciamento dos três entes federados, devendo os recursos alocados nos fundos de assistência social ser voltados à operacionalização, prestação, aprimoramento e viabilização dos serviços, programas, projetos e benefícios desta política (Lei 8.742, de 1993, art. 28, § 3º, incluído pela Lei 12.435, de 2011).

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002

Art. 1º - Divulgar o detalhamento das naturezas de despesa, 339030 - Material de Consumo, 339036 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Física, 339039 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica e 449052 - Equipamentos e Material Permanente, de acordo com os anexos I, II, III, IV, respectivamente, para fins de utilização pela União, Estados, DF e Municípios, com o objetivo de auxiliar, em nível de execução, o processo de apropriação contábil da despesa que menciona.

Atendendo à “finalidade” estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – “Tipificação Nacional de Serviços

socioassistenciais”;

§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: “Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)”, combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;

A relação direta dos serviços adquiridos com a “finalidade” estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do “objetivo”;

Segue abaixo informações quanto ao total de usuários acompanhados por semestre e ano neste equipamento.

GRUPOS CREAS PRIMEIRO SEMESTRE (FEVEREIRO A JUNHO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

GRUPOS CREAS SEGUNDO SEMESTRE (JULHO A NOVEMBRO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

TOTAL DE USUÁRIOS POR ANO	
Primeiro Semestre	1.000
Segundo Semestre	1.000
Total ano	2.000

A quantidade estimada visa atender o serviço do CREAS nas atividades em grupo e ações do ano de 2025.

A descrição do valor estimado segue a Ata: 48/2023/modalidade: 12 – Pregão Eletrônico /Sequência 63/2023/Processo/Ano 545/2023

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

ITEM	QUANT	MEDIDA	DESCRIÇÃO	JUSTIFICATIVA
01	50	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. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. 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 da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.	O CREAS por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI) visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Ele atende famílias e indivíduos em situações de vulnerabilidade ou risco pessoal e social, como violência, abandono, trabalho infantil, entre outros. A proposta da atividade em grupo é o fortalecimento da capacidade das famílias para proteger seus membros vulneráveis, reconhecendo que, embora sejam espaços de proteção, podem ser fontes de violação de direitos. Assim o objetivo do acompanhamento em grupo é contribuir para a proteção às situações de vulnerabilidade e/ou risco pessoal e social visando a ressignificação de cenários violadores de direitos para o seu rompimento. Diante disso a quantidade do item mencionada visa atender ao preparo de lanches que são ofertados aos participantes dos grupos ao final de cada encontro. Assim como em datas comemorativas como Dia das Mães, Dia da Família, Dia das Crianças, etc.
02	20	KG	Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. 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 da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. 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 -12° C ou mais frio.	O CREAS por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI) visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Ele atende famílias e indivíduos em situações de vulnerabilidade ou risco pessoal e social, como violência, abandono, trabalho infantil, entre outros. A proposta da atividade em grupo é o fortalecimento da capacidade das famílias para proteger seus membros vulneráveis, reconhecendo que, embora sejam espaços de proteção, podem ser fontes de violação de direitos. Assim o objetivo do acompanhamento em grupo é contribuir para a proteção às situações de vulnerabilidade e/ou risco pessoal e social visando a ressignificação de cenários violadores de direitos para o seu rompimento. Diante disso a quantidade do item mencionada visa atender ao preparo de lanches que são ofertados aos participantes dos grupos ao final de cada encontro. Assim como em datas comemorativas como Dia das Mães, Dia da Família, Dia das Crianças, etc.

03	50	KG	Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.	O CREAS por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI) visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Ele atende famílias e indivíduos em situações de vulnerabilidade ou risco pessoal e social, como violência, abandono, trabalho infantil, entre outros. A proposta da atividade em grupo é o fortalecimento da capacidade das famílias para proteger seus membros vulneráveis, reconhecendo que, embora sejam espaços de proteção, podem ser fontes de violação de direitos. Assim o objetivo do acompanhamento em grupo é contribuir para a proteção às situações de vulnerabilidade e/ou risco pessoal e social visando a ressignificação de cenários violadores de direitos para o seu rompimento. Diante disso a quantidade do item mencionada visa atender ao preparo de lanches que são ofertados aos participantes dos grupos ao final de cada encontro. Assim como em datas comemorativas como Dia das Mães, Dia da Família, Dia das Crianças, etc.
04	50	KG	Queijo muçarela fatiado. Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto 12486 de 20/10/78).	O CREAS por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI) visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Ele atende famílias e indivíduos em situações de vulnerabilidade ou risco pessoal e social, como violência, abandono, trabalho infantil, entre outros. A proposta da atividade em grupo é o fortalecimento da capacidade das famílias para proteger seus membros vulneráveis, reconhecendo que, embora sejam espaços de proteção, podem ser fontes de violação de direitos. Assim o objetivo do acompanhamento em grupo é contribuir para a proteção às situações de vulnerabilidade e/ou risco pessoal e social visando a ressignificação de cenários violadores de direitos para o seu rompimento. Diante disso a quantidade do item mencionada visa atender ao preparo de lanches que são ofertados aos participantes dos grupos ao final de cada encontro. Assim como em datas comemorativas como Dia das Mães, Dia da Família, Dia das Crianças, etc.
05	50	KG	Salsicha tipo hot dog. Salsicha, origem carne suína e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4	O CREAS por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI) visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos

			9C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	familiares, comunitários e sociais. Ele atende famílias e indivíduos em situações de vulnerabilidade ou risco pessoal e social, como violência, abandono, trabalho infantil, entre outros. A proposta da atividade em grupo é o fortalecimento da capacidade das famílias para proteger seus membros vulneráveis, reconhecendo que, embora sejam espaços de proteção, podem ser fontes de violação de direitos. Assim o objetivo do acompanhamento em grupo é contribuir para a proteção às situações de vulnerabilidade e/ou risco pessoal e social visando a ressignificação de cenários violadores de direitos para o seu rompimento. Diante disso a quantidade do item mencionada visa atender ao preparo de lanches que são ofertados aos participantes dos grupos ao final de cada encontro. Assim como em datas comemorativas como Dia das Mães, Dia da Família, Dia das Crianças, etc.
06	10	CX	Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo de SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	O CREAS por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI) visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Ele atende famílias e indivíduos em situações de vulnerabilidade ou risco pessoal e social, como violência, abandono, trabalho infantil, entre outros. A proposta da atividade em grupo é o fortalecimento da capacidade das famílias para proteger seus membros vulneráveis, reconhecendo que, embora sejam espaços de proteção, podem ser fontes de violação de direitos. Assim o objetivo do acompanhamento em grupo é contribuir para a proteção às situações de vulnerabilidade e/ou risco pessoal e social visando a ressignificação de cenários violadores de direitos para o seu rompimento. Diante disso a quantidade do item mencionada visa atender ao preparo de lanches que são ofertados aos participantes dos grupos ao final de cada encontro. Assim como em datas comemorativas como Dia das Mães, Dia da Família, Dia das Crianças, etc.

07	05	KG	Linguiça defumada tipo Calabresa. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	O CREAS por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI) visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Ele atende famílias e indivíduos em situações de vulnerabilidade ou risco pessoal e social, como violência, abandono, trabalho infantil, entre outros. A proposta da atividade em grupo é o fortalecimento da capacidade das famílias para proteger seus membros vulneráveis, reconhecendo que, embora sejam espaços de proteção, podem ser fontes de violação de direitos. Assim o objetivo do acompanhamento em grupo é contribuir para a proteção às situações de vulnerabilidade e/ou risco pessoal e social visando a ressignificação de cenários violadores de direitos para o seu rompimento. Diante disso a quantidade do item mencionada visa atender ao preparo de lanches que são ofertados aos participantes dos grupos ao final de cada encontro. Assim como em datas comemorativas como Dia das Mães, Dia da Família, Dia das Crianças, etc.
----	----	----	--	---

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

ITEM	PRODUTO	Quantidade	Valor	Valor Total
01	Carne Bovina Moída Congelada	60	28,00	1,680. 00
02	Peito de Frango	20	12,49	249,80
03	Presunto	50	30,41	1,520. 50
04	Queijo muçarela	50	43,84	2,192. 00
05	Salsicha	50	9,30	465,00
06	Hambúrguer	10	58,00	580,00
07	Linguiça defumada tipo Calabresa.	05	22,50	112,50
Total				6,799,80

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

A data pretendida para esta contratação é junho de 2024, uma vez que a ata vigente tem vencimento em 21/07/2024, assim sendo, se faz necessário tal aquisição para atender a necessidade do serviço conforme solicitado na justificativa.

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Nível de prioridade **(MÉDIO)**, uma vez que há ata vigente tem vencimento em 21/07/2024, e se necessário tal aquisição para o segundo semestre de 2024 e primeiro semestre de 2025.

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL

Unidade requisitante/demandante: Centro de Referência Especializado de Assistência Social - CREAS

Responsável pela demanda: Claudia Aparecida da Silva Souza

Secretaria demandante: Secretaria Municipal de desenvolvimento Social

Email: creas@cajati.sp.gov.br

Telefone: (13) 3854-4815

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD Nº 08/2024 - FSS

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 de carnes e frios de forma parcelada para o Fundo Social de Solidariedade realizar as ações do planejamento 2024/ 2025 e o curso de Padaria Artesanal 2024/ 2025.

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

O Fundo Social de Solidariedade (FSS), com seu curso de padaria artesanal, através da oferta de oficinas e capacitações, desempenha um papel fundamental na promoção da inclusão social, do desenvolvimento profissional e da geração de renda para a comunidade.

As carnes e frios são ingredientes essenciais para a produção de diversos tipos de pães, salgados e outras receitas ensinadas no curso de padaria artesanal. A variedade e a qualidade dos ingredientes utilizados influenciam diretamente no sabor e na textura dos produtos finais.

O retorno desse investimento se traduz na satisfação dos alunos, na qualidade dos produtos finais e na valorização da imagem institucional do Fundo Social de Solidariedade

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

A quantidade de mercadoria a ser contratada está prevista no planejamento anual, considerando que estes produtos serão utilizados nas aulas práticas dos alunos e nas ações realizadas pelo Fundo Social de Solidariedade, como por exemplo, Novembro Azul, onde realizamos a confecção de café da manhã ou da tarde para os espectadores.

Lote	Qtd	Emb	Descrição do objeto
1.	20	kg	Carne bovina coxão de mole, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.
2.	20	kg	Carne bovina de 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.
3.	20	kg	Carne bovina de 2ª, paleta, peça inteira, resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico transparente e atóxico.

4.	20	kg	Carne bovina desossada resfriada. FILÊ MIGNION (sem cordão). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal, congelado por processo rápido em torno de -35°C (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18°C (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fâcias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF.
5.	100	kg	Carne moída, bovina, resfriadas, sendo 100% de 1ª qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.
6.	100	kg	Coxa e sobrecoxa de frango congelada sem tempero. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.
7.	70	kg	Frango semi-processado; coxinha da asa (drumette); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98).
8.	60	kg	Frango, semi-processado; inteiro; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura.
9.	50	Caixa com 36 unidades	Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
10.	100	kg	Linguiça, defumada, calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimento, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco plástico.
11.	100	kg	Linguiça; frescal; toscana; preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; acondicionado em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (decreto 12486 de 20/10/78).

12.	600	kg	Peito de frango sem osso congelado sem tempero. Acondicionado em embalagem de filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.
13.	150	kg	Presunto magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprio, isento de parasitas, sujidades e larvas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico.
14.	200	kg	Queijo prato, fatiado. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato-fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.
15.	200	kg	Queijo prato, peça inteira. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.
16.	200	kg	Queijo; muçarela, fatiada; embalado em plástico inviolável, com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78).
17.	100	kg	Salsicha tipo hot dog, composta de carnes bovinas, frescas com condimentos triturados e cozidos, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade.
18.	50	Kg	Toucinho (bacon); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

O valor estimado é com base em pesquisa simples de mercado: R\$ 15.000,00 (Quinze mil reais).

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

Prazo de 60 (sessenta) dias.

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Grau de prioridade médio.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
- ESTADO DE SÃO PAULO -
GABINETE DO PREFEITO
FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL	
Unidade requisitante/demandante: Fundo Social de Solidariedade	
Responsável pela demanda: Vanessa Kelly de Lima Moraes	
Secretaria demandante: Gabinete	
Email: fundosocial@cajati.sp.gov.br	Telefone: 3854-4774

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD N° 005/2025 – SEADM DIPROS – VIVA LEITE
TIPO DA DEMANDA:

Aquisição de material de consumo

I – DESCRIÇÃO SUSCINTA DA DEMANDA

O presente documento de formalização de demanda tem por objeto o Registro de Preços para eventual aquisição sob demanda de gêneros carnes e frios visando atender as necessidades deste serviço.

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

Justifica-se a aquisição dos produtos de gêneros carnes e frios para consumo das atividades socieducativas, ações pontuais como campanhas com a comunidades, eventos promovidos e reuniões mensais dos colaboradores do Programa Viva Leite, sendo esse que executam de forma colaborativas as distribuições do leite as famílias beneficiárias.

A implementação de ações com os colaboradores do Programa Viva Leite é pactuada pelo Plano de Ações. O consumo previsto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nos levantamentos de demandas dos eventos e atividades realizadas para os próximos 12 meses.

Maio Dia da Mães

Junho Festival Junho Mês

Junino

Outubro Saúde da Mulher

Novembro Saúde do Homem

Dezembro Dia Universal da Família

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

Solicitamos a aquisição de gêneros alimentícios de acordo com as quantidades e descritivos abaixo:

Cd. Item	Descrição	Unidade	Quant	Vl. Unitário	Qtd. Saldo
	Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. 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 da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. 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 -12° C ou mais frio.	KG	10	R\$ 12,49	R\$ 124,90
	Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se	KG	3	R\$ 30,41	R\$ 91,23

	necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.				
	Queijo muçarela fatiado. Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	3	R\$ 43,84	R\$ 131,52
	Salsicha tipo hot dog. Salsicha, origem carne suína e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 °C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	KG	6	R\$ 9,30	R\$ 55,80
	Carne bovina coxão de mole, resfriada, de 19 qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	10	R\$ 35,00	R\$ 350,00
	Carne moída, bovina, resfriadas, sendo 100% de 19 qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	5	R\$ 28,50	R\$ 142,50

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Valor estimado para esta contratação ano R\$ R\$ 895,95 (oitocentos e noventa e cinco reais e noventa e cinco centavos.

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

A data fica a critério do setor responsável pela formalização da contratação desde que não gere prejuízos ou descontinuidade das atividades deste serviço.

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Grau de prioridade médio, tendo em vista que as ações são programadas para início de janeiro 2025 de término em dezembro de 2025.

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL

Unidade requisitante/demandante: Programas e Projetos Sociais

Responsável pela demanda: Sueli Cruz dos Santos

Secretaria demandante: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

Email: social@cajati.sp.gov

Telefone: 3854-4758

Memorando 1- 10.418/2024

De: Giovana A. - SEGOV

Para: -

Data: 10/06/2024 às 08:25:21

Setores envolvidos:

SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEL, SMS, SEADM-DESUP, SEGOV, SECULT

Planejamento de contratações: Aquisição de carnes e frios - Envio de DFDs

Prezado,

Encaminho a DFD solicitada para atender a demanda da Secretaria de Governo e Desenvolvimento Econômico.

Atenciosamente,

—

Giovana Ribeiro Antunes

Chefe da Divisão de Capacitação e Cursos e Desenvolvimento Local

Anexos:

DFDFrios_2024.pdf

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD Nº 019/2024 – GOV

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 de frios de forma parcelada.

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

Atendimento ao convênio nº 166/22 firmado entre a Prefeitura Municipal de Cajati e a Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, que prevê na cláusula segunda, inciso II - item c, o fornecimento dos materiais necessários à limpeza das dependências, assim como de refeições ao efetivo do Corpo de Bombeiros da Polícia Militar a para consumo dos bombeiros que estarão em serviço na Base do Corpo de Bombeiros de Cajati.

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

Item	Descrição	Unidade	Qtde. estimada
1	Presunto Magro, fatiado.	KG	72
2	Queijo; muçarela, fatiada.	KG	72

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Valor estimado da contratação R\$ 5.500,00.

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

Prazo de 30 (trinta) dias.

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Prioridade Média.

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL

Unidade requisitante/demandante: Secretaria de Governo e Desenvolvimento Econômico

Responsável pela demanda: Jackson Pereira dos Santos

Secretaria demandante: Secretaria de Governo e Desenvolvimento Econômico

Email: governo@cajati.sp.gov.br

Telefone: (13) 3854-8721



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 0AB3-4730-2779-91B5

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



JACKSON PEREIRA DOS SANTOS (CPF 293.XXX.XXX-38) em 10/06/2024 16:48:24 (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/0AB3-4730-2779-91B5>



PREFEITURA DE Guararema

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 108/2024

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE GUARAREMA, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob nº 46.523.262/0001-31, com sede no paço municipal desta cidade, situado na Praça Cel. Brasilio Fonseca, nº 35, Centro, neste ato representado pelo Sr. **JOSÉ LUIZ EROLES FREIRE**, PREFEITO MUNICIPAL, brasileiro, casado, portador do RG nº 11.283.022-5 SSP/SP e do CPF/MF nº 065.965.838-05, domiciliado em Guararema/SP.

CONTRATADA: MARTINUCCI ALIMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 50.290.784/0001-08, com sede na a Rua Doutor Osvaldo Mellone, nº 58, Santa Terezinha, Cidade São Bernardo do Campo, Estado SP, CEP 09780-270, Telefone 11 2356-6053, e-mail licitacao@martinucialimentos.com.br, doravante denominada CONTRATADA, e neste ato representada pelo Sr. **ROBERTO MARTINUCCI, brasileiro, casado**, domiciliado na **Rua Marcos Luis Sposaro, nº 32 Fundos - Nova Petrópolis - São Bernardo do Campo/SP**, que exerce a função de SÓCIO ADMINISTRADOR, portador do RG nº 15.693.418, SSP/SP e do CPF/MF nº 107.671.418-81.

As partes acima qualificadas têm entre si justo e contratado o **REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS**, em face do resultado obtido no **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2024**, oriundo do **PROCESSO Nº 24/2024**, regularmente homologado pela autoridade competente, observadas as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA I. DO FUNDAMENTO

1.1. Fundamenta-se a presente Ata de Registro de Preços nas disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Federal nº 11.462/2023, Decreto Municipal nº 4.350/2023, LC nº 123/2006 e demais legislações aplicáveis e, em especial, nas normas e condições estabelecidas no certame licitatório que lhe deu origem, com base na proposta da CONTRATADA, tudo parte integrante deste termo, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA II. DO OBJETO

2.1. O objeto desta Ata é o **REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS**, conforme planilha abaixo:

Item	Descrição	Unid.	Marca	Qtd.	VI. Unit.	VI. Total
1	Carne bovina (patinho) em cubo, congelada	KG	SALGUEIRO	140	R\$ 28,85	R\$ 4.039,00
2	Carne bovina (miolo de alcatra) em bifes, congelada	KG	SALGUEIRO	240	R\$ 35,00	R\$ 8.400,00
3	Carne suína (bisteca) em fatia, congelada	KG	SALGUEIRO	120	R\$ 27,95	R\$ 3.354,00
6	Costelinha suína salgada (para feijoada)	KG	SALGUEIRO	200	R\$ 33,40	R\$ 6.680,00
7	Carne seca bovina salgada (para feijoada)	KG	SALGUEIRO	120	R\$ 61,65	R\$ 7.398,00
8	Carne seca em cubos	KG	SALGUEIRO	120	R\$ 62,35	R\$ 7.482,00
9	Peito de frango desossado (filé), congelado	KG	LE VIDA	300	R\$ 18,50	R\$ 5.550,00
12	Carne bovina (contra filé), em bifes, congelada	KG	SALGUEIRO	240	R\$ 46,00	R\$ 11.040,00
13	Carne bovina (costela), em pedaços, congelada	KG	SALGUEIRO	240	R\$ 41,00	R\$ 9.840,00
14	Tilápia em pedaços (filé) congelado	KG	MAGIC FISH	180	R\$ 42,00	R\$ 7.560,00
VALOR TOTAL >>>						R\$ 71.343,00

2.2. O objeto deverá atender a toda legislação e demais normas regulamentares - inclusive as expedidas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT - de

MUNICÍPIO DE GUARAREMA

Diretoria de Gestão e Controle de Suprimentos
Praça Cel. Brasilio Fonseca, 35 - Centro - Guararema-SP
Tel.: (11) 4693-8000
e-mail: licitacao@guararema.sp.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº 108/2024

Página nº

Total de páginas:

1

13

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582> e informe o código FB57-63A3-4A84-D582





qualquer esfera de Governo, pertinentes ao ramo de atuação da CONTRATADA, independentemente de expressa previsão Editalícia.

2.3. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/2021, por força do art. 32 do Decreto Municipal nº 4.350/2023.

CLÁUSULA III. DO VALOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. Para a Ata dá-se o valor global de R\$ 71.343,00 (setenta e um mil, trezentos e quarenta e três reais), conforme proposta final, já inclusos todos os custos diretos e indiretos relativos ao objeto, inclusive todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, securitários e tributários, ou quaisquer outros custos decorrentes ou que venham a ser devidos em razão do objeto da Ata.

CLÁUSULA IV. DOS RECURSOS FINANCEIROS

4.1. A despesa decorrente do objeto desta Ata onerará as dotações próprias do orçamento vigente e, caso necessário, do próximo exercício, sendo informadas a cada pedido efetuado.

CLÁUSULA V. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

5.1. A Ata terá vigência de 1 (um) ano, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2023, e o seu aproveitamento por outro órgão público que não seja a Administração Municipal licitante, se dará nos termos no art. 86 da mesma lei.

5.2. O término do prazo de vigência da Ata não implica rescisão das Autorizações de Fornecimento já emitidas, devendo as mesmas, serem atendidas pela detentora da Ata dentro do prazo estipulado na cláusula supra.

CLÁUSULA VI. DAS CONTRATAÇÕES

6.1. A Secretaria solicitante emitirá pedido dos produtos à Diretoria de Gestão e Controle de Suprimentos a qual, após sua regular tramitação, dará origem à Nota de Empenho e Autorização de Fornecimento em favor da empresa detentora da Ata.

6.2. A Diretoria de Gestão e Controle de Suprimentos encaminhará a Secretaria requerente a Autorização de Fornecimento para que a mesma efetive o pedido à Contratada, constando todos os dados necessários para a entrega dos produtos, após cada pedido de empenho da Secretaria solicitante.

6.3. A Autorização de Fornecimento será enviada à Contratada pela Secretaria requerente, via e-mail, desde que confirmado o seu recebimento, sendo assim, para todos os efeitos legais, considerada efetivada a contratação.

6.4. O compromisso para a entrega dos produtos estará caracterizado mediante o recebimento da respectiva Nota de Empenho juntamente com a Autorização de Fornecimento ou instrumento equivalente.

6.5. Não há valor mínimo para a Autorização de Fornecimento.

CLÁUSULA VII. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E DO RECEBIMENTO

7.1. Os fornecedores de bens incluídos na Ata de Registro de Preços estarão obrigados a atender as Autorizações de Fornecimento que poderão advir, nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria Ata.

7.2. A Autorização de Fornecimento será enviada a contratada pela Secretaria requerente, via e-mail, desde que confirmado o seu recebimento, pelo que será considerada efetivada a contratação para todos os efeitos legais.

7.3. Os bens serão fornecidos parceladamente, até que seja atingida a quantidade total solicitada, em atendimento às requisições periódicas escritas expedidas pela Secretaria interessada.

7.4. A entrega do objeto desta licitação deverá ser realizada em cada uma de suas parcelas, em até 05 (cinco) dias úteis, nos locais indicados pela Secretaria

MUNICÍPIO DE GUARAREMA

Diretoria de Gestão e Controle de Suprimentos

Praça Cel. Brasílio Fonseca, 35 - Centro - Guararema-SP

Tel.: (11) 4693-8000

e-mail: licitacao@guararema.sp.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº 108/2024

Página nº 2

Total de páginas: 13



PREFEITURA DE Guararema

solicitante, dentro do Município de **Guararema/SP**, correndo por conta da licitante contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, carga e descarga, tributos, do cumprimento de exigências previstas na legislação profissional específica, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

7.5. As entregas deverão ser semanais e finalizadas no mesmo dia.

7.6. A proponente deverá disponibilizar caminhões fechados e frigorificados para a realização das entregas, devendo o produto ser congelado e transportado a temperatura de no mínimo -12°C, e conforme a legislação vigente.

7.7. Os entregadores deverão estar adequadamente paramentados, ou seja: calçados fechados, uniforme de cor clara e limpa, proteção para o cabelo (boné). Caso não corresponda às exigências do Edital e/ou ao cronograma, o alimento será devolvido, ficando a proponente responsável pela retirada e reposição do produto nas unidades escolares, devendo o mesmo ser repostado pelo fornecedor no mesmo dia, independente das penalidades cabíveis.

7.8. A entrega do objeto poderá ser feita em local diverso do especificado nos seguintes casos:

a. mediante solicitação da licitante contratada expressamente aceita pelo **Município**; ou

b. mediante determinação do **Município**, desde que o novo local de entrega não implique aumento dos custos de transporte anteriormente calculados pela licitante contratada.

7.9. As requisições deverão conter a identificação da unidade requisitante, indicação expressa do número da Ata, do número desta licitação, do número do processo, a identificação da licitante contratada, a especificação dos itens, as quantidades, datas e horários e endereço de entrega.

7.10. O objeto da presente licitação, em cada uma de suas parcelas, será recebido provisoriamente **no ato da entrega**, no local e respectivos endereços.

7.11. Por ocasião da entrega, a licitante contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG) do servidor responsável pelo recebimento.

7.12. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o **Município** poderá:

a. se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1. na hipótese de substituição, a licitante contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração Municipal, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, mantido o preço inicialmente contratado;

b. se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b.1. na hipótese de complementação, a licitante contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do **Município**, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, **contados da notificação por escrito**, mantido o preço inicialmente contratado.

7.13. O recebimento definitivo do objeto dar-se-á **até 10 (dez) dias** após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante Termo de Recebimento Definitivo ou Recibo, firmado pelo servidor responsável.

7.14. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade ética profissional pela perfeita execução da ata de registro de preços.

7.15. O término do prazo de vigência da Ata **não implica** rescisão das Autorizações de Fornecimento já emitidas, devendo as mesmas serem atendidas pela detentora da Ata.

CLÁUSULA VIII. DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento será realizado em **até 30 (trinta) dias** após recebimento definitivo dos produtos, mediante apresentação da Nota Fiscal, devidamente atestada pela

MUNICÍPIO DE GUARAREMA

Diretoria de Gestão e Controle de Suprimentos

Praça Cel. Brasília Fonseca, 35 - Centro - Guararema-SP

Tel.: (11) 4693-8000

e-mail: licitacao@guararema.sp.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº 108/2024

Página nº

3

Total de páginas:

13

Assinado por 1 pessoa: VANESSA ARAUJO LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajai.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582> e informe o código FB57-63A3-4A84-D582





PREFEITURA DE Guararema

Secretaria solicitante.

8.2. As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA e seu vencimento ocorrerá em **30 (trinta) dias** após a data de sua apresentação válida.

8.3. O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da CONTRATADA, no **Banco: Banco do Brasil, Agência 0386-7, Conta corrente 9319-2**, conforme indicado na proposta comercial da CONTRATADA.

8.4. Após o recebimento definitivo, caso o pagamento não seja efetuado no prazo estipulado, o valor será atualizado monetariamente por meio do índice do IPC-A (IBGE), até a data do efetivo pagamento, iniciando-se a contagem após decorridos os **30 (trinta) dias** de prazo.

8.5. Em nenhuma hipótese serão pagas Notas Fiscais com número de CNPJ/MF diferente do que foi apresentado na proposta de preços da CONTRATADA, ainda que se trate de empresas consideradas matriz e filial ou vice-versa, ou pertencentes ao mesmo grupo ou conglomerado.

8.6. Em conformidade com o Decreto Municipal 4369/2023, os prestadores de serviços e fornecedores de bens deverão emitir as notas fiscais em observância às regras de retenção dispostas nas Instruções Normativas RFB nº 1234/2012 e nº 2145/2023.

8.7. As notas fiscais deverão **ser preferencialmente eletrônicas** e recebidas **somente** pelo órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços ou alguém por ele indicado, **para que sejam devidamente atestadas para o respectivo pagamento**. Não se considerarão recebidas notas fiscais eletrônicas que sejam entregues a outro servidor da municipalidade.

CLÁUSULA IX. DO REAJUSTE, DA REVISÃO E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

9.1. Por força do § 1º, do art. 28 da Lei Federal nº 9.069/95, a qual dispõe sobre o Plano Real, os preços não serão reajustados.

9.2. Os valores contratados poderão ser revisados, nos termos do art. 124, II, "d", da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante solicitação expressa da adjudicatária, cujo pedido será analisado e deferido apenas quando comprovado que a relação entre encargos da adjudicatária e a retribuição paga pelo Município tornar-se impeditiva a entrega dos produtos objetivados.

9.3. A adjudicatária deverá solicitar ao Gestor da Ata a revisão de preços, em pedido devidamente fundamentado, juntando ainda:

a. Cópia autenticada da Nota Fiscal com **data do mês da apresentação da proposta em Pregão;**

b. Cópia autenticada da Nota Fiscal com **data do mês do pedido de revisão de preços.**

9.4. O pedido de revisão deverá ser protocolado no **Protocolo da Prefeitura Municipal de Guararema**, sendo dirigido ao Gestor. Em hipótese alguma será aceito documento protocolado em outro lugar que não o referido neste subitem.

9.5. O Gestor, em posse do pedido de revisão, irá encaminhá-lo à Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos para análise e parecer a respeito.

9.6. Se a Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos prolatar parecer favorável ao pedido de revisão de preços, o mesmo será encaminhado à Diretoria de Gestão e Controle de Suprimentos para formalização.

9.7. Os valores revisados começarão a vigor a partir do deferimento do protocolo do pedido.

9.8. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data da apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.

9.9. Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, a relação que as partes pactuaram, inicialmente, entre os encargos da adjudicatária e a retribuição do Município para a justa remuneração do objeto poderá ser revisada, objetivando a manutenção do

MUNICÍPIO DE GUARAREMA

Diretoria de Gestão e Controle de Suprimentos
Praça Cel. Brasília Fonseca, 35 - Centro - Guararema-SP
Tel.: (11) 4693-8000
e-mail: licitacao@guararema.sp.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº 108/2024

Página nº 4

Total de páginas: 13

Assinado por: Kelly Lima Moraes. Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati1.doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582> e informe o código FB57-63A3-4A84-D582

Assinado por: Kelly Lima Moraes. Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati1.doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582> e informe o código FB57-63A3-4A84-D582





equilíbrio econômico-financeiro.

CLÁUSULA X. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Os produtos deverão estar com as especificações técnicas em conformidade com o que foi solicitado.

10.2. A CONTRATADA deverá assumir integral responsabilidade pela perfeita entrega dos itens contratados de acordo com as normas do Edital, utilizando seus próprios recursos humanos e materiais, bem como:

- a. Responder por todas as obrigações previdenciárias, seguro, acidente de trabalho e outras impostas pela legislação trabalhista, cível e outras, resultante da execução do objeto contratado;
- b. Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais, bem como pela indenização a terceiros que porventura sofram prejuízos decorrentes de atos da própria CONTRATADA, de empregados ou prepostos seus, praticados durante a execução da Ata de Registro de Preços;
- c. Manter durante a execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- d. Permitir à CONTRATANTE amplo acesso a documentos referentes ao cumprimento da Ata para auditoria e verificação do cumprimento das obrigações trabalhistas devidas pela CONTRATADA;
- e. Responsabilizar-se pelo frete de entrega dos produtos, e caso os produtos necessitem de refrigeração, tal exigência deverá ser observada no momento do transporte;
- f. A CONTRATADA deverá atender às legislações ambientais vigentes nos âmbitos Federal, Estadual e Municipal, incluindo o fornecimento de documentos comprobatórios quando fornecer produtos e/ou serviços que envolvam impactos ambientais.
- g. Respeitar as obrigações e condições do Edital do Pregão Eletrônico nº 08/2024 e do seu respectivo Termo de Referência.

CLÁUSULA XI. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. A CONTRATANTE deve obedecer às seguintes normas contratuais:

- a. Notificar à CONTRATADA qualquer irregularidade encontrada na execução da Ata;
- b. Fiscalizar a entrega do objeto desta Ata podendo, em decorrência de irregularidades, solicitar fundamentadamente à CONTRATADA providências cabíveis para correção ou adequação de procedimentos, as quais a mesma atenderá no prazo mínimo necessário;
- c. Efetuar o pagamento de acordo com o previsto na Ata;
- d. Respeitar as obrigações e condições do Edital do Pregão Eletrônico nº 08/2024 e do seu respectivo Termo de Referência.

CLÁUSULA XII. DAS PENALIDADES

12.1. Acarretará à CONTRATADA que deixar de cumprir as obrigações assumidas ou infringir quaisquer dos preceitos legais, descumprir, parcial ou totalmente, o objeto da Ata, bem como quaisquer outras obrigações definidas neste instrumento, após regular processo administrativo, com direito à ampla defesa e ao contraditório, a incidência das seguintes sanções:

12.1.1. **Advertência**, por meio da qual a CONTRATADA será notificada por escrito sobre alguma irregularidade cometida, para que, no prazo estabelecido, no termo de notificação, regularize a situação perante o Município.

12.1.2. **Multa**, que será aplicada conforme a seguir:

- a. Pela recusa injustificada da adjudicatária em assinar a "Ata" ou em retirar a "Autorização de Funcionamento", dentro do prazo estabelecido neste Edital ou o informado pela Administração Municipal, multa de 10%(dez por cento) do valor global da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação da pena de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com o Município de



Guararema;

b. Pelo atraso injustificado na entrega dos produtos, seja total ou parcialmente, multa de 10% (dez por cento) do valor da "Autorização de Fornecimento", a ser aplicada *pro rata die*, até o máximo de 30 (trinta) dias. Mantendo-se o descumprimento por prazo superior a 30 (trinta) dias, caberá ao **Município** decidir sobre a manutenção da ata de registro de preços, sem prejuízo da aplicação da multa referida na alínea "e" abaixo - **"pela inexecução total da ata de registro de preços"**;

c. Pela inexecução parcial da Ata de Registro de Preços, considerada como a entrega do produto feita de forma incorreta ou não prevista neste Edital, multa de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da parcela inexecutada;

d. Em havendo má execução do objeto, conforme descrito na alínea "c" acima, a licitante contratada ficará obrigada à correção dos mesmos, no prazo determinado pela Administração Municipal. Não sendo realizada no referido prazo, será aplicada multa de 10% (dez por cento) do valor global da Ata *pro rata die*, até o máximo de 30 (trinta) dias. Mantendo-se o descumprimento por prazo superior a 30 (trinta) dias, caberá ao Município decidir sobre a manutenção da Ata, sem prejuízo da aplicação da multa referida no item "e" abaixo - **"Pela inexecução total da Ata"**;

e. Pela inexecução total da Ata de Registro de Preços, aplicar-se-á multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor global da mesma;

f. Multa de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) por descumprimento de quaisquer das obrigações decorrentes do ajuste, que não estejam previstas nos subitens acima, a qual incidirá sobre o valor global da Ata de Registro de Preços.

g. Pela não comprovação dos encargos trabalhistas e previdenciários com relação aos seus funcionários, quando solicitado pela Administração Municipal, multa de 15% (quinze por cento) do valor total da Ata.

h. Multa de 1% (um por cento) do valor da Autorização de Fornecimento, por empregado e por ocorrência, no caso de deixar de fornecer EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) aos seus empregados e de não impor penalidades àqueles que se negarem a usá-los.

12.1.2.1. As multas serão descontadas, *ex officio*, de qualquer crédito da CONTRATADA existente no **Município**, em favor desta. Na inexistência de créditos que respondam pelas multas, a CONTRATADA deverá recolhê-las no prazo de 03 (três) dias úteis a contar da intimação, sob pena de sujeição à cobrança judicial. Não havendo tais possibilidades, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo executivo.

12.2. Na eventualidade de aplicação das penas capituladas acima e decidindo o **Município** pela rescisão da Ata de Registro de Preços, poderá aplicar as seguintes penalidades:

12.2.1. Suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com o Município de Guararema, por prazo não superior a 02 (dois) anos, no caso descrito nas alíneas "c" e "d" do item 12.1.2, ou se restar comprovado que a licitante contratada apresentou documento falso ou falsificado no todo ou em parte, com o objetivo de participar da licitação, dentre outros, sem prejuízo da comunicação de tal fato à autoridade competente a fim de ser apurada a responsabilidade criminal pertinente decorrente da falsidade.

12.2.2. Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.3. As sanções de advertência, suspensão e declaração de inidoneidade para licitar e contratar com o **Município** poderão ser aplicadas juntamente com as de multa.

12.4. A licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo,

MUNICÍPIO DE GUARAREMA

Diretoria de Gestão e Controle de Suprimentos
Praça Cel. Brasília Fonseca, 35 - Centro - Guararema-SP
Tel.: (11) 4693-8000
e-mail: licitacao@guararema.sp.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº 108/2024

Página nº 6

Total de páginas: 13

Assinado por: TATIANA KESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://rsajau1.doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582>





PREFEITURA DE Guararema

fazer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Municipal, pelo prazo de até 02 (dois) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.5. O prazo para defesa prévia será de 15 (quinze) dias úteis da notificação, nos termos do art. 157 da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.6. O prazo para recurso contra a aplicação de qualquer sanção, exceto a declaração de inidoneidade, é de 15 (quinze) dias úteis a contar do recebimento da intimação, nos termos do art. 166, da Lei Federal nº 14.133/2021, que será enviada via correio, fax, ou e-mail, cujo recebimento deverá ser comprovado nos autos ou, na impossibilidade de comprovar o recebimento, a intimação far-se-á via publicação na imprensa oficial.

12.7. No caso da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade caberá apenas pedido de reconsideração, que deverá ser apresentado no prazo de 15 (quinze) dias úteis contados da intimação, e será decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis a contar do seu recebimento, nos termos do art. 167, da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.8. O prazo para pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade é de 3 (três) dias úteis a contar da data da intimação do ato, que será feita via publicação na imprensa oficial.

CLÁUSULA XIII. DA RESCISÃO

13.1. A inexecução total ou parcial da Ata ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento, em especial as contidas no art. 137, da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.2. O registro do fornecedor será cancelado quando:

- a. Descumprir as condições da Ata;
- b. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração Municipal, sem justificativa aceitável;
- c. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese desse se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- d. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156, da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.3. Além das hipóteses acima previstas, ensejará o cancelamento do registro:

- a. Não ser mantidas, pela CONTRATADA, durante toda a execução da Ata, as obrigações por ela assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- b. A transferência ou cessão, pela CONTRATADA, das obrigações a outrem, sem autorização da Administração Municipal.

13.4. A rescisão da Ata poderá ser:

- a. Determinada por ato unilateral e escrito da Administração Municipal, nos casos previstos em lei;
- b. Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração Municipal;
- c. Judicial, nos termos da legislação.

13.5. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata, devidamente comprovados e justificados:

- a. Por razão de interesse público; ou
- b. A pedido da empresa.

13.6. Excetuada a hipótese do Procedimento Administrativo previsto no item "Das Penalidades", o contraditório e a ampla defesa serão assegurados, para fins de rescisão, ao fornecedor da seguinte forma:

- a. Antes do cancelamento do registro de preços os fornecedores serão notificados para apresentação da defesa prévia no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, que será enviada via correio, fax, ou e-mail, cujo



recebimento deverá ser comprovado nos autos ou, na impossibilidade de comprovar o recebimento, a intimação far-se-á via publicação na imprensa oficial;

b. Após análise da defesa prévia, sendo essa indeferida, será realizado o cancelamento do registro de preços, abrindo-se prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação do ato, para o fornecedor apresentar a respectiva Representação.

CLÁUSULA XIV - DO GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. O órgão gerenciador da Ata será:

- a. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO na pessoa Sra. ANDREIA TORRES DO PRADO RATTO, Secretária Adjunta de Educação e Gestão, e-mail: andreia.ratto@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-4848;
- b. SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HABITAÇÃO na pessoa Sr. FELIPE AMARAL MAFRA, Diretor de Vigilância Socioassistencial, e-mail: felipe.mafra@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-2213;
- c. SECRETARIA MUNICIPAL DE EMPREGO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO na pessoa Sra. EVANDRA FRANCO DE MELO, Secretária Municipal Adjunta de Emprego e Desenvolvimento Econômico, e-mail: evandra.melo@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-5506;
- d. SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTES E LAZER na pessoa Sr. EDUARDO THEODORO SANCHES SILVA, Secretário Municipal Adjunto de Esportes e Lazer, e-mail: eduardo.silva@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-3601;
- e. SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA PÚBLICA na pessoa Sr. EDSON ROBERTO PINTO DE MORAES, Secretário Municipal de Segurança Pública, e-mail: edson.moraes@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-8720

14.2. A execução da Ata será acompanhada e fiscalizada pelos servidores abaixo, doravante denominados Fiscais:

- a. IUMIA DE SOUZA CHAN DOS SANTOS, Diretora de Gestão Escolar, e-mail: iumia.santos@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-4848;
- b. RAFAEL AUGUSTO BISPO, Diretor de Habitação, e-mail: rafael.bispo@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-2213;
- c. VITOR GOBETTI DA SILVA, Diretor de Políticas de Fomento a Emprego, Trabalho e Renda, e-mail: vitor.silva@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-1432;
- d. FABIANO RODRIGUES DE ALMEIDA, Diretor de Planejamento e Investimento, e-mail: fabiano.almeida@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-3601;
- e. ELIANE DE CAMPOS SIQUEIRA, Assessor I, e-mail: eliane.siqueira@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-8703;

14.3. O Gestor da Ata deverá:

- a. Orientar seus prestadores de serviços e/ou fornecedores de bens sobre a regulamentação constante no Decreto Municipal nº 4369/2023, bem como recusar os documentos fiscais que não atendam o disposto no § 4º, do art. 1º do referido Decreto, com base na Instrução Normativa RFB nº 1234, de 11 de janeiro de 2012, e alterações posteriores através da Instrução Normativa RFB nº 2145, de 26 de junho de 2023.
- b. Receber as notas fiscais da licitante contratada e providenciar os trâmites necessários para o seu pagamento, nas condições estabelecidas na Ata;
- c. Observar criteriosamente a vigência da Ata, bem como se o objeto contratado atende às expectativas da Administração Municipal e se conferem com as exigências estabelecidas;
- d. No caso de falhas no seu cumprimento, informar à autoridade superior, por escrito, para que sejam tomadas as providências cabíveis, sob pena de responsabilidade;
- e. Observar para que, durante a vigência da presente Ata, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a compatibilidade com as obrigações assumidas;
- f. Analisar eventuais pedidos da licitante contratada para cancelamento de itens contratados e decidir motivadamente a respeito, com anuência do Secretário

MUNICÍPIO DE GUARAREMA

Diretoria de Gestão e Controle de Suprimentos
Praça Cel. Brasília Fonseca, 35 - Centro - Guararema-SP
Tel.: (11) 4693-8000
e-mail: licitacao@guararema.sp.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº 108/2024

Página nº

8

Total de páginas:

13

Assinado por: ELIANE DE CAMPOS SIQUEIRA, Assessor I, e-mail: eliane.siqueira@guararema.sp.gov.br, telefone: 11 4693-8703; Para verificar a validade das assinaturas, acesse: <https://cajati1.doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582>





PREFEITURA DE Guararema

Municipal da pasta vinculada ao órgão gerenciador;

g. Receber os pedidos de repactuação e revisão de preços por parte da licitante contratada e conduzir os procedimentos para concessão dos mesmos, se cabível, sempre agindo dentro de seu âmbito de competência;

h. Conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, para fins de adequação às novas condições de mercado, e de aplicação de penalidades;

i. Acompanhar a evolução dos preços de mercado, com a finalidade de verificar sua compatibilidade com aqueles registrados na Ata.

14.4. O Gestor da Ata de Registro de Preços poderá ser substituído pelo **Município** a qualquer tempo durante a execução da presente Ata, mediante assinatura de Termo de Aditamento.

14.5. Fica designado, por parte da Contratada, o Sr.(a) ROBERTO MARTINUCCI, o qual ficará responsável pela entrega do objeto desta ata de registro de preços.

14.6. O responsável designado pela execução da Ata de Registro de Preços, conforme cláusula 14.5 poderá ser substituído a pedido da CONTRATADA, mediante comunicação à CONTRATANTE, cuja substituição será formalizada mediante assinatura de Termo de Aditamento.

14.7. O desligamento da empresa do funcionário responsável pela execução da Ata de Registro de Preços não poderá ser utilizada como justificativa pelo atraso ou má execução do objeto desta Ata de Registro de Preços.

14.8. Qualquer alteração no responsável designado pela empresa será formalizada mediante assinatura de Termo de Aditamento Contratual.

CLÁUSULA XV - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. A subcontratação, cessão ou transferência do objeto desta Ata de Registro de Preços somente poderá ocorrer com a prévia autorização da Administração Municipal.

15.2. Fica, em qualquer hipótese, ressalvada a possibilidade de alterações das condições contratadas em face de superveniência de leis e/ou normas federais ou municipais disciplinando a matéria.

15.3. O MUNICÍPIO poderá, a qualquer tempo, cancelar o Registro de Preços, no interesse público, sem que caiba direito a indenização de qualquer espécie, em especial quando os preços se apresentarem superiores aos praticados no mercado, ou pelo fornecedor, quando mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências do presente instrumento, observadas as disposições legais pertinentes.

15.4. Em consonância com o § 2º do art. 15 da Lei Federal nº 8.666/93, os preços registrados serão publicados trimestralmente para orientação da Administração Municipal, na imprensa oficial.

15.5. O órgão licitador será o responsável pelos atos, controle e administração da Ata decorrentes desta licitação e indicará, sempre que solicitado pelos órgãos usuários, respeitada a ordem de registro, os quantitativos a serem contratados, o fornecedor para o qual será emitida a Autorização de Fornecimento.

15.6. Integra esta Ata, em Anexo Único, Termo de Ciência e Notificação relativo ao Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

15.7. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, e demais normas ~~federais aplicáveis~~ e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078/1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA XVI. DO TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS

16.1. Para fins deste instrumento, sem prejuízo das demais definições inseridas nesta Ata de Registro de Preços, cabe à Municipalidade zelar pelo cumprimento de obrigação legal e/ou regulatória, em observância aos princípios e regras estabelecidas nas legislações sobre proteção de Dados Pessoais vigentes, incluindo, mas não se limitando à Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD).

MUNICÍPIO DE GUARAREMA

Diretoria de Gestão e Controle de Suprimentos
Praça Cel. Brasília Fonseca, 35 - Centro - Guararema-SP
Tel.: (11) 4693-8000
e-mail: licitacao@guararema.sp.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº 108/2024

Página nº

Total de páginas:

9

13

Assinado por Pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582> e informe o código FB57-63A3-4A84-D582





CLÁUSULA XVII. DA ANTICORRUPÇÃO

17.1. Na execução da presente Ata de Registro de Preços é vedado à Administração Municipal Direta e Indireta e à Detentora e/ou o empregado seu, e/ou o preposto seu, e/ou o gestor seu:

- a. Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público ou a quem quer que seja, ou a terceira pessoa a ele relacionada;
- b. Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar a presente Ata de Registro de Preços;
- c. Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações da presente Ata de Registro de Preços, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;
- d. Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro da presente Ata de Registro de Preços; ou
- e. De qualquer maneira fraudar a presente Ata de Registro de Preços, assim como realizar quaisquer ações ou omissões que constituam prática ilegal ou de corrupção, nos termos da Lei nº 12.846/2013, regulamentada pelo Decreto nº 11.129/2022 (e posteriores alterações), bem como quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis ainda que não citadas expressamente no presente edital e futura Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA XVII - DO FORO

17.1. Fica eleito o foro da Comarca de Guararema-SP, para dirimir questões resultantes ou relativas à aplicação da Ata ou execução do ajuste não resolvidos na esfera administrativa.

E, por assim terem as partes lido e concordado com as cláusulas da presente Ata de Registro de Preços, ambas firmam o presente instrumento na presença de 02 (duas) testemunhas, que também o assinam, em 02 (duas) vias iguais, ficando 01 (uma) cópia em posse da CONTRATADA e outra da CONTRATANTE.

Guararema, em 30 de abril de 2024.

JOSÉ LUIZ EROLES FREIRE
PREFEITO MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:

Flávio da Cunha Costa
Flávio da Cunha Costa
R.G. nº 54.957.396-3

ROBERTO
MARTINUCI:10767141881
ROBERTO MARTINUCI
MARTINUCI ALIMENTOS LTDA

Assinado de forma digital por
ROBERTO
MARTINUCI:10767141881
Dados: 2024.05.02 14:30:00 -03'00'

Diego Arice da Costa
Diego Arice da Costa
R.G. nº 49.003.400-7

MUNICÍPIO DE GUARAREMA

Diretoria de Gestão e Controle de Suprimentos
Praça Cel. Brasília Fonseca, 35 - Centro - Guararema-SP
Tel.: (11) 4693-8000
e-mail: licitacao@guararema.sp.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº 108/2024

Página nº 10

Total de páginas: 13



PREFEITURA DE Guararema

ANEXO ÚNICO - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 108/2024

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARAREMA

CONTRATADO: MARTINUCCI ALIMENTOS LTDA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº (DE ORIGEM): 108/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇO DE CARNES DIVERSAS

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraído cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP - CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
- é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damos por NOTIFICADOS para:

- O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Guararema, 30 de abril de 2024.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: JOSÉ LUIZ EROLES FREIRE

Cargo: PREFEITO MUNICIPAL DE GUARAREMA

CPF: 065.965.838-05

RESPONSÁVEL PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:

Nome: JOSÉ LUIZ EROLES FREIRE

Cargo: PREFEITO MUNICIPAL DE GUARAREMA

CPF: 065.965.838-05

Assinatura: _____

Responsáveis que assinaram o ajuste:

Pelo CONTRATANTE:

Nome: JOSÉ LUIZ EROLES FREIRE

Cargo: PREFEITO MUNICIPAL DE GUARAREMA

CPF: 065.965.838-05

Assinatura: _____

MUNICÍPIO DE GUARAREMA

Diretoria de Gestão e Controle de Suprimentos

Praça Cel. Brasílio Fonseca, 35 - Centro - Guararema-SP

Tel.: (11) 4693-8000

e-mail: licitacao@guararema.sp.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº 108/2024

Página nº

11

Total de páginas:

13

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati1.doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582> e informe o código FB57-63A3-4A84-D582





PREFEITURA DE Guararema

Pela CONTRATADA:

Nome: ROBERTO MARTINUCI

Cargo: SÓCIO ADMINISTRADOR

CPF: 107.671.418-81

ROBERTO

MARTINUCI:10767

141881

Assinado de forma digital por
ROBERTO MARTINUCI:10767141881
Dados: 2024.05.02 14:30:20 -03'00'

Assinatura: _____

GESTORES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

Nome: ANDREIA TORRES DO PRADO RATTO

Cargo: SECRETÁRIA ADJUNTA DE EDUCAÇÃO E GESTÃO

CPF: 156.457.638-82

Assinatura: _____

Nome: FELIPE AMARAL MAFRA

Cargo: DIRETOR DE VIGILÂNCIA SOCIOASSISTENCIAL

CPF: 373.697.978-99

Assinatura: _____

Nome: EVANDRA FRANCO DE MELO

Cargo: SECRETÁRIA MUNICIPAL ADJUNTA DE EMPREGO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

CPF: 160.273.818-17

Assinatura: _____

Nome: EDUARDO THEODORO SANCHES SILVA

Cargo: SECRETÁRIO MUNICIPAL ADJUNTO DE ESPORTES E LAZER

CPF: 154.435.108-94

Assinatura: _____

Nome: EDSON ROBERTO PINTO DE MORAES

Cargo: SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SEGURANÇA PÚBLICA

CPF: 070.792.388-38

Assinatura: _____

FISCAIS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

Nome: IUMIA DE SOUZA CHAN DOS SANTOS

Cargo: DIRETORA DE GESTÃO ESCOLAR

CPF: 007.568.607-41

Assinatura: _____

Nome: RAFAEL AUGUSTO BISPO

Cargo: DIRETOR DE HABITAÇÃO

CPF: 426.504.958-39

Assinatura: _____

Nome: VITOR GOBETTI DA SILVA

Cargo: DIRETOR DE POLÍTICAS DE FOMENTO A EMPREGO, TRABALHO E RENDA

CPF: 445.020.438-77

Assinatura: _____

MUNICÍPIO DE GUARAREMA

Diretoria de Gestão e Controle de Suprimentos

Praça Cel. Brasílio Fonseca, 35 - Centro - Guararema-SP

Tel.: (11) 4693-8000

e-mail: licitacao@guararema.sp.gov.br

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº 108/2024

Página nº

12

Total de páginas:

13

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582> e informe o código FB57-63A3-4A84-D582





PREFEITURA DE Guararema

Nome: FABIANO RODRIGUES DE ALMEIDA
Cargo: DIRETOR DE PLANEJAMENTO E INVESTIMENTO
CPF: 294.889.638-08

Assinatura: _____

Nome: ELIANE DE CAMPOS SIQUEIRA
Cargo: ASSESSOR I
CPF: 395.048.128-13

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS:

Nome: JOSÉ LUIZ EROLES FREIRE
Cargo: PREFEITO MUNICIPAL DE GUARAREMA
CPF: 065.965.838-05

Assinatura: _____





ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N^o 190 /2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO N^o 240129026531400/2024

ATA DE REGISTRO QUE CELEBRAM ENTRE SI O
MUNICÍPIO DE SANTANA DE PARNAÍBA E A
EMPRESA NAT NUTRE ALIMENTOS LTDA

Aos 10 (dez) dias do mês de junho 2024 (dois mil e vinte e quatro), nesta cidade de Santana de Parnaíba - SP compareceram as partes entre si justas e contratadas, a saber: de um lado o **MUNICÍPIO DE SANTANA DE PARNAÍBA**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Avenida Marechal Mascarenhas de Moraes, n^o 1283 - Sítio do Morro - Santana de Parnaíba - SP, inscrita no CNPJ sob n.º 46.522.983/0001-27, neste ato representada pelo seu Prefeito Municipal em exercício **ANTONIO MARCOS BATISTA PEREIRA**, considerando o julgamento do PREGÃO na forma ELETRÔNICA para REGISTRO DE PREÇOS n^o 007/2024, e a respectiva homologação do Processo n^o 240129026531400/2024, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, **EMPRESA NAT NUTRE ALIMENTOS LTDA**, CNPJ n.º 21.813.311/0001-40, estabelecida na Rua Doutor Vidal Reis, n.º 430, Parque Novo Mundo, São Paulo - SP, CEP 02.181-000, neste ato representada por seu Titular, o senhor, **NATANAEL VIEIRA**, brasileiro, casado, empresário, portador da Cédula de Identidade RG n.º 15.382.357-4, inscrito no CPF sob n.º 043.440.608-22, de acordo com a classificação por ela alcançada e na quantidade cotada, atendendo as condições previstas no Edital de licitação ou Aviso da Contratação Direta, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei n^o 14.133/ 2021, ao Decreto Municipal n.º 4.990/2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

O presente instrumento tem por objeto o Registro de Preços para o fornecimento parcelado de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES: BOVINA, AVES, PEIXES, SUÍNA E EMBUTIDOS), com fornecimento ponto a ponto nas unidades, em atendimento a Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Segurança Urbana e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, pelo período de 12 (doze) meses, conforme Anexo I – Termo de Referência e especificações e condições que tratam o Edital de Pregão Eletrônico n^o 007/2024, os quais fazem parte integrante desta Ata de Registro de Preços e do Contrato ou Pedido de Compra (empenho) decorrente desta, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto e as quantidades de cada item, são as que seguem:





Registro de Preços para o fornecimento parcelado de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES: BOVINA, AVES, PEIXES, SUÍNA E EMBUTIDOS), com fornecimento ponto a ponto nas unidades, em atendimento a Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Segurança Urbana e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, pelo período de 12 (doze) meses

LOTE 01: CARNES BOVINAS

Item	Descrição	Modelo	Marca Fabricante	Qtde.	Valor unitário R\$	Valor total R\$
0001	Carne bovina em bifes congelados	MULT BEEF	MULT BEEF	4.740 KG	45,33	214.864,20
0002	Carne bovina patinho em cubos congelada (Conforme Edital)	MULT BEEF	MULT BEEF	5.500 KG	38,48	211.640,00
0003	Carne bovina patinho em iscas congelada (Conforme Edital)	MULT BEEF	MULT BEEF	5.300 KG	38,48	203.944,00
0004	Carne bovina moída congelada - Patinho ou coxão mole (Conforme Edital)	MULT BEEF	MULT BEEF	7.100 KG	33,62	238.702,00
0005	Carne bovina músculo traseiro em cubos congelada (Conforme Edital)	MULT BEEF	MULT BEEF	4.200 KG	31,73	133.266,00
0006	Fígado bovino em bifes (Conforme Edital)	CENTROESTE	CENTROESTE	800 KG	18,09	14.472,00

TOTAL DO LOTE R\$ 1.016.888,20

LOTE 02: AVES

0001	Carne de frango coxa e sobrecoxa congelada sem ossos e sem peles (Conforme Edital)	RIVELI	RIVELI	7.900 KG	17,82	140.778,00
0002	Carne de frango peito desossado congelada sem ossos e sem peles (Conforme Edital)	LEVIDA	LEVIDA	6.640 KG	21,33	141.631,20
0003	Peru inteiro congelado (Conforme Edital)	SEARA	SEARA	350 KG	36,99	12.946,50

TOTAL DO LOTE R\$ 295.355,70

LOTE 03: PEIXES

0001	Carne de peixe,	VIEIRA e	VIEIRA e	2.500	33,75	84.375,00
------	-----------------	----------	----------	-------	-------	-----------

[Assinatura]

Assinatura de Kelly Lima Moraes
Data: 20/04/2024
Hora: 14:00:00
Assinatura de Kelly Lima Moraes
Data: 20/04/2024
Hora: 14:00:00



	cação, em cubos (Conforme Edital)	COUTO	COUTO	KG		
0002	Filé congelado de Merluza (Conforme Edital)	VIEIRA e COUTO	VIEIRA e COUTO	1.600 KG	38,62	61.792,00
TOTAL DO LOTE						R\$ 146.167,00
LOTE 04: CARNES SUÍNAS						
0001	Carne suína lombo em iscas congelada, sem osso (Conforme Edital)	MULT BEEF	MULT BEEF	1.100 KG	25,14	27.654,00
0002	Carne suína copa - lombo em bifes congelada, sem osso (Conforme Edital)	MULT BEEF	MULT BEEF	4.800 KG	25,38	121.824,00
0003	Carne suína lombo em peça congelada (Conforme Edital)	MULT BEEF	MULT BEEF	650 KG	20,93	13.604,50
0004	Carne suína pernil traseiro em peça sem osso congelada (Conforme Edital)	MULT BEEF	MULT BEEF	500 KG	19,58	9.790,00
TOTAL DO LOTE						R\$ 172.872,50
LOTE 05: EMBUTIDOS						
0001	Linguiça calabresa, defumada (Conforme Edital)	FRIMESA	FRIMESA	900 KG	23,10	20.790,00
0002	Toucinho defumado (Conforme Edital)	FRIMESA	FRIMESA	600 KG	33,75	20.250,00
0003	Salsicha, congelada, composta de carne carne bovina e toucinhos (Conforme Edital)	NOBRE	NOBRE	840 KG	11,34	9.525,60
TOTAL DO LOTE						R\$ 50.565,60
TOTAL DO VENCEDOR						R\$ 1.681.849,00

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata e a ordem obedece ao previsto no inciso II e § 2º do art. 18 do Decreto Federal nº 11.462, de 2023, utilizado aqui por analogia.

2.3. Data referência da pesquisa de preços: 25/03/2024.





2.4. No caso de reajuste deverá ser considerada a data de referência da pesquisa de preços e calculado proporcionalmente ao período e a parcela aplicável, pela variação do IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, considerando a impossibilidade de realização de controle adequado por parte desta Administração.

3.2. Vedação a acréscimo de quantitativos

3.2.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

4. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

4.1.1. O contrato ou outro documento análogo decorrente desta ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento análogo deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

4.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra, pedido ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 4.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

4.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

4.5. Na hipótese de recusa ou impedimento de fornecimento dos itens registrados ao fornecedor detentor do registro de preços, a administração, resguardada a apuração de responsabilidade e aplicação de sanção, poderá:

4.5.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou



[Handwritten signature]



4.5.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

4.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

5.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

5.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

5.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

5.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

6.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

6.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

6.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não puder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao



[Handwritten signature]



gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

6.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do registro e de aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133 de 2021, e na legislação aplicável.

6.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto em edital, nesta ata de registro de preços e na legislação aplicável.

6.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7. PAGAMENTO

7.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a esta Ata de Registro, e as que constarão nos pedidos de compra ou contratos decorrentes. **(Banco do Brasil, Agência, 2935, Conta corrente 26795-3).**

8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O registro do fornecedor e de seus preços registrados será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

8.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

8.1.2. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

8.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, nas hipóteses previstas em edital nesta ata e na legislação aplicável; ou

8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133 de 2021.

8.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133 de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão



[Handwritten signature]





fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nesta ata será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

8.4.1. Por razão de interesse público;

8.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

8.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos previstos na legislação aplicável e nesta ata de registro de preços.

9. DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços e dos Contratos ou instrumentos análogos oriundos dela ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital, no aviso de contratação direta ou nesta ARP.

9.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não assinem a ARP ou não honrem o compromisso assumido, injustificadamente, após terem assinado a ata.

9.2. É da competência da Secretaria gerenciadora comunicar à Secretaria de Compras e Licitações quanto à intenção de abertura de processo para apuração de responsabilidades e aplicação de penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço.

9.2.1. Caberá à Secretaria participante ou utilizadora dos produtos ou serviços decorrentes do registro, informar à gerenciadora qualquer ocorrência que enseje a necessidade de instauração de procedimento para apuração de descumprimento das responsabilidades previstas nesta ARP e nos contratos dela decorrentes, para realização dos trâmites constantes no item 9.2.

9.3. Em observação aos itens anteriores pontua-se que comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o detentor do registro ou contratado que:

- a)** der causa à inexecução parcial do contrato;
- b)** der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c)** der causa à inexecução total do contrato;
- d)** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;





- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

9.4. Serão aplicadas ao detentor do registro ou ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

II. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

IV. Multa:

1. Moratória de 0,10% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;

2. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o máximo de 10% (dez por cento), após o 15º e até o 30º dia de atraso. Após esse período, poderão ser aplicadas outras sanções, iniciando-se pela disposta no subitem 7 deste.

2.1 Observa-se que o atraso superior a 15 quinze dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato, concomitante com a aplicação das demais penalidades cabíveis, por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

3. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 9.4, de 1% a 30% do valor do Contrato.

4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 9.4, de 1% a 30% do valor do Contrato.

5. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 9.4, a multa será de 1% a 30% do valor do Contrato.

6. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 9.4, a multa será de 1% a 30% do valor do Contrato.

7. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 9.4, a multa será de 1% a 30% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

- a) Quando se tratar de inexecução parcial acompanhada de justificativa aceita pela Administração, desde que não comprometa o interesse público ou a imponha risco à vida ou a serviços essenciais.



[Handwritten signature]



9.5. A aplicação das sanções previstas nesta Ata de Registro de Preços não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Município de Santana de Parnaíba (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.5.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.5.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.5.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Município de Santana de Parnaíba, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.5.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

9.6. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Detentor do Registro ou ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

9.7. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a)** a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b)** as peculiaridades do caso concreto;
- c)** as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d)** os danos que dela provierem para o Contratante;
- e)** a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.8. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

9.9. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Registro de Preços ou no Contrato, ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

Assinado eletronicamente pelo sistema de registro de preços. O sistema de registro de preços é uma ferramenta de trabalho que visa a otimizar o processo de aquisição de bens e serviços, garantindo a transparência e a eficiência. A assinatura eletrônica é válida e produz os mesmos efeitos jurídicos que a assinatura manuscrita.



9.10. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

9.12. Os débitos do contratado para com o Município de Santana de Parnaíba, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com esta municipalidade, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

9.13. Para fins do disposto nesta cláusula e para que produza os efeitos esperados, considera-se Contrato o próprio instrumento contratual, pedidos, ordens de compra ou de fornecimento, notas de empenho ou outro documento legalmente admitido que lhe faça as vezes, assim como o entendimento de que Contratado é a Pessoa Jurídica a quem compete a entrega ou prestação de serviço decorrente da ARP.

10. PUBLICAÇÃO

10.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021.

11. FORO

11.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Santana de Parnaíba, Estado de São Paulo, para dirimir os litígios que decorrerem da execução desta Ata de Registro de Preços ou dos contratos e instrumentos análogos dela oriundos, que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei no 14.133/21.

12. DOS DADOS DO RESPONSÁVEL PELO AJUSTE

12.1. Para informar eletronicamente todos os processos de licitação via Sistema AUDESP (conforme os critérios previstos no Comunicado GP 14/2016, publicado no DOE de 24/06/2016), em atendimento às novas exigências do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, seguem os dados do responsável da empresa pelo ajuste, bem como os dados do gestor do contrato/ata de registro de preços:

RESPONSÁVEL PELO AJUSTE/CONTRATADA:

Nome: Natanael Vieira

Cargo: Titular



Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582>



CPF: 043.440.608-22

RG: 15.382.357-4

Data de nascimento: 31/10/1964

E-mail profissional: licitacao@natnutre.com.br

E-mail particular: licitacao@natnutre.com.br

Telefone(s): 11-2225-1533 – 11 2092-3099

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: José Carlos Misorelli

Cargo: Secretário Municipal de Saúde

CPF: 858.612.278-53

RG: 5.472.701-SSP/SP

Data de nascimento: 16/07/1953

Endereço: Rua Prof. Edgar de Moraes, 868 - Jardim Frediani - CEP: 06502-165 - Santana de Parnaíba - SP

E-mail pessoal: jose.17598@santanadeparnaiba.sp.gov.br

E-mail institucional: jose.17598@santanadeparnaiba.sp.gov.br

Telefone(s): (11) 4622-8850

FISCAIS DO ÓRGÃO/ENTIDADE (SMS):

Nome: Vanessa Tramontano

Cargo: Nutricionista

CPF: 270.562.068-08

RG: 29.459.936-8

Data de nascimento: 10/07/1978

Endereço: Rua Prof. Edgar de Moraes, 868 - Jardim Frediani - CEP: 06502-165 - Santana de Parnaíba - SP

E-mail pessoal: vanessa.28461@santanadeparnaiba.sp.gov.br

E-mail institucional: vanessa.28461@santanadeparnaiba.sp.gov.br

Telefone(s): (11) 4622-8850 Ramal 9012

FISCAIS DO ÓRGÃO/ENTIDADE (SMSU):

Nome: Ingrid Caetano Lima

Cargo: Oficial Administrativo

CPF: 411.984.468-46

RG: 47841521-7

Data de nascimento: 05/01/1991

Endereço completo: Rua Almeida, 291- Vila São Silvestre - Barueri- Cep 06417-020 - SP



[Handwritten signature]



E-mail pessoal: ingridclima12@gmail.com

E-mail institucional: ingrid.21221@santanadeparnaiba.sp.gov.br

Telefone pessoal: 11- 97738-1971

Telefone institucional: 11- 4192-3147

FISCAIS DO ÓRGÃO/ENTIDADE (SMDS):

Nome: Janaina Francisco Silvestre

Cargo: Assistente em Gestão Pública

CPF: 308.590718-12

RG: 43.296.954-8

Data de nascimento: 21/11/1983

Endereço: Rua Cruzeiro do Sul, 430 - Torre 8 Apto 23 - Chácara Solar III - CEP:06528-605

Santana de Parnaíba - SP

E-mail pessoal: janaina.30742@santanadeparnaiba.sp.gov.br

E-mail institucional: janaina.30742@santanadeparnaiba.sp.gov.br

Telefone(s): (11) 4622-7500 Ramal 7080

13. DO CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

13.1 É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

13.2 As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações - em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis - repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do edital/instrumento contratual.

13.3 As partes responderão administrativa e judicialmente caso causarem danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos, aos titulares de dados pessoais repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à Lei Geral de Proteção de Dados.

13.4 Em atendimento ao disposto na Lei Geral de Proteção de Dados, o **CONTRATANTE**, para a execução do serviço objeto deste contrato ou instrumento análogo, tem acesso a dados pessoais dos representantes da **CONTRATADA**, tais como: número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial, e cópia do documento de identificação entre outros que possam ser exigidos para a execução contratual.

13.5 A **CONTRATADA** declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo **CONTRATANTE**.





13.6 A **CONTRATADA** fica obrigada a comunicar ao **CONTRATANTE** em até 24 (vinte e quatro) horas qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados.

14. CONDIÇÕES GERAIS

14.1 As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos nesta Ata e no Termo de Referência do respectivo edital.

14.2. E, por estarem assim justos e contratados, firmam as partes este instrumento em 03 (três) vias de igual teor, na presença das duas testemunhas adiante identificadas.





Santana de Parnaíba, ____ de ____ de 2024.



PELO MUNICÍPIO

Nome: Antonio Marcos Batista

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 136.500.348-59

Data de nascimento: 13/07/1973

E-mail particular: marcos.1307@hotmail.com

E-mail profissional: prefeito@santanadeparnaiba.sp.gov.br

Assinado de forma digital por NATANAEL
VIEIRA:04344060822
DN: c=BR, o=ICP-Brasil, ou=Secretaria da Receita Federal
do Brasil - RFB, ou=RFB e-CPF A1, ou=AC SERASA RFB,
ou=62173620000180, ou=VIDEOCONFERENCIA,
cn=NATANAEL VIEIRA:04344060822
'Dados: 2024.06.04 14:30:43 -03'00
Versão do Adobe Acrobat Reader: 2024.002.20759



PELA CONTRATADA

Nome: Natanael Vieira

Cargo: Titular

CPF: 043.440.608-22

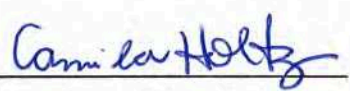
Data de nascimento: 31/10/1964

E-mail profissional: licitacao@natnutre.com.br

E-mail particular: licitacao@natnutre.com.br

TESTEMUNHAS

1. 
Jimmy Handrix Nunes
RG 41.529.756-4

2. 
Camila Martines Holtz de Paula
RG 34.014.912-7





ANEXO A

ANEXO I - Termo de Referência

FORNECIMENTO DE CARNES: BOVINA, AVES, PEIXES, SUÍNA E EMBUTIDOS.

SECRETARIA GESTORA/GERENCIADORA: SECRETARIA DE SAÚDE

SECRETARIAS PARTICIPANTES: SECRETARIA DE SEGURANÇA URBANA E SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

1. OBJETO

1.1. Registro de Preços para o fornecimento parcelado de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES: BOVINA, AVES, PEIXES, SUÍNA E EMBUTIDOS)**, com fornecimento ponto a ponto nas unidades, em atendimento a Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Segurança Urbana e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, pelo período de 12 (doze) meses, conforme descrições e especificações deste termo.

1.2. DA NATUREZA DO OBJETO

1.2.1 Não se enquadra como sendo bem de luxo.

1.2.2 Os itens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, com características e especificações usuais de mercado.

1.3 DO QUANTITATIVO POR SECRETARIA, TOTAL E ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

1.3.1 O descritivo abaixo possui a finalidade de determinar com mais clareza o objeto a ser adquirido. Todos os dispostos devem ser atendidos quanto à padronização dos objetos, suas exigências de composição, padronização de tipo de cortes e tamanho (quando citado), padronização das embalagens, selos e registros sanitários, prazo de validade mínimo e rotulagem obediente a legislação vigente.

LOTE 01 - CARNE BOVINA					
Item	Qtde SMS	Qtde SMSU	Qtde SMDS	Qtde Total	Un. Med.
Especificação					





1.1	2200	540	2000	4.740	KG	Carne bovina em bifes congelados - Carne proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 5 de 08 de novembro de 1988 - SIPA/DIPOA publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte Coxão Mole, em bifes com peso aproximado de 120g por bife, temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMA: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, e no máximo de 3% de aponevroses. Aditivos: ausência. Proteína: 15%. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
1.2	2600	300	2600	5.500	KG	Carne bovina patinho em cubos congelada - Carne proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 5 de 08 de novembro de 1988 - SIPA/DIPOA publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte Patinho, em cubos de dimensões aproximadas 4x4x2cm com temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMA: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, e no máximo de 3% de aponevroses. Aditivos: ausência. Proteína: 15%. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
1.3	2800	-	2500	5.300	KG	Carne bovina patinho em iscas congelada - Carne proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 5 de 08 de novembro de 1988 - SIPA/DIPOA publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte Patinho, em iscas com tamanho aproximado de 5cm de comprimento e 1cm de largura, temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMA: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, e no máximo de 3% de aponevroses. Aditivos: ausência. Proteína: 15%. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.





1.4	3500	400	3200	7.100	KG	Carne bovina moída congelada - Carne de primeira, tipo patinho ou coxão mole, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 5 de 08 de novembro de 1988 - SIPA/DIPOA publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada moída com temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMA: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, e no máximo de 3% de aponevroses. Aditivos: ausência. Proteína: 15%. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
1.5	2700	-	1500	4.200	KG	Carne bovina músculo traseiro em cubos congelada - Carne proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 5 de 08 de novembro de 1988 - SIPA/DIPOA publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte Músculo, em cubos de dimensões aproximadas 4x4x2cm com temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMA: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, e no máximo de 3% de aponevroses. Aditivos: ausência. Proteína: 15%. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
1.6	800	-	-	800	KG	Fígado bovino proveniente de espécimes sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 5 de 08 de novembro de 1988 - SIPA/DIPOA publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte fígado, firme, não pegajoso e isento de manchas esverdeadas, em bifes de aproximadamente 120g cada bife, com temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
LOTE 02 – CARNE DE AVES						
Item	Qtde SMS	Qtde SMSU	Qtde SMDS	Qtde Total	Un. Med.	Especificação



Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati1.doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582> e informe o código FB57-63A3-4A84-D582



2.1	3600	500	3800	7.900	KG	Carne de frango coxa e sobrecoxa congelada - Carne de frango limpa, em pedaços (coxa e sobrecoxa separadas) sem ossos e sem peles, manipulada sob rígidas condições de higiene, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango limpa, em pedaços congelados (coxa e sobrecoxa separados) deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Os cortes deverão ter tamanho/peso uniformes, sendo que o peso mínimo tolerado para coxa e para a sobrecoxa será de 110 (cento e dez) gramas. Será tolerada a variação de até 6,0% (seis por cento), no peso líquido do produto descongelado, em relação ao congelado. Não deverá apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso. Não será aceita a presença de aditivos. O produto deve ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
2.2	2900	540	3200	6.640	KG	Carne de frango peito desossado congelada - Carne de frango limpa, em pedaços (peito) sem ossos e sem peles, manipulada sob rígidas condições de higiene, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango limpa, em pedaços congelados (peito) deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Os cortes deverão ter tamanho/peso uniformes, sendo que o peso mínimo tolerado para peito será de 200 (duzentos) gramas. Será tolerada a variação de até 6,0% (seis por cento), no peso líquido do produto descongelado, em relação ao congelado. Não deverá apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso. Não será aceita a presença de aditivos. O produto deve ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
2.3	200	-	150	350	KG	Peru inteiro congelado - Peru em peça inteira, com miúdos, limpo, manipulado sob rígidas condições de higiene, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de peru limpa, em peça congelada deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As peças deverão ter tamanho/peso uniformes, sendo que o peso mínimo tolerado para a peça será de 04 (quatro) quilogramas e máximo 06 (seis) quilogramas. Será tolerada a variação de até 6,0% (seis por cento), no peso líquido do produto descongelado, em relação ao congelado. Não deverá apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso. Não será aceita a presença de aditivos. O produto deve ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de 01 (uma) peça. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
LOTE 03 - CARNE DE PEIXE						
Item	Qtde SMS	Qtde SMSU	Qtde SMDS	Qtde Total	Un. Med.	Especificação



[Handwritten signature]





3.1	1200	-	1300	2.500	KG	Carne de peixe, cação, em cubos: congelado, carne de cação, sem pele, sem cartilagens, sem ossos, isento de parasitas e larvas, apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios; congelado individualmente (processo IQF), apresentar formato de cubos, medindo aproximadamente 3cm x 3cm, acondicionado em embalagens plásticas de polietileno com 02 (dois) quilo; e com validade mínima de 08 meses e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.
3.2	1200	400	-	1.600	KG	Filé congelado de Merluza; produto obtido através da secção longitudinal de peixes da espécie Merluccius hubbsi (Merluza argentina), íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene. Os filés deverão receber rigoroso toalete, para se apresentarem livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras. Os filés deverão ter peso aproximado de 120g por filé e serem submetidos a processo de congelamento rápido e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18oC (dezoito graus centígrados negativos). O produto deverá ser transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas, toxicológicas, variação de peso líquido após o deglaciamento e pesquisa de espinhas. O pescado não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas e nem recolhido já morto. Não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos. O pescado deve ser submetido à prévia inspeção sanitária, conforme métodos prescritos no RIISPOA, devendo cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o Decreto Federal no 30.691 de 29/3/52, alterado pelo Decreto Federal no 1255 de 25/6/62; RIISPOA/MA, Decreto Estadual no 12.486 de 20/10/78; Resolução RDC no.12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Decreto Federal no. 55.871 de 26/03/65; Resolução RDC no 42 de 29/08/13, ANVISA; Resolução no 04/88 de 24/11/88 do CNS/MS; Resolução - RDC no 14, de 28/03/14 - ANVISA; Instrução Normativa n.º 22 de 24/11/05, M.A.P.A.; Instrução Normativa no 25, de 02/06/11 - MAPA; Ofício Circular DIPOA/SD A nº 42, de 30/11/10 - MAPA. O produto deve ser obtido, manipulado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses, impressa na embalagem primária. Embalagem primária: deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deve ser aprovada para contato com alimentos (de acordo com a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA, MS, Resolução RDC no 17 de 17/03/08 - ANVISA, Resolução - RDC no 51 de 26/11/2010 - ANVISA, Resolução - RDC no 52 de 26/11/2010 - ANVISA) e Resolução RDC no 56, de 16/11/12 - ANVISA). Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, com capacidade para até 02 (dois) quilogramas do produto.
LOTE 04 - CARNE SUÍNA						
Item	Qtde SMS	Qtde SMSU	Qtde SMSD	Qtde Total	Un. Med.	Especificação



[Handwritten signature]

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582



4.1	1100	-	-	1.100	KG	Carne suína lombo em iscas congelada - Carne proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 711 de 01 de novembro de 1995 do DIPOA, publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte lombo sem osso, em iscas com tamanho aproximado de 5cm de comprimento e 1cm de largura, temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
4.2	1900	400	2500	4.800	KG	Carne suína copa - lombo em bifes congelada - Carne proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 711 de 01 de novembro de 1995 do DIPOA, publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte copa lombo sem osso, em bifes de aproximadamente 150g, temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade de até 01 (um) quilograma. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
4.3	250	-	400	650	KG	Carne suína lombo em peça congelada - Carne proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 711 de 01 de novembro de 1995 do DIPOA, publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte lombo sem osso, apresentação em peça, temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. As peças deverão pesar no máximo 04 (quatro) quilogramas. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente no máximo 4 (quatro) quilogramas. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.



[Handwritten signature]

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati1.doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582





4.4	250	-	250	500	KG	Carne suína pernil traseiro em peça sem osso congelada - Carne proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob o Serviço de Inspeção Federal conforme descrito na Portaria nº 711 de 01 de novembro de 1995 do DIPOA, publicado no D.O.U., sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, extrato de tomate corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar, manipulada em condições higiênicas adequadas, apresentada exclusivamente no corte pernil sem osso, apresentação em peça, temperatura de congelamento mínima de -25°C. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante e que possa alterar ou encobrir qualquer alteração. As peças poderão pesar no máximo 05 (cinco) quilogramas. Prazo de validade: mínimo 08 (oito) meses. Embalagem primária: deverá ser embalada à vácuo, confeccionada em plástico, atóxica, resistente, que garanta as características de qualidade do produto durante todo seu prazo de validade, aprovada para contato com alimentos conforme legislação vigente e capacidade máxima para 5 (cinco) quilogramas. A rotulagem deverá obedecer à legislação vigente.
LOTE 05 - EMBUTIDOS						
Item	Qtde SMS	Qtde SMSU	Qtde SMDS	Qtde Total	Un. Med.	Especificação
5.1	400	100	400	900	KG	Linguíça calabresa , defumada, preparada com carne suína, podendo conter carne mista de ave (mecanicamente separada), toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada. O teor limite de água em sua composição será de 4%. Deverá ser acondicionada em saco de polietileno no máximo 2,5 (dois e meio) quilogramas com validade mínima de 2 (dois) meses e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 05 (decreto 12.486 de 20/10/78, Instrução normativa nr 4 de 31/03/00, DAS e suas posteriores alterações).
5.2	300	50	250	600	KG	Toucinho defumado , preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, sem manta, acondicionada em embalagem a vácuo, contendo 01 (um) quilograma, com validade mínima 02 (dois) meses e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 05 (decreto 12.486 de 20/10/78, Instrução normativa NR 4 de 31/03/00, DAS e suas posteriores alterações).
5.3	240	200	400	840	KG	Salsicha mista tipo hot dog . Deverá ser feita de carne mecanicamente separada de frango, água, carne de frango, gordura suína, proteína de soja (máximo 4%) e carne suína. Poderá conter: temperos, aromas, estabilizantes e conservantes conforme legislação vigente. Composição nutricional (por porção 50 gramas): no máximo 110 kcal e 500 mg de sódio. A rotulagem deverá conter as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, segundo a nova legislação, origem, lote e prazo de validade. Deverá ser registrado no SIM, CISPOA ou SIF. Deverá ser embalada em pacotes de plástico atóxico, próprio para alimentos, com conteúdo máximo de 03 (três) quilos. Validade mínima 02 (dois) meses.

1.4 Do prazo de contratação

1.4.1 A Ata de registro de preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP;

1.4.2 A Ata poderá ser renovada por igual período e com seus quantitativos estimados renovados, desde que sejam atendidas as exigências do artigo nº 260, do decreto 4990/23 no que tange a satisfação de suas obrigações, a compatibilidade do preço registrado com preço do mercado.



1.4.2.1 A renovação, se considerada, será regida pelo que enuncia o mesmo artigo quanto a não extinção do contrato (parágrafo 1) e renovação de quantitativos de bens de consumo (parágrafo 2, alínea a), do que se trata este objeto.

1.5 Das Fichas Técnicas/Amostras

1.5.1 As empresas melhores classificadas em cada LOTE deverão apresentar FICHA TÉCNICA COM DESCRIÇÃO DETALHADA DO FABRICANTE de cada ITEM que compõe o LOTE, conforme instruções abaixo descritas, para efeito de verificação das exigências pertinentes aos objetos do pregão, sendo obrigatório o envio junto com a documentação de habilitação, no prazo informado pelo pregoeiro.

1.5.2 Deverão ser apresentadas fichas técnicas com fotos, contendo a DESCRIÇÃO TÉCNICA DETALHADA dos produtos, ingredientes, informações nutricionais completas, informações do fabricante, componentes e outros, para a correta avaliação da Secretaria requisitante.

1.5.3 Caso a SMS entenda que a ficha técnica apresentada não é suficiente para analisar os critérios de aceitabilidade e qualidade do produto ofertado, este município se reservará ao direito de solicitar documentos complementares, AMOSTRA FÍSICA e/ou de efetuar diligências para a conclusão da análise.

1.5.3.1 Em caso de solicitação de AMOSTRAS, as mesmas deverão ser apresentadas em 01 (uma) unidade de cada ITEM que compõe o LOTE, em até 05 (cinco) dias úteis, para verificar o atendimento das especificações contidas nas descrições deste termo, para efeito de verificação das exigências pertinentes ao objeto do pregão.

1.5.3.2 As amostras deverão ser apresentadas juntamente com:

- Duas vias do Anexo VIII (Atestado de Entrega de Amostras) devidamente preenchido com a indicação do número do lote/item e da marca/fabricante do produto ofertado na licitação;
- Identificação por intermédio de etiqueta ou processo equivalente, constando a denominação da concorrente, o número do lote/item correspondente ao certame e o número da licitação.

1.5.3.3 As amostras e fichas técnicas recebidas serão enviadas para análise da Secretaria Municipal de Saúde, a fim de se determinar as características de aceitabilidade, composição e qualidade dos produtos, com objetivo de garantir e proporcionar segurança ao evitar-se fornecimento de bens com baixa qualidade e/ou sem correspondência com o edital.

1.5.3.4 Este procedimento visa verificar a conformidade dos produtos com os requisitos do ato convocatório, e serão avaliados por equipe de nutrição da SMS que será composta pelos servidores designados para análise e que serão identificados no documento de retorno.

1.5.4 A licitante que não apresentar as fichas técnicas, amostras ou apresentá-las em desconformidade com as especificações técnicas constantes do – Termo de Referência terá sua proposta desclassificada e poderá sofrer as sanções previstas neste instrumento.



Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati1.doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582>



1.5.5 Caso uma única amostra seja reprovada, a proposta da licitante será declarada desclassificada para o lote, face ao desatendimento das especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no edital, sendo convocada, a próxima empresa classificada.

1.6 Dos prazos, regras de recebimento e locais de entrega:

1.6.1 Dos prazos de entrega: em até 07 (sete) dias corridos, contados a partir da data de recebimento do pedido de compra, devendo ser previamente agendado e autorizado pela Secretaria requisitante;

1.6.1.1 O prazo previsto no item 1.6.1 desta Cláusula poderá ser excepcionalmente prorrogado, quando solicitado pela contratada, durante o seu transcurso, desde que o motivo seja devidamente justificado, comprovado e aceito pelo Município;

1.6.2 Do Recebimento

1.6.2.1 O recebimento ocorrerá somente dentro das condições exigidas pelo Edital, nas formas abaixo descritas:

1.6.2.2 Os produtos deverão ser entregues ponto a ponto em todas as unidades informadas no item 1.6.3, conforme o pedido ou de acordo com as necessidades do setor, onde serão conferidos no período das informado.

1.6.2.3 Nos locais de entrega os mesmos serão conferidos, sendo que os produtos somente serão recebidos, se em perfeitas condições de conservação, higiene e de acordo com as condições adequadas para o consumo, e demais condições descritas no Termo de Referência;

1.6.2.4 As entregas serão realizadas mediante pedido prévio enviado pela Secretaria requisitante para contratada com pelo menos 7 (sete) dias úteis de antecedência, especificando a unidade, quantidade e dia de entrega, com base nos cardápios e/ou necessidade das unidades;

1.6.2.5 A Contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas;

1.6.2.6 A qualquer tempo e a critério da municipalidade, os produtos recebidos poderão ser submetidos à análise por laboratório oficial especializado, que emitirá laudo de análise atestando as condições do produto, correndo as despesas relativas à análise às expensas da Contratada;

1.6.2.7 Caso os produtos, em uma ou mais embalagens, apresentem problemas de qualidade, ou desconformidade com as especificações contidas neste Termo, a Contratada deverá efetuar a substituição do produto, no prazo de 02 (dois) dias, contado da notificação por escrito via correio eletrônico, independentemente da aplicação das sanções previstas no Contrato;

1.6.2.8 Todos os produtos que forem devolvidos por não apresentarem as condições adequadas de consumo deverão ser repostos em no máximo 48 (quarenta e oito) horas;

1.6.2.9 Cada unidade que receber os alimentos irá conferir a qualidade, data de validade e a quantidade dos mesmos, sendo que cada entrega deverá vir acompanhada nota fiscal eletrônica, onde deve constar de





forma legível, o produto que está sendo entregue, a quantidade, o nome do local de entrega, os dados da empresa responsável pela entrega e um local para o conferente (da unidade) datar, colocar o horário e assinar. A nota fiscal deverá estar acompanhada de romaneio em duas vias, onde serão feitas observações como ocorrências com a entrega;

1.6.2.10 Os produtos devem ser transportados em veículo adequado, refrigerado (com certificado de vistoria), e de acordo com todas as normas regulamentadoras da ANVISA, no que tange ao transporte de alimentos perecíveis;

1.6.2.11 Os entregadores deverão estar com uniforme da empresa, limpos e adequados ao transporte de gêneros alimentícios;

1.6.2.12 Havendo necessidade, o responsável técnico irá solicitar uma visita técnica ao fornecedor e ou produtor dos alimentos.

1.6.3 Dos locais:

1.6.3.1 **Locais de entrega/fornecimento:** A entrega será realizada de forma parcelada, nos locais e endereços abaixo listados, de acordo com as solicitações da Secretaria requisitante. São os locais de entrega:

UNIDADES SMS:

- UPA Fazendinha – Rua Alagoas, 520 – Fazendinha
- CAPS III (CAPS Álcool e Drogas - Travessia/Adulto – Alvorecer) – Rua Maria da Silva Desanti, s/n – Campo da Vila
- CAPSI Centro de Atenção Psicossocial Infantil – Avenida Álvaro Ribeiro, 610 – Jardim Deghi
- Hospital de Retaguarda - Fernão Dias - Rua Ibirapuera, 168 - Jardim Fernão Dias.

Demais locais podem ser futuramente acrescidos conforme a demanda desta Secretaria que se encontra em constante expansão.

1.6.3.2 **Horário de entrega:** deverão ocorrer entre 07:30h até às 16:00h, em todas as unidades.

UNIDADE SMSU:

- Estação de Bombeiros de Santana de Parnaíba: Estrada Municipal Bela Vista, 3080 – Tanquinho - Santana de Parnaíba/SP – CEP: 06532-040.

1.6.3.3 **Horário de entrega:** deverão ocorrer entre 8:00h até às 16:30h.

UNIDADES SMDS:

- CCCA Vila Esperança: Rua Prof. Edgar de Moraes, 908 – Jd. Frediani;
- CCI – 3ª. Idade: Av. Dr. Álvaro Ribeiro, 535, Jd. Deghi;
- Casa de Acolhimento “Moinho de Vento”: Rua Butantã, 157 – Parque Fernão Dias.





Demais locais podem ser futuramente acrescidos conforme a demanda desta Secretaria que se encontra em constante expansão.

1.6.3.4 **Horário de entrega:** deverão ocorrer entre 07h30min até às 16h00min, em todas as unidades.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1 Das justificativas para aquisição por Secretaria

SMS: A solução proposta envolve a aquisição de materiais de consumo para o suprimento dos estoques de gêneros alimentícios perecíveis, para fins de atendimento às necessidades institucionais, proporcionando uma alimentação adequada, variada e completa tanto aos pacientes usuários da rede, como os funcionários plantonistas que assim podem melhor se dedicar ao atendimento em suas unidades de provimento.

SMSU: A solução envolve a contratação de uma empresa especializada no fornecimento de alimentos frescos e naturais para preparar refeições balanceadas para os Bombeiros. Isso garantiria a qualidade e variedade dos alimentos, além de possibilitar a adaptação das refeições de acordo com as necessidades nutricionais e preferências dos Bombeiros.

Salientando que há uma cozinha própria já estabelecida nas instalações da Estação de Bombeiros onde foi realizado um planejamento detalhado da estrutura da cozinha, considerando o espaço disponível, com os equipamentos necessários (como fogões, geladeiras, freezers, bancadas de preparo, entre outros) e requisitos de segurança alimentar. Essa solução oferece vantagens como maior controle sobre a qualidade e variedade das refeições, possibilidade de adaptação rápida às necessidades dos Bombeiros e potencial economia a longo prazo. Será preciso estabelecer fornecedores confiáveis para a aquisição de insumos, como alimentos in natura, ingredientes para as receitas e materiais de limpeza e higiene. A equipe da cozinha será responsável por preparar as refeições diárias para os Bombeiros, seguindo os cardápios elaborados e garantindo a qualidade e segurança dos alimentos. Serão estabelecidos procedimentos rigorosos de controle de qualidade e higiene, incluindo a verificação da procedência dos alimentos, o armazenamento adequado, a manipulação segura dos alimentos e a limpeza constante da cozinha e dos equipamentos. Serão realizadas avaliações periódicas do serviço de alimentação, buscando identificar pontos de melhoria e fazer ajustes necessários nos cardápios, processos de preparação e operação da cozinha.

SMDS: A solução proposta envolve a aquisição de materiais de consumo para o suprimento dos estoques de gêneros alimentícios perecíveis, para fins de atendimento às necessidades institucionais, proporcionando uma alimentação adequada, variada e completa tanto as pessoas e crianças, como os funcionários plantonistas que assim podem melhor se dedicar ao atendimento em suas unidades de provimento.

2.2 Das justificativas para aquisição gerais



[Handwritten signature]



É necessário contextualizar que tais aquisições respeitam o Guia Alimentar Brasileiro, tendo o mesmo como orientador para elaboração de cardápios e serviço de refeições objetivando não somente a melhora do estado nutricional como um todo, mas também a manutenção deste.

No mais, a empresa vencedora se qualificará mediante processo licitatório, na forma eletrônica, com a melhor proposta apresentada e devida qualificação de seus produtos no atendimento a todas as exigências aqui qualificadas.

Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estão dispostos neste termo de referência, entre os quais as obrigações e responsabilidades da contratada, assim como detalhamentos para avaliação dos produtos e determinação dos vencedores. Ainda aqui são considerados todos os documentos necessários à habilitação para o processo licitatório que torna o risco de dificuldades muito baixo.

2.3 Da vantajosidade da divisão do objeto da licitação em lotes

2.3.1 A contratação visa, em primeiro lugar, favorecer o interesse público, buscando o atendimento adequado das necessidades da Administração no certame, a um custo menor, preservando a isonomia e a ampla concorrência dos possíveis licitantes, dentro do modelo proposto.

Nesse sentido, cumpre esclarecer, que os lotes que compõem o Edital foram compostos de forma a favorecer a mais ampla concorrência, sem comprometer os objetivos pretendidos com a contratação, vez que possuem a mesma natureza e guardam relação direta entre si, não ocasionando assim restrições, na medida em que as empresas pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação possuem plena capacidade para realizar o fornecimento total dos itens neles reunidos.

O agrupamento possibilita ainda uma melhor diluição dos custos logísticos dos itens no lote e, com isso, alcançaremos maior competitividade de forma a evitar que itens individuais fracassassem.

Ressalta-se, as entregas serão efetuadas ponto a ponto em locais distintos, razão pela qual, é de extrema necessidade planejar adequadamente a compra pretendida, visando obter maior competitividade e uma contratação mais vantajosa para a Administração, mediante a fixação de mecanismos que favoreçam a logística de fornecimento e facilitem a elaboração da proposta pelos licitantes.

Desta forma, busca-se a redução nos valores individuais dos produtos para a obtenção de menor preço global por lote e, ao mesmo tempo, evita-se que a adjudicação do objeto da licitação a um número grande de fornecedores venha a, eventualmente, prejudicar a eficiência e a continuidade dos serviços prestados pela Administração, que por vezes são comprometidas pelos descompassos na entrega dos produtos, resultando no não atendimento adequado do cardápio das unidades pertencentes às Secretarias requisitantes.

Diante do exposto, entendemos que o modelo construído não contraria a legislação mencionada, considerando-se que o objeto licitado visa atender o interesse da Administração, por meio de uma contratação eficiente e vantajosa; que a isonomia e a ampla concorrência entre os possíveis licitantes do



Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati1.doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582>





certame foi resguardada; e que o agrupamento de itens dispostos em lotes está justificado pela economicidade, em decorrência, principalmente, do ganho de escala, o que não afronta, as normas e legislações que regulamentam a matéria.

3. LOGÍSTICA REVERSA

3.1 O objeto desta licitação, alimentos perecíveis, se enquadra como bem de consumo imediato, sendo assim não se adequa a necessidade de contratação de logística reversa, uma vez que o mesmo é adquirido e consumido em sua totalidade.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 São requisitos para contratação:

4.1.1 Do produto:

4.1.1.1 Todos os produtos deverão ser entregues em suas embalagens primárias e possuir ao menos um dos dois selos de Inspeção, quando exigido por legislação: Estadual - SIE ou Federal - SIF, dependendo do âmbito de abrangência do produtor. Nas embalagens de todos os produtos de origem animal objeto desta licitação deverão estar impressas: identificação do produto, ingredientes, data de fabricação e/ou validade, número de lote, nome e endereço completo do fabricante, uso de edulcorantes, conservantes, especificação do peso e/ou volume, registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA) e/ou Secretaria de Agricultura (SIE), conforme legislação vigente. Todos estes dados devem estar visíveis e legíveis.

4.1.2. Do transporte

4.1.2.1 O transporte deve garantir a preservação da qualidade e da sanidade dos produtos e prevenir contaminação. O veículo deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene. Não é permitido transportar estes produtos junto com pessoas ou animais (a cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os produtos). O transporte, a carga e a descarga devem garantir a integridade e a qualidade do produto e impedir a contaminação e a deterioração do produto. É obrigatório o transporte em carro refrigerado com temperatura controlada de forma que o produto não descongele durante o transporte.

4.1.3. Das exigências legais

4.1.3.1 O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente dos governos federais, estaduais e municipais. A obediência às regras legais de sanidade microbiológica e aos limites de tolerância de resíduos poderá ser monitorada ao longo do período de fornecimento e os custos das análises pagos pelo fornecedor.

4.1.4. Da Garantia:

4.1.4.1 Constatadas irregularidades, defeitos ou não conformidade, os produtos serão considerados não entregues e a contagem do prazo de entrega não será interrompida em decorrência de produto rejeitado, arcando a CONTRATADA com todo o ônus decorrente deste atraso.





4.1.4.2 A Contratada deverá efetuar a substituição do(s) referido(s) item(s), em até 02 (dois) dias contados da notificação desta Prefeitura, sem qualquer ônus para a municipalidade e independentemente da aplicação das sanções previstas na Ata de Registro de Preços ou Contrato.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1 **A forma:** A execução do objeto se dará de forma parcelada, com entregas realizadas mediante envio de pedido de compra, enviado pela Secretaria requisitante para contratada com pelo menos 7 (sete) dias úteis de antecedência, especificando a unidade, quantidade, dia de entrega e os objetos a serem entregues;

5.2 **Locais de entrega:** são aqueles discriminados no item 1.6.3 deste documento;

5.3 **Regras de recebimento:** são aquelas discriminadas no item 1.6.2 deste documento.

5.4 **Validade:** conforme consta no descritivo do objeto. Porém, por se tratar de alimentos, o recebimento do objeto está vinculado ao seu tempo de utilização, devendo este ser de no mínimo 70% do tempo total de sua validade descrita.

5.5 **Procedimento para armazenamento:** cada unidade possui equipamentos de conservação do objeto em quantidade suficiente para suprir suas necessidades.

5.6 **Descarte:** o descarte dos resíduos gerados pela aquisição do objeto segue as orientações do estudo técnico preliminar, em seu descritivo referente ao impacto ambiental previsto.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei no 14.133, de 2021 e o Decreto 4990, de 2023, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(s) do contrato, onde a Fiscalização Técnica e Administrativa, será feita pela servidora Vanessa Tramontano, nutricionista responsável por Suprimento em Nutrição na Secretaria Municipal de Saúde, auxiliada pelas servidoras Ingrid Caetano Lima, oficial administrativo na Secretaria de Operações Urbanas e Janaina Francisco Silvestre, assistente em gestão pública na Secretaria de Desenvolvimento Social e o Gestor do Contrato será o senhor José Carlos Misorelli, Secretário Municipal de Saúde;

6.2.1 Assume-se de forma solidária a fiscalização do contrato os servidores indicados no item 6.2, pertencentes ao quadro das pastas participantes, a fim das informações serem consolidadas e enviadas a tempo para pasta gestora tomar as medidas cabíveis e necessárias quando do não cumprimento do contrato.

6.3. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei no 14.133, de 2021.



[Handwritten signature]



6.4 A fiscalização e gestão do contrato se darão conforme artigos nº 10 e 11, do Decreto 4990, de 2023, acompanhando a execução das solicitações, entregas, qualidade e quantidade.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

7.1 A execução do objeto desta licitação, após ser recebido e conferido pela Secretaria requisitante terá sua nota fiscal encaminhada ao Tesouro Municipal, o qual efetuará o pagamento no prazo de até 30 (trinta) dias, após sua liquidação;

7.1.1 Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à contratada carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a Secretaria de Finanças no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

7.1.2 Caso a contratada não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

8. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

8.1 As despesas decorrentes da presente contratação serão custeadas por recursos específicos consignados no orçamento geral do município.

8.2 Secretaria de Saúde

Ficha: 278

Unidade Orçamentária: 02.16.00 - Poder Executivo - Fundo Municipal De Saúde

8.3 Secretaria de Segurança Urbana

Ficha: 479

Unidade Orçamentária: 02.35.00 – Secretaria Municipal de Segurança Urbana

8.4 Secretaria de Desenvolvimento Social

Ficha: 348

Unidade Orçamentária: 02.19.00 - Poder Executivo - Fundo Municipal De Assistência Social

9. INDICADOR DO GESTOR E FISCAL:

GESTOR - SMS	
Nome:	José Carlos Misorelli
Cargo:	Secretário Municipal de Saúde
CPF:	858.612.278-53
RG:	5.472.701-SSP/SP
Data de nascimento:	16/07/1953
Endereço:	Rua Prof. Edgar de Moraes, 868 - Jardim Frediani - CEP: 06502-165 - Santana de Parnaíba - SP
E-mail pessoal:	jose.17598@santanadeparnaiba.sp.gov.br



[Handwritten signature]



E-mail institucional:	jose.17598@santanadeparnaiba.sp.gov.br
Telefone(s):	(11) 4622-8850

FISCAL - SMS	
Nome:	Vanessa Tramontano
Cargo:	Nutricionista
CPF:	270.562.068-08
RG:	29.459.936-8
Data de nascimento:	10/07/1978
Endereço:	Rua Prof. Edgar de Moraes, 868 - Jardim Frediani - CEP: 06502-165 - Santana de Parnaíba - SP
E-mail pessoal:	vanessa.28461@santanadeparnaiba.sp.gov.br
E-mail institucional:	vanessa.28461@santanadeparnaiba.sp.gov.br
Telefone(s):	(11) 4622-8850 Ramal 9012

FISCAL - SMSU	
Nome:	Ingrid Caetano Lima
Cargo:	Oficial Administrativo
CPF:	411.984.468-46
RG:	47841521-7
Data de nascimento:	05/01/1991
Endereço:	Rua Almeida, 291- Vila São Silvestre - Barueri- Cep 06417-020 - SP
E-mail pessoal:	ingridclima12@gmail.com
E-mail institucional:	ingrid.21221@santanadeparnaiba.sp.gov.br
Telefone(s):	11- 4192-3147

FISCAL - SMDS	
Nome:	Janaina Francisco Silvestre
Cargo:	Assistente em Gestão Pública
CPF:	608.590.718-12
RG:	43.296.954-8
Data de nascimento:	21/11/1983
Endereço:	Rua Cruzeiro do Sul, 480 torre 8 apto 23 - Chacarã Solar III, Santana de Parnaíba - SP
E-mail pessoal:	janaina.30746@santanadeparnaiba.sp.gov.br
E-mail institucional:	janaina.30746@santanadeparnaiba.sp.gov.br



[Handwritten signature]

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1.doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582



Telefone(s):

(11) 4622-7500

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1 Conforme consta no preâmbulo do edital e na planilha do Anexo III.

11. DO REGIME DE EXECUÇÃO

11.1 O regime de execução/fornecimento será de forma indireta por preço unitário.





ANEXO II – Justificativas Complementares

1. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

1.1 O presente objeto será realizado por intermédio de processo licitatório, do tipo Pregão Eletrônico para contratação de empresa especializada, pelo critério de Menor Preço por Lote e, observará os preceitos de direito público, além dos dispositivos legais pertinentes, notadamente às normas e procedimentos administrativos da Lei nº 14.133/2021.

2. DA JUSTIFICATIVA PARA O CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

2.1 A contratação visa, em primeiro lugar, favorecer o interesse público, buscando o atendimento adequado das necessidades da Administração no certame, a um custo menor, preservando a isonomia e a ampla concorrência dos possíveis licitantes, dentro do modelo proposto.

Nesse sentido, cumpre esclarecer, que os lotes que compõem o Edital foram compostos de forma a favorecer a mais ampla concorrência, sem comprometer os objetivos pretendidos com a contratação, vez que possuem a mesma natureza e guardam relação direta entre si, não ocasionando assim restrições, na medida em que as empresas pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação possuem plena capacidade para realizar o fornecimento total dos itens neles reunidos. O agrupamento possibilita ainda uma melhor diluição dos custos logísticos dos itens no lote e, com isso, alcançaremos maior competitividade de forma a evitar que itens individuais fracassassem.

Ressalta-se que as entregas serão efetuadas ponto a ponto em locais distintos, razão pela qual, é de extrema necessidade planejar adequadamente a compra pretendida, visando obter maior competitividade e uma contratação mais vantajosa para a Administração, mediante a fixação de mecanismos que favoreçam a logística de fornecimento e facilitem a elaboração da proposta pelos licitantes. Desta forma, busca-se a redução nos valores individuais dos produtos para a obtenção de menor preço global por lote e, ao mesmo tempo, evita-se que a adjudicação do objeto da licitação a um número grande de fornecedores venha a, eventualmente, prejudicar a eficiência e a continuidade dos serviços prestados pela Administração, que por vezes são comprometidas pelos descompassos na entrega dos produtos, resultando no não atendimento adequado do cardápio das unidades requisitantes.

Diante do exposto, entendemos que o modelo construído não contraria a legislação mencionada, considerando-se que o objeto licitado visa atender o interesse da Administração, por meio de uma contratação eficiente e vantajosa; que a isonomia e a ampla concorrência entre os possíveis licitantes do certame foram resguardadas e que o agrupamento de itens dispostos em lotes está justificado pela economicidade, em decorrência, principalmente, do ganho de escala, o que não afronta as normas e legislações que regulamentam a matéria.

3. PARA NÃO EXCLUSIVIDADE DE LOTES PARA MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE E PELA NÃO SEPARAÇÃO DOS LOTES PARA COTAS RESERVADAS PARA MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE





3.1 Justifica-se a não realização de EXCLUSIVIDADE e de COTAS RESERVADAS no presente certame para Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte pelo fato de a reserva de cotas ou exclusividade dos itens e/ou lotes abaixo de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) certamente representará prejuízos ao conjunto do objeto a ser contratado.

O objeto da presente licitação é o fornecimento continuado de gêneros alimentícios para atender a necessidade da Administração, os quais deverão ser entregues diversos pontos. Além da extensa logística, ao separarmos os itens e/ou lotes, correríamos o risco de contratarmos itens iguais com marcas e qualidades distintas.

É notório que a restrição à participação de outras empresas, apesar de amparada pela Lei Complementar n. 123/2006, não é absoluta, conforme expressa o inciso I do artigo 48: "Art. 48.

"Art. 48. Para o cumprimento do disposto no art. 47 desta Lei Complementar, a administração pública:

I - deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais);"

Entretanto, conforme vemos no art. 49 da LC 123/2006, é facultada à Administração prover outra forma de aquisição, desde que motivada e com amparo legal.

Nesse sentido, cabe acrescentar a ressalva feita por Ronny Charles (Advogado da União):

"Importante perceber que a obrigatoriedade do certame exclusivo sempre deve ser temperada pela observância dos princípios que conformam a atividade administrativa (como a eficiência) e pelas restrições legais dispostas pelo artigo 49 da LC 123/2006."

Da mesma forma, não se aplicará o disposto no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 quando o tratamento diferenciado e simplificado não for vantajoso para a Administração Pública ou representar prejuízo ao conjunto do objeto a ser contratado (art. 49, inc. III).

"Art. 49. Não se aplica o disposto nos arts. 47 e 48 desta Lei Complementar quando:

(...)

III - o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado;"



[Handwritten signature]



O que se observa, portanto, é que a Lei Complementar 123/2006 visa ampliar a participação das ME/EPP nas licitações, mas não elevar a hipossuficiência econômica das mesmas acima do interesse público. Dessa forma, é importante sopesar princípios pertinentes ao presente certame como o da competitividade, da economicidade e da eficiência, buscando-se a "proposta mais vantajosa para a administração".

Em síntese, realizar o presente certame prevendo a possibilidade de exclusividade e de cotas para Microempresa ou Empresa de Pequeno porte, neste caso, poderia representar prejuízos ao conjunto do objeto, podendo ocorrer, inclusive, a repetição do certame para itens que, certamente, restariam fracassados.

Ainda, a Ampla Concorrência não impede a participação de empresas enquadradas como ME/EPP/MEI/COOP.

Considerando o disposto nos itens anteriores e justificada a impossibilidade e inviabilidade de atendimento dos artigos 47 a 48 da LC 123/06 e alterações, tendo em vista a iminente desvantagem e prejuízo para a contratação, o certame será aberto para competição de todas as empresas que atenderem às exigências deste edital e não serão reservadas cotas para MPEs, observada a possibilidade do benefício da **regularidade fiscal e trabalhista postergada e da preferência em caso de empate ficto que se aplicam integralmente.**



ANEXO III – Planilha de Itens e Valores Estimados

LOTE 01: CARNES BOVINAS					
Item	Qtde Total	Especificação	Un. Med.	Média Unit.	Média dos Orçamentos
1.1	4.740	Carne bovina em bifes congelados - Coxão Mole	KG		
1.2	5.500	Carne bovina patinho em cubos congelada	KG		
1.3	5.300	Carne bovina patinho em iscas congelada	KG		
1.4	7.100	Carne bovina moída congelada - Patinho ou coxão mole	KG		
1.5	4.200	Carne bovina músculo traseiro em cubos congelada	KG		
1.6	800	Fígado bovino em bifes	KG		
Valor Total Lote 01					
LOTE 02: AVES					
Item	Qtde Total	Especificação	Un. Med.	Média Unit.	Média dos Orçamentos
2.1	7.900	Carne de frango coxa e sobrecoxa congelada sem ossos e sem peles	KG		
2.2	6.640	Carne de frango peito desossado congelada sem ossos e sem peles	KG		
2.3	350	Peru inteiro congelado	KG		
Valor Total Lote 02					
LOTE 03: PEIXES					
Item	Qtde Total	Especificação	Un. Med.	Média Unit.	Média dos Orçamentos
3.1	2.500	Carne de peixe, cação, em cubos	KG		
3.2	1.600	Filé congelado de Merluza	KG		
Valor Total Lote 03					
LOTE 04: CARNES SUÍNAS					
Item	Qtde Total	Especificação	Un. Med.	Média Unit.	Média dos Orçamentos
4.1	1.100	Carne suína lombo em iscas congelada, sem osso	KG		
4.2	4.800	Carne suína copa - lombo em bifes congelada, sem osso	KG		
4.3	650	Carne suína lombo em peça congelada	KG		
4.4	500	Carne suína pernil traseiro em peça sem osso congelada	KG		
Valor Total Lote 04					
LOTE 05: EMBUTIDOS					
Item	Qtde Total	Especificação	Un. Med.	Média Unit.	Média dos Orçamentos
5.1	900	Linguiça calabresa, defumada	KG		
5.2	600	Toucinho defumado	KG		

5.3	840	Salsicha, congelada, composta de carne carne bovina e toucinhos	KG		
Valor Total Lote 05					
VALOR TOTAL GERAL					

[Handwritten signature]



ANEXO IV – Relação de Documentos de Habilitação

DA HABILITAÇÃO

Toda a documentação abaixo deverá ser encaminhada para fins de **HABILITAÇÃO** em conformidade com o edital.

1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

1.1 Instrumentos contratuais, conforme cada caso:

a) Prova de registro empresarial na junta comercial, no caso de empresa individual;

b) Instrumento constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresarial e no caso de sociedades por ações acompanhadas de documentos de eleição de seus administradores.

c) Instrumento constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades não empresárias, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

d) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;

e) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

1.1.1 Os instrumentos deverão ser apresentados na última alteração consolidada ou através de cópia de todas as alterações de forma a comprovar o histórico da empresa.

1.1.2 Caso o tipo societário elencado acima for impedido por lei de atuar no ramo/objeto do certame, favor desconsiderar, já que os itens são padrão e utilizados em todos editais.

1.2 Em se tratando de **consórcios**, conforme determina o art. 15, da Lei Federal no 14.133/21, deverão ser observadas as seguintes regras:

I - comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

II - indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

III - admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado.





IV - impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

V - responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato.

1.2.1 A Licitante deverá apresentar **Declaração de obrigação** do licitante, que caso seja vencedor, promoverá antes da celebração do contrato, na forma do art. 15, § 3º da Lei Federal 14.133/21, a constituição e o registro do consórcio;

1.2.2 A apresentação dos documentos relativos à regularidade jurídica e fiscal e trabalhista deverá ser atendida por cada uma das empresas consorciadas;

1.2.3 As empresas reunidas em consórcio deixam de gozar dos benefícios admitidos neste edital no que se refere ao Direito de Preferência elencados na Lei nº 123/06, se todas não estiverem enquadradas nesta condição ou se houver vedação do benefício devido ao valor ou ao tipo do objeto a ser contratado.

1.2.4 A empresa líder do consórcio será responsável perante a Concedente pelo compromisso do contrato, sem prejuízo da responsabilidade solidária das demais consorciadas.

1.3 Cópia da Licença Sanitária Municipal, Estadual ou Federal/Alvará de Licença (Documento válido através da apresentação da própria certidão) em nome da licitante para comercialização de alimentos.

2. REGULARIDADE FISCAL e TRABALHISTA:

2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (**CNPJ**);

2.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante participante;

2.3 Prova de regularidade para com a:

a) Fazenda Federal - Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), expedida pela Receita Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (<https://solucoes.receita.fazenda.gov.br/Servicos/certidaointernet/PJ/Emitir>);

b) Fazenda Estadual - Certidão Negativa de Débitos Inscritos na Dívida Ativa ou outra equivalente na forma lei (endereço <https://www.dividaativa.pge.sp.gov.br/da-ic-web/> - se empresa do estado de São Paulo); e

c) Fazenda Municipal – Negativa de Tributos Mobiliários do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da lei;

2.4 Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**), por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedido pela Caixa Econômica Federal (<https://consulta->





crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf), ou documento equivalente, com prazo de validade em vigor na data marcada para abertura dos envelopes e processamento do pregão;

2.5 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, por meio de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (**CNDT**), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidao) conforme Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011;

2.6 A Comprovação de regularidade fiscal e/ou trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte será exigida, como definido em edital e na legislação aplicável.

As provas de regularidade deverão ser feitas por Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa.

3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

3.1 Apresentar **Certidão negativa de falência** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual a menos de 90 (noventa) dias da data prevista para abertura da sessão (ou conforme validade do documento se constar data), observando ainda o que segue:

3.1.1 Se a licitante for **sociedade não empresária (sociedade simples, etc.)**, ou pessoa física (quando permitido) a certidão mencionada no item 3.1 deverá ser substituída por certidão cujo conteúdo **demonstre a ausência de insolvência civil**, expedida pelo distribuidor competente;

3.2 As empresas participantes deverão comprovar possuir **Capital Social** mínimo de 10% (dez por cento) sobre a somatória **da estimativa** dos ITENS/LOTES que ofertarem proposta ou sobre o valor total estimado desta licitação para os que participarem de todos os ITENS/LOTES e quando se tratar de licitação global.

4. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA E/OU COMPLEMENTAR:

4.1 Assinalar as declarações obrigatórias como condição de participação, exigidas no cadastramento da Proposta Comercial no sistema.

4.2 Apresentar prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de **Atestado(s) de Capacidade Técnica**, necessariamente em nome do licitante, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que ateste(m) a licitante ter fornecido de forma satisfatória itens semelhantes, no mínimo, 50% da somatória da quantidade dos itens dos lotes em que a empresa participar.

4.2.1 Admitir-se-á a somatória de atestados de aptidão técnica para a comprovação das quantidades mínimas exigidas;

4.2.2 O(s) Atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) preferencialmente em papel timbrado do emitente, conter nome e identificação do signatário, bem como telefone e preferencialmente endereço de correio eletrônico para contato em caso de possíveis diligências.





ANEXO B

ANEXO VII – CADASTRO RESERVA





Sem itens na situação solicitada

CADASTRO DE RESERVA



A autenticidade do documento pode ser verificada no site <https://valida-arquivo.portaldecompraspublicas.com.br>
Documento gerado eletronicamente no Portal de Compras Públicas em 24/05/2024 às 11:02:47.
Código verificador: 8E6B8A



Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582> e informe o código FB57-63A3-4A84-D582





AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Antonio Marcos Batista Pereira

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 136.500.348-59

Assinatura: _____

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA
DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: Antonio Marcos Batista Pereira

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 136.500.348-59

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: Cleusa Carvalho

Cargo: Secretária Municipal de Compras e Licitações

CPF: 278.773.038-82

Assinatura: _____

Pela contratada:

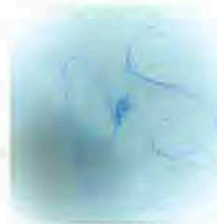
Nome: Natanael Vieira

Cargo: Titular

CPF: 043.440.608-22

Assinatura: _____

Assinado de forma digital por NATANAEL
VIEIRA:04344060822
DN: c=BR, o=ICP-Brasil, ou=Secretaria da
Receita Federal do Brasil - RFB, ou=RFB e-CPF
A1, ou=AC SERASA RFB, ou=62173620000180,
ou=VIDEOCONFERENCIA, cn=NATANAEL
VIEIRA:04344060822
'Dados: 2024.06.04 14:42:04 -03'00
Versão do Adobe Acrobat Reader:
2024.002.20759



ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: Antonio Marcos Batista Pereira

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 136.500.348-59

Assinatura: _____

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.





TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO

Declaração de Atualização Cadastral

Eu, **ANTONIO MARCOS BATISTA PEREIRA**, CPF **136.500.348-59**, atesto que na data de **03/05/2024** às **12:00:22** minhas informações pessoais perante este Tribunal encontram-se atualizadas no sistema Cadastro TCESP, constando os seguintes dados:

- Nome Completo;
- CPF;
- RG;
- Data de Nascimento;
- E-mail institucional;
- E-mail pessoal;
- Telefone Celular
- Endereço Residencial.

Atesto também que o endereço de e-mail **PREFEITO@SANTANADEPARNAIBA.SP.GOV.BR**, indicado como endereço principal no Cadastro TCESP, é o endereço de contato com o Tribunal, e que é minha responsabilidade mantê-lo atualizado no caso de qualquer alteração.

Código de autenticidade dos dados prestados no Cadastro TCESP:

D760228F5C29707D4CE12149CD43F4134437969B08C1F9F69B5BA3CF07E

Esta declaração foi certificada e sua autenticidade é garantida pela chave

9cc089b3-01b9-4752-9c0e-df57f6231803

Para conferência, acesse <https://www4.tce.sp.gov.br/verificacao-documentos> e insira a chave acima, ou acesse pelo QR Code apresentado ao lado.





TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO

Declaração de Atualização Cadastral

Eu, **Cleusa Carvalho**, CPF **278.773.038-82**, atesto que na data de **08/05/2024** às **11:11:22** minhas informações pessoais perante este Tribunal encontram-se atualizadas no sistema Cadastro TCESP, constando os seguintes dados:

- Nome Completo;
- CPF;
- RG;
- Data de Nascimento;
- E-mail institucional;
- E-mail pessoal;
- Telefone Celular
- Endereço Residencial.

Atesto também que o endereço de e-mail **cleusa.27102@santanadeparnaiba.sp.gov.br**, indicado como endereço principal no Cadastro TCESP, é o endereço de contato com o Tribunal, e que é minha responsabilidade mantê-lo atualizado no caso de qualquer alteração.

Código de autenticidade dos dados prestados no Cadastro TCESP:

4EA4FA8F8C55E084DBD315BAB697AC7E6BF911DF1C0D61E939251F26908

Esta declaração foi certificada e sua autenticidade é garantida pela chave

5b790230-7c66-4f24-b808-0cb59f89d07d

Para conferência, acesse <https://www4.tce.sp.gov.br/verificacao-documentos> e insira a chave acima, ou acesse pelo QR Code apresentado ao lado.





TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO

Declaração de Atualização Cadastral

Eu, **jose carlos misorelli**, CPF **858.612.278-53**, atesto que na data de **08/05/2024** às **17:04:57** minhas informações pessoais perante este Tribunal encontram-se atualizadas no sistema Cadastro TCESP, constando os seguintes dados:

- Nome Completo;
- CPF;
- RG;
- Data de Nascimento;
- E-mail institucional;
- E-mail pessoal;
- Telefone Celular
- Endereço Residencial.

Atesto também que o endereço de e-mail **jose.17598@santanadeparnaiba.sp.gov.br**, indicado como endereço principal no Cadastro TCESP, é o endereço de contato com o Tribunal, e que é minha responsabilidade mantê-lo atualizado no caso de qualquer alteração.

Código de autenticidade dos dados prestados no Cadastro TCESP:

84FC78F778043BDDE5E60CEE4887B9D176DF1F4CB9C107FD5ACA86CBF9

Esta declaração foi certificada e sua autenticidade é garantida pela chave

86857c3e-0686-4cf7-a4e9-c83fe214a130

Para conferência, acesse <https://www4.tce.sp.gov.br/verificacao-documentos> e insira a chave acima, ou acesse pelo QR Code apresentado ao lado.





TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO

Declaração de Atualização Cadastral

Eu, **VANESSA TRAMONTANO**, CPF **270.562.068-08**, atesto que na data de **27/05/2024 às 06:57:10** minhas informações pessoais perante este Tribunal encontram-se atualizadas no sistema Cadastro TCESP, constando os seguintes dados:

- Nome Completo;
- CPF;
- RG;
- Data de Nascimento;
- E-mail institucional;
- E-mail pessoal;
- Telefone Celular
- Endereço Residencial.

Atesto também que o endereço de e-mail **vanessa.28461@santanadeparnaiba.sp.gov.br**, indicado como endereço principal no Cadastro TCESP, é o endereço de contato com o Tribunal, e que é minha responsabilidade mantê-lo atualizado no caso de qualquer alteração.

Código de autenticidade dos dados prestados no Cadastro TCESP:

EAB855A8FF08F818538DB195A0C291E332AFB254F488F4D80615C66B4DC

Esta declaração foi certificada e sua autenticidade é garantida pela chave

a3ef547c-4636-4548-b102-628f7a619d99

Para conferência, acesse <https://www4.tce.sp.gov.br/verificacao-documentos> e insira a chave acima, ou acesse pelo QR Code apresentado ao lado.





TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO

Declaração de Atualização Cadastral

Eu, **Ingrid Caetano Lima**, CPF **411.984.468-46**, atesto que na data de **02/02/2024** às **15:17:47** minhas informações pessoais perante este Tribunal encontram-se atualizadas no sistema Cadastro TCESP, constando os seguintes dados:

- Nome Completo;
- CPF;
- RG;
- Data de Nascimento;
- E-mail institucional;
- E-mail pessoal;
- Telefone Celular
- Endereço Residencial.

Atesto também que o endereço de e-mail **ingrid.21221@santaNdadeparnalBa.sp.gov.br**, indicado como endereço principal no Cadastro TCESP, é o endereço de contato com o Tribunal, e que é minha responsabilidade mantê-lo atualizado no caso de qualquer alteração.

Código de autenticidade dos dados prestados no Cadastro TCESP:

F10A5B41F3CB1D994C0EB0CDB653AE79CB6F5327538B012A1D782D6FDE

Esta declaração foi certificada e sua autenticidade é garantida pela chave

dcf745b2-0d3f-4435-baf1-f3d7ffdb33f3

Para conferência, acesse <https://www4.tce.sp.gov.br/verificacao-documentos> e insira a chave acima, ou acesse pelo QR Code apresentado ao lado.





TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO

Declaração de Atualização Cadastral

Eu, **JANAINA FRANCISCO SILVESTRE**, CPF **308.590.718-12**, atesto que na data de **27/05/2024** às **08:31:55** minhas informações pessoais perante este Tribunal encontram-se atualizadas no sistema Cadastro TCESP, constando os seguintes dados:

- Nome Completo;
- CPF;
- RG;
- Data de Nascimento;
- E-mail institucional;
- E-mail pessoal;
- Telefone Celular
- Endereço Residencial.

Atesto também que o endereço de e-mail **janaina.30742@santanadeparnaiba.sp.gov.br**, indicado como endereço principal no Cadastro TCESP, é o endereço de contato com o Tribunal, e que é minha responsabilidade mantê-lo atualizado no caso de qualquer alteração.

Código de autenticidade dos dados prestados no Cadastro TCESP:

D496ECE67F7B5640ABEB1D7C35A3FBF12F4609AC4EE27AFDA3E861EA7E1

Esta declaração foi certificada e sua autenticidade é garantida pela chave

4c7c5f4b-111c-4170-935b-15c180a74a0f

Para conferência, acesse <https://www4.tce.sp.gov.br/verificacao-documentos> e insira a chave acima, ou acesse pelo QR Code apresentado ao lado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJATI
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ID: rodrigo.ferreira

Exercício: 2024

Página: 1/5

JL SOFT

RELAÇÃO DE SALDO DISPONÍVEL PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

Modalidade: 12 - Pregão Eletrônico **Sequência:** 63/2023 **Data Início:** 21/07/2023 **Ata:** 48/2023
Processo/Ano: 545/2023 **Data da Licitação:** 14/07/2023 **Data Fim:** 21/07/2024
Fornecedor: 8079 - LANA DISTR DE ALIM E PAPELARIA LTDA -ME

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vi. Unitário	Qtd. Saldo	Vi. Total (Saldo)
0002	28.06823	Carne bovina de 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG	43,0000	35,0000	1.505,00
0003	28.06824	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente, sistema 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.. máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. 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.	KG	29,5000	385,0000	11.357,50
0005	28.06826	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. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. 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 da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	KG	28,0000	280,0000	7.840,00
Valor Total do Fornecedor:						20.702,50

Fornecedor: 8463 - M ZAMBONI COM. REPR. PROD. ALIM. MERC. GERAL - EPP

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vi. Unitário	Qtd. Saldo	Vi. Total (Saldo)
0014	28.06835	Mortadela Fatiada, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	21,0500	259,0000	5.451,90
0015	28.06836	Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. 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 da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. 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.	KG	12,4900	1.734,0000	21.651,00
0018	28.06839	Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.	KG	30,4100	392,0000	11.920,00

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES. Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.sp.gov.br/verificacao/FB57-63A3-4A84-D582 e informe o código: FB57-63A3-4A84-D582



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJATI
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ID: rodrigo.ferreira

Exercício: 2024

Página: 2/5

JL SOFT

RELAÇÃO DE SALDO DISPONÍVEL PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vi. Unitário	Qtd. Saldo	Vi. Total (Saldo)
0020	28.06841	Queijo prato, peça inteira. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	KG	39,0000	203,0000	7.917,50
0021	28.06842	Queijo muçarela fatiado. Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	43,8400	499,0000	21.876,46
0022	28.06843	Salsicha tipo hot dog. Salsicha, origem carne suína e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 °C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	KG	9,3000	458,0000	4.259,40

Valor Total do Fornecedor: 73.053,36

Fornecedor: 9825 - R.A. DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI - ME

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vi. Unitário	Qtd. Saldo	Vi. Total (Saldo)
0008	28.06829	Coxa com Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. 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 da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. 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	KG	11,4000	325,0000	3.705,00

Valor Total do Fornecedor: 3.705,00

Fornecedor: 12365 - SONIC DISTRIBUIDORA LTDA

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vi. Unitário	Qtd. Saldo	Vi. Total (Saldo)
----------	-------------	-----------	---------	--------------	------------	-------------------

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KENYATA. Para verificar a validade das assinaturas, acesse o link: https://cajati.1doc.com.br/verificacao/assassinatura/12365-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-D582



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJATI
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ID: rodrigo.ferreira

Exercício: 2024

Página: 3/5

JL SOFT

RELAÇÃO DE SALDO DISPONÍVEL PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

Fornecedor: 12365 - SONIC DISTRIBUIDORA LTDA

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vi. Unitário	Qtd. Saldo	Vi. Total (Saldo)
0007	28.06828	Carne suína, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	21,9000	30,0000	657,90
0016	28.06837	Peixe cabrinha (filé), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, Estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	KG	43,0000	20,0000	860,00
Valor Total do Fornecedor:						1.517,90

Fornecedor: 13111 - UNIÃO ELETROMÓVEIS LTDA

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vi. Unitário	Qtd. Saldo	Vi. Total (Saldo)
0001	28.06822	Carne bovina coxão de mole, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	35,0000	70,0000	2.450,00
0004	28.06825	Carne bovina desossada resfriada. FILÉ MIGNION (sem cordão). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fâcias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF.	KG	63,5000	130,0000	8.255,00
0006	28.06827	Carne moída, bovina, resfriadas, sendo 100% de 1ª qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	28,5000	141,0000	4.005,00

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES, Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.sp.gov.br/ata/ata-63A3-4A84-D582 e informe o código 63A3-4A84-D582



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJATI
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ID: rodrigo.ferreira

Exercício: 2024

Página: 4/5

RELAÇÃO DE SALDO DISPONÍVEL PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

JL SOFT

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vi. Unitário	Qtd. Saldo	Vi. Total (Saldo)
0009	28.06830	Frango semi-processado; coxinha da asa (drumette); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98).	KG	10,1000	150,0000	1.515,00
0010	28.06831	Frango, semi-processado; inteiro; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura.	KG	8,8000	135,0000	1.188,00
0011	28.06832	Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo di SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	CX	58,0000	105,0000	6.090,00
0012	28.06833	Linguiça defumada tipo Calabresa. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	22,5000	334,0000	7.515,00
0013	28.06834	Linguiça; frescal; toscana; preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; embalagem da própria marca, contendo 1kg de linguiça; em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	19,5000	319,0000	6.220,50
0017	28.06838	Pernil suíno, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	PCT	22,5000	38,0000	855,00
0023	28.06844	Toucinho (bacon); preparado com carne curada de suíno defumado, corte da barriga; sem costela, em manta; acondicionado em Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 500 gramas de por embalagem e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	26,4900	99,0000	2.620,51

Valor Total do Fornecedor: 40.729,51

Fornecedor: 13946 - ANDRÉ BAPTISTA MARTINS PEREIRA

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vi. Unitário	Qtd. Saldo	Vi. Total (Saldo)
----------	-------------	-----------	---------	--------------	------------	-------------------

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/4A84-4A84-D582 e informe o código FB57-63A3-4A84-4A84-D582



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJATI
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ID: rodrigo.ferreira

Exercício: 2024

Página: 5/5

JL SOFT

RELAÇÃO DE SALDO DISPONÍVEL PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

Fornecedor: 13946 - ANDRÉ BAPTISTA MARTINS PEREIRA

Cd. Item	Cd. Produto	Descrição	Unidade	Vi. Unitário	Qtd. Saldo	Vi. Total (Saldo)
0019	28.06840	Queijo Prato Fatiado. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo Prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constitua o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado, Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, MAPA entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	KG	44,0000	472,0000	20.768,80
Valor Total do Fornecedor:						20.768,80
Valor Total:						160.504,80

CAJATI, 3 de Julho de 2024.

Rosemeire Vieira dos Santos
Diretora do Departamento de Suprimentos
RG 29.009.502-5

Assinado por 1 pessoa: VANESSA KELLY LIMA MORAES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao>



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR –ETP 2024 (SEADM)

Em conformidade com o Art. 18, § 1º da Lei 14.133/2021

Fornecimento de carne e frios para diversas Secretarias do Município

Unidade administrativa responsável: Secretaria de Administração e Gestão de Pessoas (Unidade demandante/requisitante)

1. INTRODUÇÃO:

O presente documento visa demonstrar a viabilidade (técnica e econômica) do pretendido fornecimento de carnes e frios via licitação para diversas unidades do Município de Cajati - SP. Este processo de aquisição é essencial para garantir que os produtos fornecidos atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos, dentro das normas sanitárias vigentes, assegurando o abastecimento regular e contínuo desses itens essenciais para a alimentação de diversos públicos através da elaboração de refeições balanceadas que atendem aos padrões alimentares.

A aquisição centralizada de carnes e frios também contribui para a eficiência operacional das instituições públicas, além de atestar que a compra seja realizada de maneira transparente e competitiva, permitindo que a administração pública obtenha os melhores preços e condições do mercado.

2. DA ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO VIGENTE:

A última licitação realizada pelo Município para este fim foi o Pregão Eletrônico nº 63/2023, que teve por objeto a "Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Municipalidade". Os fornecedores foram LANA DISTR DE ALIM E PAPELARIA LTDA –ME, M ZAMBONI COM. REPR. PROD. ALIM. MERC. GERAL – EPP, R.A. DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EIRELI – ME, SONIC DISTRIBUIDORA LTDA, UNIÃO ELETROMÓVEIS LTDA, ANDRÉ BAPTISTA MARTINS PEREIRA,

O objeto era dividido em 23 itens, com diferenciação de quantidades de características.

3. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (Art. 18,

§ 1º, inc. I):

A compra de carnes e frios é fundamental para a manutenção dos serviços e programas oferecidos pelas secretarias municipais. A aquisição regular e planejada desses produtos é crucial para evitar interrupções nos serviços, assegurando a continuidade dos programas de alimentação e atendimento à população. Sem a compra constante de carnes e frios, a qualidade e a eficácia dos serviços prestados seriam comprometidas, impactando negativamente a comunidade que depende dessas instituições.

O Fundo Social de Solidariedade (FSS), com seu curso de padaria artesanal, através da oferta de oficinas e capacitações, desempenha um papel fundamental na promoção da inclusão social, do desenvolvimento profissional e da geração de renda para a comunidade. As carnes e frios são ingredientes essenciais para a produção de diversos tipos de pães, salgados e outras receitas ensinadas no curso de padaria artesanal. A variedade e a qualidade dos ingredientes utilizados influenciam diretamente no sabor e na textura dos produtos finais. O retorno desse investimento se traduz na satisfação dos alunos, na qualidade dos produtos finais e na valorização da imagem institucional do Fundo Social de Solidariedade.

A aquisição de carnes e laticínios para as principais refeições realizadas na ILPI diariamente, justificada por uma série de motivos importantes, tais como:

- Segundo dados da Pesquisa de Orçamento Familiar 2017-2018, o padrão de consumo alimentar da pessoa idosa brasileira é caracterizado majoritariamente pelo consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, principalmente feijão e arroz, seguido de carnes e leite. Entretanto, particularmente notável nesse ciclo da vida é o consumo insuficiente de frutas, verduras e legumes. Alimentos ultraprocessados contribuem com cerca de 15%

das calorias consumidas, com destaque para bolachas salgadas e pães industrializados, seguidos dos doces e guloseimas. Estudos realizados com este ciclo da vida também indicam que é comum entre as pessoas idosas a troca de refeições principais baseadas em preparações culinárias (particularmente o jantar), por lanches feitos, por exemplo, por pães, leite, bolachas/biscoitos e outros alimentos ultraprocessados como salsichas e presunto (IBGE, 2020). Nessa fase da vida, as alterações fisiológicas, psicológicas e sociais, bem como a ocorrência de doenças crônicas, o uso de medicações, dificuldades com a alimentação e alterações da mobilidade exercem grande influência sobre o estado nutricional. Algumas características comumente presentes que podem interferir na maneira como a pessoa idosa se alimenta são: Perda cognitiva ou perda da autonomia para comprar e preparar alimentos, bem como para alimentar-se; Perda ou redução da capacidade olfativa, perda de apetite, diminuição da percepção de sede e da temperatura dos alimentos; Perda parcial ou total da visão, que dificulta a seleção, o preparo e o consumo dos alimentos; Dificuldade de mastigação por dores nas articulações mandibulares, perda parcial ou total dos dentes, dificuldade de adaptação de prótese dentária ou agravos que dificultam o controle dos movimentos de mastigação e deglutição.

- As alterações decorrentes do envelhecimento podem levar à perda de peso, o que não é adequado nessa fase da vida, a não ser em situações muito específicas. Além disso, idosos têm maior propensão à desnutrição e à desidratação, tornando a alimentação uma prioridade.
- Independente do ritmo de envelhecimento é preciso aceitar que esse processo faz parte do ciclo natural da vida. Estabelecer rotinas saudáveis de vida traz benefícios para a saúde, mesmo nas idades mais avançadas. Entre os Cuidados diários com a saúde que contribuem para um ritmo favorável de envelhecimento está a **ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL**.

- Dar preferência a alimentos menos gordurosos, optar por leite e derivados com menor teor de gordura, remover as gorduras visíveis das carnes e usar óleos vegetais para cozinhar os alimentos. Não abusar da adição de açúcar, sal e pimenta, nem do uso de enlatados, embutidos e doces. Variar os alimentos que compõem o cardápio, incluindo alimentos regionais e de safra, e a forma de prepará-los (cozinhar, assar e grelhar, usar diferentes cortes para frutas, legumes, verduras e carnes). É importante também não acrescentar muita água ao cozimento e evitar que os alimentos permaneçam cozinhando por muito tempo, o que poderia levar à perda de nutrientes;
- Distribuir a alimentação diária em seis refeições durante o dia, três refeições básicas devem ser feitas: desjejum, almoço e jantar, intercaladas com dois ou três pequenos lanches: colação (lanche leve pela manhã), lanche da tarde e ceia (lanche noturno leve). Esta distribuição estimula o funcionamento do intestino e evita que se coma fora de hora. Conforme a RDC 502 de 2021.
- Alimentar-se com prazer está associado ao aproveitamento da diversidade de alimentos, respeitando a acessibilidade e a cultura regional, a busca de novas receitas ou adaptação das disponíveis para adequar-se às peculiaridades de cada pessoa idosa, preservando as características sensoriais que motivam o consumo de uma refeição. Saliento que tal estimativa busca atender ações do ano de 2024.

A aquisição de Carnes e Frios para o Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS) se justifica, pois este serviço realiza semanalmente acompanhamento em grupo por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI), que visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Salientamos que o CREAS atende e acompanha famílias e pessoas com direitos violados, tais como: abandono; adolescentes que estejam em cumprimento de medidas socioeducativas em meio aberto de

Liberdade Assistida (LA) e de Prestação de Serviços à Comunidade (PSC); Afastamento do convívio familiar devido à aplicação de medida de proteção; violência física, psicológica e negligência; violência sexual: abuso e/ou exploração sexual; situação de rua; entre outros. Assim, tal aquisição se faz necessária pois ao final de cada grupo socioeducativo e ofertado aos participantes um lanche que se justifica por diversos motivos:

Criação de um ambiente acolhedor: Os lanches proporcionam uma atmosfera acolhedora e hospitaleira nos eventos. Isso demonstra cuidado e consideração com os participantes, criando um ambiente mais receptivo e encorajador para a interação e participação.

Fomento à socialização e integração: Compartilhar uma refeição ou um lanche durante um evento promove a socialização entre os participantes. Isso cria oportunidades para que as pessoas interajam, conheçam umas às outras e construam conexões sociais, contribuindo para a integração da comunidade.

Incentivo à permanência nos eventos: Em eventos mais longos, como workshops ou palestras, os lanches podem servir como um incentivo para que os participantes permaneçam por mais tempo. Isso é especialmente importante para garantir que eles absorvam o máximo de conteúdo possível e aproveitem ao máximo a experiência do evento.

Demonstração de apoio e cuidado: Fornecer lanches durante os eventos é uma maneira tangível de demonstrar apoio e cuidado com os participantes. Isso mostra que o serviço valoriza sua presença e está comprometido em oferecer uma experiência positiva e confortável durante os eventos. Ressaltamos que o financiamento da assistência social no Suas é efetuado mediante cofinanciamento dos três entes federados, devendo os recursos alocados nos fundos de assistência social ser voltados à operacionalização, prestação, aprimoramento e viabilização dos serviços, programas, projetos e benefícios desta política (Lei 8.742, de 1993, art. 28, § 3º,

incluído pela Lei 12.435, de 2011).

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002

Art. 1º - Divulgar o detalhamento das naturezas de despesa, 339030 - Material de Consumo, 339036 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Física, 339039 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica e 449052 - Equipamentos e Material Permanente, de acordo com os anexos I, II, III, IV, respectivamente, para fins de utilização pela União, Estados, DF e Municípios, com o objetivo de auxiliar, em nível de execução, o processo de apropriação contábil da despesa que menciona.

Atendendo à “finalidade” estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);Observando:

A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – “Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais”;§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: “Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)”, combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;A relação direta dos serviços adquiridos com a “finalidade” estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do “objetivo”;

Segue abaixo informações quanto ao total de usuários acompanhados por semestre e ano neste equipamento.

GRUPOS CREAS PRIMEIRO SEMESTRE (FEVEREIRO A JUNHO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

GRUPOS CREAS SEGUNDO SEMESTRE (JULHO A NOVEMBRO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

TOTAL DE USUÁRIOS POR ANO	
Primeiro Semestre	1.000
Segundo Semestre	1.000
Total ano	2.000

O CRAS é o Centro de Referência de Assistência Social e funciona como uma Unidade Básica do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, sendo responsável por executar os serviços, programas e projetos sociais desenvolvidos pelos Governos Federal, Estadual e Municipal. O CRAS é especialmente destinado ao atendimento de famílias que vivenciam situações de vulnerabilidade social, ausência de renda, acesso precário aos serviços públicos, fragilização dos vínculos familiares e comunitários. O CRAS é da comunidade e para a comunidade. Ele acolhe a toda a família, ofertando diversas atividades, envolvendo crianças, idosos, pais, adolescentes e jovens através do PAIF.

Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família – PAIF, este serviço consiste na oferta de trabalho social às famílias, de forma particularizada ou coletiva, visa à superação de situações de vulnerabilidade e o fortalecimento

de vínculos familiares e comunitários. Através do PAIF são identificados os atores de cada núcleo de família acompanhadas pela equipe técnica referenciada do CRAS, quais são inseridos nas atividades desenvolvidas pelo SCFV como apoio ao fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.

O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos/SCFV é um serviço complementar ao trabalho com as famílias, organizado em grupos, que visa garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de prevenir ocorrências de situações de risco social. Na estratégia de atendimento, o serviço diferencia-se do PAIF por segmentar-se em grupos de diferentes ciclos de vida dando oportunidades de trabalhar questões específicas a cada uma delas.

SCFV é realizado em grupos, organizado a partir de percursos, de modo a garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de complementar o trabalho social com famílias e prevenir a ocorrência de situações de risco social. Forma de intervenção social planejada que cria situações desafiadoras, estimula e orienta os usuários na construção e reconstrução de suas histórias e vivências individuais e coletivas, na família e no território. Organiza-se de modo a ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver o sentimento de pertença e de identidade, fortalecer vínculos familiares e incentivar a socialização e a convivência comunitária. Possui caráter preventivo e proativo, pautado na defesa e afirmação dos direitos e no desenvolvimento de capacidades e potencialidades, com vistas ao alcance de alternativas emancipatórias para o enfrentamento da vulnerabilidade social. Deve prever o desenvolvimento de ações intergeracionais e a heterogeneidade na composição dos grupos por sexo, presença de pessoas com deficiência, etnia, raça, entre outros.

As atividades do SCFV propiciam à equipe técnica do CRAS maior proximidade com as famílias que se encontram nas chamadas situações prioritárias (Resolução CIT nº1 de 2013) propiciando maior efetividade nas ações de prevenção.

O mesmo é resultante do reordenamento disposto na Resolução CIT nº 01, de 21 de fevereiro de 2013, que unificou os Programas de Erradicação do Trabalho Infantil, Programa Pro jovem Adolescentes e Programa de atendimento em Grupos para Pessoa Idosa. Trata-se de um Serviço socioassistencial e socioeducativo, em que se propõe prestar apoio efetivo prestado à família, através da inclusão em programas de transferência de renda e na rede de serviços para acessar os direitos básicos de cidadania. E, trabalhar com trabalho com famílias enquanto sujeitos socioculturais, com suas histórias e projetos, fazendo reflexão sobre o cotidiano e formas de organização da família para promover suas capacidades e autonomia.

Os tipos de atividades são divididos de acordo com os eventos, caracterizados como rotineiros dentro de temas elaborados e eventos com datas especiais ou comemorativas voltadas aos objetivos dentro da política pública da assistência social.

Atualmente, o CRAS I tem pactuado em seu cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos, 100 (cem) crianças e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à “finalidade” estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – “Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais”;

§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: “Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)”, combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas; A relação direta dos serviços adquiridos com a “finalidade” estabelecida pela União e quanto ao cumprimento

do “objetivo”;

Programação de Atendimento em 2024 Grupos:

- 30 crianças de 3 a 6 anos - SCFV
- 70 crianças de 7 a 12anos – SCFV
- 30 adolescentes de 12 a 17 anos – SCFV
- 30 adolescentes de 15 a 17 anos – SCFV
- 70 idosos – SCFV
- 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

Dia internacional da mulher-março/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos; 100 crianças

Pascoa (família) - abril/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Dia das mães – maio/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Combate a pedofilia – maio/2024: 50 crianças

Mês junino – junho/2024: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos Dia dos Pais – agosto/2024: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2024: 40 adolescentes Independência do Brasil – Setembro/2024: 60 adolescentes, 70 idosos Dia do Idoso – outubro/2024: 70 idosos

Dia da Criança e do Adolescente – 100 crianças, 60 adolescentes

Confraternização a conclusão das atividades – dezembro/2024: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos;

Atividades local mensal (internas e externa) em grupos:

Grupos de crianças do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, artesanais e física – as 2º, 3º, 5º e 6º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de crianças de 03 a 06 anos, 07 as 11 anos, estimado para 2024	Quantidade: 100 usuários	2 vezes na semana (2ª e 5ª feira) dividido em manhã e tarde	100 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 4.800
---	--------------------------	---	---	------------------------------

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 12 a 15 anos e 15 a 17 anos, estimado para 2024	Quantidade: 60 usuários	1 vez na semana (3ª feira) dividido em manhã e tarde	60 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 2.880
--	-------------------------	--	--	------------------------------

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2024	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (4ª e 6ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360
--	-------------------------	--	---	------------------------------

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2024	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720
--	-------------------------	---------------------------------	--	----------------------------

Já o CRAS II tem pactuado em seu cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os itens de carne e frios são usados para compor lanches durante as atividades que acontecem semanalmente e na composição ou transformação de alimentos servidos em almoços ou jantares em eventos especiais comemorativos tais como: Páscoa, dia das mães, dia dos pais, festa junina, dia do idoso, dia da juventude, dia da família (natal).

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº

448/2002, gêneros de alimentação consistem em despesa de custeio, portanto, é permitida a aquisição por utilização do PBV – Pagamento Baseado em Valor para essa finalidade.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à “finalidade” estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – “Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais”;

§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: “Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)”, combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;

A relação direta dos serviços adquiridos com a “finalidade” estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do “objetivo”;

Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

- 40 adolescentes de 06 a 15 anos - SCFV
- 30 adolescentes acima de 15 anos a 17anos - SCFV
- 70 idosos – SCFV
- 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;

Pascoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Combate a

pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes

Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos

Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;

Atividades local mensal (internas e externa) em grupos:

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 06 a 15 e 15 a 17 anos, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	1 vez na semana (4ª feira) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360
---	-------------------------	--	--	------------------------------

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (2ª e 3ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 6.720
--	-------------------------	--	---	------------------------------

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2025	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720
--	-------------------------	---------------------------------	--	----------------------------

O programa Viva Leite justifica a aquisição dos produtos de gêneros carnes e frios para consumo das atividades socieduactivas, ações pontuais como campanhas com a comunidades, eventos promovidos e reuniões mensais dos colaboradores do Programa Viva Leite, sendo esse que executam de forma colaborativas as distribuições do leite as famílias beneficiarias.

A implementação de ações com os colaboradores do Programa Viva Leite é pactuada pelo Plano de Ações. O consumo previsto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nos levantamentos de demandas dos eventos e atividades realizadas para os próximos 12 meses.

- Maio Dia da Mães
- Junho Festival Junho Mês Junino
- Outubro Saúde da Mulher
- Novembro Saúde do Homem Dezembro Dia Universal da Família

Por fim, com a finalidade de manter o fornecimento de refeições ao efetivo do Corpo de Bombeiros da Polícia Militar para consumo dos bombeiros que estarão em serviço na Base do Corpo de Bombeiros de Cajati em atendimento ao convênio nº 166/22 firmado entre a Prefeitura Municipal de Cajati e a Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, na clausula segunda, inciso II - item c, justifica-se a compra dos itens relacionados.

4. DA DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (Art. 18, § 1º, inc. II):

Apesar de ainda não concluído pelo Município de Cajati o Plano de Contratações Anual, esta contratação vem sendo anualmente realizada e incluída nas Leis do Orçamento, dada a sua característica de atender ao público todo ano, de forma contínua.

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

I. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

1.1. O serviço deverá ser executado rigorosamente dentro das especificações estabelecidas neste documento, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa formal, com a aplicação das penalidades contratuais.

1.2. Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e risco, imediatamente após

a comunicação que lhe for feita, quaisquer vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições nos produtos, decorrentes de culpa da empresa fornecedora e dentro das especificações do produto.

1.3. Os contratados devem seguir as normas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme a RDC 216 de 2004 da ANVISA bem como demais normativas aplicáveis.

1.4. A aceitação não exclui a responsabilidade da contratada pelo perfeito desempenho do produto fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando do consumo deles.

1.5. A escolha do modal de transporte deve levar em consideração as características de vulnerabilidade a danos físicos dos produtos sendo adequado as exigências de cuidados especiais e garantindo a integridade dos produtos. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega nas unidades.

1.6. A empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, em tempo hábil que não comprometa o andamento do serviço quando:

1.6.1. O produto não atender às especificações deste edital;

1.6.2. O produto apresentar avaria ou vício que comprometa seu uso.

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

1.7.1. Licença de Funcionamento emitida pela Vigilância Sanitária local, comprovando que a empresa está autorizada a operar e que suas instalações atendem às normas sanitárias vigentes.

1.8. As empresas vencedoras devem ter ciência que a qualquer momento uma visita técnica por parte de profissionais da Prefeitura para avaliar o local de armazenamento dos produtos e para verificar o transporte deles.

1.9. Do local para a entrega dos produtos:

LOCAL DE ENTREGA	ENDEREÇO	TELEFONE
Casa de Longa Permanência – Pró-Idoso	Rua Joaquim Batista, nº 366 – Parafuso	(13) 3854-2444
Programa Viva Leite	Rua Antonio Domingues Brechó, nº 123 – Jardim Central	(13) 3854-4758
CREAS	Avenida Fernando Costa, nº 925 - Centro	(13) 3854-4815
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Central	R. Iguape, 349 - Vila Vitoria	(13) 3854-4722
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Vila Antunes	Avenida Claudino Novaes, nº 738 – Inhuguvira	(13) 3854-1248
Fundo Social de Solidariedade	R. Nápoles, 98 - Vila Antunes, Cajati - SP, 11950-000	(13) 3854-4774
Corpo de Bombeiros de Cajati	Estr. do Colina - Jardim Ribeira, Cajati - SP, 11950-000	(13) 3854-8721

1.10. A contratação poderá ser prorrogada por igual período.

II. DO RECEBIMENTO:

2.1. Os serviços serão recebidos e fiscalizados pelo Diretor da Unidade requisitante ou quem estiver substituindo-o(a) ou por ele(a) indicado(a), conforme art. 140, inciso II, alíneas ‘a’ e ‘b’, da Lei nº 14.133/2021, que terá, juntamente com a contratada, a incumbência de, dentre outras atribuições, aferir a quantidade, qualidade e adequação do serviço executado.

2.2. O recebimento dos produtos deverá ser realizado:

2.2.1. **Provisoriamente**, assim que efetuada a entrega do pedido, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações, que, em caso de inconformidade com as necessidades da Contratante, avisará a Contratada para a imediata correção.

2.2.2. **Definitivamente**, expressa ou tacitamente, após 3 (três) dias úteis do recebimento.

2.2.2.1. O recebimento definitivo previsto no item 2.2.2 acima não isenta a empresa contratada da responsabilidade de corrigir eventuais inconformidades que possam surgir, às suas expensas e a pedido da Contratante, por defeitos da qualidade do produto, sendo que

os prejuízos detectados poderão ser descontados do valor a ser pago pelo serviço, de acordo com os danos causados ao serviço público, usuários ou qualquer outro consumidor dos produtos.

2.3. Aceito(s) o(s) serviço(s), será procedido o atesto na Nota Fiscal, autorizando o pagamento.

2.4. Todos os encargos, taxas, impostos e frete provenientes deste contrato ou ata serão de inteira responsabilidade da contratada.

2.5. O(s) serviço(s) poderá(ão) ser rejeitado(s), no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações, devendo ser corrigidos/substituídos, às custas da(s) Contratada(s), no prazo de até um dia útil após a comunicação de desconformidade, sem prejuízo da aplicação de penalidades. Nesse caso, será interrompido o prazo de recebimento definitivo, até que seja sanada a situação.

2.6. Caso os bens sejam REJEITADOS, o termo de recebimento provisório perderá todos os efeitos jurídicos, inclusive o de purgação de eventual moral contratual.

2.7. Se no recebimento dos produtos for constatada sua execução de forma incompleta ou em desacordo com as condições avençadas, será interrompido o prazo de recebimento definitivo, até que seja sanada a situação.

III. DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

3.1. A gestão da presente contratação será realizada pela unidade demandante ou conforme portaria de designação.

3.2. As demais unidades administrativas da Prefeitura requisitarão ao Departamento de Suprimentos a realização do fornecimento, apresentando períodos, datas, horários e locais de fornecimento e justificando as suas aquisições.

3.2.1. As unidades administrativas requisitantes realizarão a fiscalização com base nas condições da solução e poderão realizar comunicações acerca da execução total ou parcial dos pedidos, que

influenciarão no pagamento da nota fiscal ou na instauração de procedimento para apurar responsabilidade e possíveis aplicações de sanções previstas na Lei de Licitações.

IV. DO PAGAMENTO:

4.1. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente da adjudicatária, por ordem bancária, em data a ser definida pela Secretaria de Finanças após o fornecimento e emissão da Nota Fiscal, devidamente atestada pela Contratante.

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

As quantidades a serem fornecidas foram planejadas pelas unidades administrativas usuárias dos serviços, conforme abaixo:

		CRAS I	CRAS II	CREAS	Programa Viva Leite	Fundo Social de Solidariedade	Pró Idoso	Corpo de Bombeiros
Descrição	Unidade	Quantidade						
CARNE BOVINA COXÃO DE MOLE , resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG				10	20	180	

CARNE MOÍDA , bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99	KG		20	5	100		
CARNE BOVINA DE 1ª , contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG		30		20	180	
CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA) . Congelada individualmente, sistema 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. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. 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	KG				20	180	

CARNE BOVINA DESOSSADA RESFRIADA. FILÊ MIGNION (SEM CORDÃO). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça-instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35°C (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18°C (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fâcias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF	KG					20	180	
---	----	--	--	--	--	----	-----	--

CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM). Características: o produto deve apresentar-se moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. 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 da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.	KG	276		50			200	
COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. 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 da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. 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 -12° C ou mais frio	KG	60	30			100	200	

CARNE SUÍNA, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06-SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG						180	
PEIXE CABRINHA (FILÉ), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	KG						200	

FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXINHA DA ASA (DRUMETTE); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)	KG	25	70	200
FRANGO, SEMI-PROCESSADO; INTEIRO; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura			60	200

MORTADELA FATIADA, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	240	10				24	
--	----	-----	----	--	--	--	----	--

PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. 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 da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. 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 -12° C ou mais frio.	KG	300	15	20	10	600	200	
PRESUNTO. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.	KG		30	50	3	150	24	72

QUEIJO MUÇARELA FATIADO, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 gEmbalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de porembalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível paraconsulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Esuas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto12486 de 20/10/78).	KG	384	40	50	3	200	120	72
QUEIJO PRATO, FATIADO. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor pratofatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre devera estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.	KG					200		

QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	KG					200	60	
--	----	--	--	--	--	-----	----	--

SALSICHA TIPO HOT DOG. Salsicha, origem carne suína e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 °C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	KG	324	20	50	6	100	60	
--	----	-----	----	----	---	-----	----	--

HAMBÚRGUER; CARNE BOVINA, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo de SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.	CX	96		10		50	12	
--	----	----	--	----	--	----	----	--

LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	120	15	5		100	60
PERNIL SUÍNO, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	KG						180

LINGUIÇA FRESCAL TOSCAÑA , preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG		30			100	60	
TOUCINHO (BACON) ; preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG		10			50	60	
CARNE BOVINA FÍGADO , fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	KG						60	
MANTAS DE CARNE , em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação	KG						60	

7. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO (Art. 18, § 1º, inc. V):

Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com produtos solicitados, não havendo, portanto, restrições de mercado.

Para os itens elencados, foram considerados os preços praticados na Ata nº 48/2023 do Município de Cajati, Ata nº 108/2024 do Município de Guararema e Ata nº 190/2024 do município de Santana do Parnaíba.

8. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc.VI):

Usando como base as quantidades do item 6 - Das estimativas das quantidades para a contratação (art. 18, § 1º, inc. IV), a pesquisa de preços de outras contratações (conforme item 7), e a correção pela inflação baseada no IPCA de 3,93%, o valor estimado desta contratação é de R\$ 209.761,92 (Duzentos e nove mil, setecentos e sessenta e um reais e noventa e dois centavos).

O detalhamento das quantidades e valores pode ser conferido no Anexo I deste ETP.

9. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. 18, § 1º, inc.VII):

Contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios para diversas Secretarias do Município de Cajati.

A contratação pretendida visa que a empresa contratada realize o fornecimento de até 25 itens entre carnes e frios, o valor estimado é de R\$ 209.761,92 (Duzentos e nove mil, setecentos e sessenta e um reais e noventa e dois centavos).

A entrega prevista é semanal e os itens deverão atender perfeitamente as condições de consumo e constantes da contratação, a fim de atender bem os munícipes e oferecer o devido suporte aos serviços.

10. DAS JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA

CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc. VIII):

O parcelamento da solução pode ser realizado em 25 (vinte e cinco) lotes, pois, assim não sendo (não dividindo em vários lotes), o Município poderia gerar restrição de competitividade no processo licitatório: poderia haver licitantes que não trabalhassem com toda a variedade de produtos solicitados.

Ainda, dividir em lotes, dá liberdade à empresa licitante participar em quais itens melhor tem condições, favorecendo à Administração a obter proposta apta a gerar o resultado mais vantajoso.

Por fim, as entregas também devem ser parcelas, conforme a solicitação e a necessidade da Administração local, visando dar mais eficiência ao gasto: só solicitando o que estiver previsto para ser consumido naquele período.

11. DO DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 18, §1º, inc. IX):

Espera-se com essa contratação garantir o fornecimento de carnes e frios de alta qualidade para atender às demandas de diversas secretarias do município. O objetivo é assegurar a regularidade e a segurança alimentar dos serviços prestados à população, com produtos frescos e dentro dos padrões sanitários exigidos, entregues pontualmente e em quantidades suficientes para evitar desabastecimentos.

Além disso, busca-se assegurar que todos os fornecedores cumpram com as normas de segurança alimentar, incluindo o controle de temperatura e condições de armazenamento durante o transporte e entrega. A eficácia do fornecimento será monitorada, garantindo que os produtos atendam às especificações de qualidade e que as entregas sejam realizadas conforme o cronograma estabelecido.

12. DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO (Art. 18, § 1º, inc. X):

Não se vislumbra necessidades de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada e o serviço prestado.

13. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (Art. 18, § 1º, inc. XI):

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

14. DA DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS (Art. 18, § 1º, inc. XII):

Não verificam-se possíveis impactos ambientais na contratação desta demanda.

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

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita, ou seja, da contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios para diversas Secretarias do Município, mostra-se possível técnica e fundamentadamente necessária. Esses estudos analisaram a demanda atual das secretarias, a qualidade e a disponibilidade dos produtos no mercado. Além disso, consideraram-se aspectos como a economicidade, a eficiência

operacional e a garantia de que todos os itens fornecidos atendam aos padrões de segurança e qualidade exigidos. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida, assegurando que essa solução contribuirá significativamente para a manutenção de diversos serviços do município em diversas as secretarias.

Cajati, 04 de Julho de 2024.

Vanessa Kelly de Lima Moraes
Educadora Social

Rodrigo Felipe da Silva Ferreira
Agente Administrativo

ANEXO I DO ETP - DETALHAMENTO DE QUANTIDADES E VALORES ESTIMADOS PARA FORMAR ESTIMATIVA GERAL DA SOLUÇÃO - FORNECIMENTO DE CARNES E FRIOS

Descrição	Unidade	Valor Unitário	CRAS I		CRAS II		CREAS		Programa Viva Leite		Fundo Social de Solidariedade		Pró Idoso		Corpo de Bombeiros		Total Geral
			Quantidade	Total Setor	Quantidade	Total Setor	Quantidade	Total Setor	Quantidade	Total Setor	Quantidade	Total Setor	Quantidade	Total Setor	Quantidade	Total Setor	
Carne bovina coxão de mole, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	R\$ 35,00		R\$ -		R\$ -		R\$ -	10	R\$ 350,00	20	R\$ 700,00	180	R\$ 6.300,00		R\$ -	R\$ 7.350,00
Carne bovina de 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG	R\$ 43,00		R\$ -	30	R\$ 1.290,00		R\$ -		R\$ -	20	R\$ 860,00	180	R\$ 7.740,00		R\$ -	R\$ 9.890,00

Carne bovina desossada resfriada. FILÉ MIGNION (sem cordão). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça-instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35°C (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18°C (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fâcias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF	KG	R\$ 63,50		R\$ -	R\$ -		R\$ -		R\$ -	20	R\$ 1.270,00	180	R\$ 11.430,00	R\$ -	R\$ 12.700,00
Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente, sistema 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. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. 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	KG	R\$ 29,50		R\$ -	R\$ -		R\$ -		R\$ -	20	R\$ 590,00	180	R\$ 5.310,00	R\$ -	R\$ 5.900,00

Carne Bovina Moída Congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. 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 da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.	KG	R\$ 28,00	276	R\$ 7.728,00	R\$ -	50	R\$ 1.400,00	R\$ -	R\$ -	200	R\$ 5.600,00	R\$ -	R\$ 14.728,00
Carne bovina, fígado fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	KG	R\$ 18,09		R\$ -	R\$ -		R\$ -	R\$ -	R\$ -	60	R\$ 1.085,40	R\$ -	R\$ 1.085,40
Carne moída, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99	KG	R\$ 28,50		R\$ -	20	R\$ 570,00	R\$ -	5	R\$ 142,50	100	R\$ 2.850,00	R\$ -	R\$ 3.562,50
Carne suína, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06-SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	R\$ 21,90		R\$ -	R\$ -		R\$ -	R\$ -	R\$ -	180	R\$ 3.942,00	R\$ -	R\$ 3.942,00

Carne suína, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06-SMS, G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	R\$ 11,40	60	R\$ 684,00	30	R\$ 342,00		R\$ -		R\$ -	100	R\$ 1.140,00	200	R\$ 2.280,00		R\$ -	R\$ 4.446,00
Frango semi-processado; coxinha da asa (drumette); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)	KG	R\$ 10,10		R\$ -	25	R\$ 252,50		R\$ -		R\$ -	70	R\$ 707,00	200	R\$ 2.020,00		R\$ -	R\$ 2.979,50
Frango, semi-processado; inteiro; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura	KG	R\$ 8,80		R\$ -		R\$ -		R\$ -		R\$ -	60	R\$ 528,00	200	R\$ 1.760,00		R\$ -	R\$ 2.288,00

Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo de SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.	CX	R\$ 58,00	96	R\$ 5.568,00	R\$ -	10	R\$ 580,00	R\$ -	50	R\$ 2.900,00	12	R\$ 696,00	R\$ -	R\$ 9.744,00
Linguiça defumada tipo Calabresa. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº 20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	R\$ 22,50	120	R\$ 2.700,00	R\$ 337,50	5	R\$ 112,50	R\$ -	100	R\$ 2.250,00	60	R\$ 1.350,00	R\$ -	R\$ 6.750,00

Linguiça; frescal; toscana; preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	R\$ 19,50		R\$ -	30	R\$ 585,00		R\$ -	R\$ -	100	R\$ 1.950,00	60	R\$ 1.170,00		R\$ -	R\$ 3.705,00
Mantas de carne, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação	KG	R\$ 62,35		R\$ -		R\$ -		R\$ -	R\$ -		R\$ -	60	R\$ 3.741,00		R\$ -	R\$ 3.741,00
Mortadela Fatiada, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de porembalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	R\$ 21,05	240	R\$ 5.052,00	10	R\$ 210,50		R\$ -	R\$ -		R\$ -	24	R\$ 505,20		R\$ -	R\$ 5.767,70

Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. 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 da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. 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 -12° C ou mais frio.	KG	R\$ 12,49	300	R\$ 3.747,00	15	R\$ 187,35	20	R\$ 249,80	10	R\$ 124,90	600	R\$ 7.494,00	200	R\$ 2.498,00	R\$ -	R\$ 14.301,05
Peixe cabrinha (filé), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12° C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	KG	R\$ 43,00		R\$ -		R\$ -		R\$ -		R\$ -		R\$ -	200	R\$ 8.600,00	R\$ -	R\$ 8.600,00

Pernil suíno, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	KG	R\$ 22,50		R\$ -		R\$ -		R\$ -		R\$ -		R\$ -	180	R\$ 4.050,00		R\$ -	R\$ 4.050,00
Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.	KG	R\$ 30,41		R\$ -	30	R\$ 912,30	50	R\$ 1.520,50	3	R\$ 91,23	150	R\$ 4.561,50	24	R\$ 729,84	72	R\$ 2.189,52	R\$ 10.004,89
Queijo muçarela fatiado. Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Esuas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA-11 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	R\$ 43,84	384	R\$ 16.834,56	40	R\$ 1.753,60	50	R\$ 2.192,00	3	R\$ 131,52	200	R\$ 8.768,00	120	R\$ 5.260,80	72	R\$ 3.156,48	R\$ 38.096,96

Queijo prato, fatiado. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor pratofatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.	KG	R\$ 44,00		R\$ -	R\$ -		R\$ -		R\$ -	200	R\$ 8.800,00		R\$ -		R\$ -	R\$ 8.800,00
--	----	-----------	--	-------	-------	--	-------	--	-------	-----	--------------	--	-------	--	-------	--------------



Queijo prato, peça inteira. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.	KG	R\$ 39,00															
				R\$ -		R\$ -		R\$ -		R\$ -	200	R\$ 7.800,00	60	R\$ 2.340,00		R\$ -	R\$ 10.140,00



Salsicha tipo hot dog. Salsicha, origem carne suína e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 °C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	KG	R\$ 9,30	324	R\$ 3.013,20	20	R\$ 186,00	50	R\$ 465,00	6	R\$ 55,80	100	R\$ 930,00	60	R\$ 558,00	R\$ -	R\$ 5.208,00
Toucinho (bacon); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	R\$ 33,75		R\$ -	10	R\$ 337,50		R\$ -		R\$ -	50	R\$ 1.687,50	60	R\$ 2.025,00	R\$ -	R\$ 4.050,00

Total	R\$ 201.830,00
IPCA (3,93)	R\$ 7.931,92
Total Corrigido	R\$ 209.761,92





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: FB57-63A3-4A84-D582

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



VANESSA KELLY LIMA MORAES (CPF 366.XXX.XXX-10) em 30/07/2024 09:58:01 (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/FB57-63A3-4A84-D582>



Prefeitura
CAJATI

Memorando 27- 10.418/2024

1Doc

De: Vanessa M. - GAB-FSS

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 12/08/2024 às 11:32:52

Setores envolvidos:

GAB, GAB-FSS, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEMEL, SMS, SEADM-DESUP, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SEDS-DAAF

Planejamento de contratações: Aquisição de carnes e frios - Envio de DFDs

Prezada.

Segue em anexo, Termo de Referência atualizado conforme solicitado.

At.te.

—

Vanessa K. de Lima Moraes
Educadora Social

Anexos:

TR_CARNES_E_FRIOS_2024.pdf



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Constituição Federal prevê a saúde e a alimentação como direitos sociais (Artigo 6º, CF).

2.2. O Município de Cajati, em sua Lei Orgânica, prevê o direito à alimentação a criança, ao adolescente, ao idoso e aos portadores de necessidades especiais, com absoluta prioridade (art. 286). A aquisição regular e planejada desses produtos é crucial para evitar interrupções nos serviços, assegurando a continuidade dos programas de alimentação e atendimento à população. Sem a compra constante de carnes e frios, a qualidade e a eficácia dos serviços prestados seriam comprometidas, impactando negativamente a comunidade que depende dessas instituições.

Em atividades típicas de cada Secretaria, o fornecimento de carnes e frios se mostra de grande valor para o bom andamento dos serviços, conforme abaixo:

2.2.1. O **Fundo Social de Solidariedade (FSS)**, com seu curso de padaria artesanal, através da oferta de oficinas e capacitações, desempenha um papel fundamental na promoção da inclusão social, do desenvolvimento profissional e da geração de renda para a comunidade. As carnes e frios são ingredientes essenciais para a produção de diversos tipos de pães, salgados e outras receitas ensinadas no curso de padaria artesanal. A variedade e a qualidade dos ingredientes utilizados influenciam diretamente no sabor e na textura dos produtos finais. O retorno desse investimento se traduz na satisfação dos alunos, na qualidade dos produtos finais e na valorização da imagem institucional do Fundo Social de Solidariedade.



2.2.2. A aquisição de carnes e laticínios para as principais refeições realizadas na **INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA DE IDOSO (ILPI)** diariamente, justificada por uma série de motivos importantes, tais como:

- Segundo dados da Pesquisa de Orçamento Familiar 2017-2018, o padrão de consumo alimentar da pessoa idosa brasileira é caracterizado majoritariamente pelo consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, principalmente feijão e arroz, seguido de carnes e leite. Entretanto, particularmente notável nesse ciclo da vida é o consumo insuficiente de frutas, verduras e legumes. Alimentos ultraprocessados contribuem com cerca de 15% das calorias consumidas, com destaque para bolachas salgadas e pães industrializados, seguidos dos doces e guloseimas. Estudos realizados com este ciclo da vida também indicam que é comum entre as pessoas idosas a troca de refeições principais baseadas em preparações culinárias (particularmente o jantar), por lanches feitos, por exemplo, por pães, leite, bolachas/biscoitos e outros alimentos ultraprocessados como salsichas e presunto (IBGE, 2020). Nessa fase da vida, as alterações fisiológicas, psicológicas e sociais, bem como a ocorrência de doenças crônicas, o uso de medicações, dificuldades com a alimentação e alterações da mobilidade exercem grande influência sobre o estado nutricional. Algumas características comumente presentes que podem interferir na maneira como a pessoa idosa se alimenta são: Perda cognitiva ou perda da autonomia para comprar e preparar alimentos, bem como para alimentar-se; Perda ou redução da capacidade olfativa, perda de apetite, diminuição da percepção de sede e da temperatura dos alimentos; Perda parcial ou total da visão, que dificulta a seleção, o preparo e o consumo dos alimentos; Dificuldade de mastigação por dores nas articulações mandibulares, perda parcial ou total dos dentes, dificuldade de adaptação de prótese dentária ou agravos que dificultam o controle dos movimentos de mastigação e deglutição.
- As alterações decorrentes do envelhecimento podem levar à perda de peso, o que não é adequado nessa fase da vida, a não ser em



situações muito específicas. Além disso, idosos têm maior propensão à desnutrição e à desidratação, tornando a alimentação uma prioridade.

- Independente do ritmo de envelhecimento é preciso aceitar que esse processo faz parte do ciclo natural da vida. Estabelecer rotinas saudáveis de vida traz benefícios para a saúde, mesmo nas idades mais avançadas. Entre os Cuidados diários com a saúde que contribuem para um ritmo favorável de envelhecimento está a **ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL**.
- Dar preferência a alimentos menos gordurosos, optar por leite e derivados com menor teor de gordura, remover as gorduras visíveis das carnes e usar óleos vegetais para cozinhar os alimentos. Não abusar da adição de açúcar, sal e pimenta, nem do uso de enlatados, embutidos e doces. Variar os alimentos que compõem o cardápio, incluindo alimentos regionais e de safra, e a forma de prepará-los (cozinhar, assar e grelhar, usar diferentes cortes para frutas, legumes, verduras e carnes). É importante também não acrescentar muita água ao cozimento e evitar que os alimentos permaneçam cozinhando por muito tempo, o que poderia levar à perda de nutrientes;
- Distribuir a alimentação diária em seis refeições durante o dia, três refeições básicas devem ser feitas: desjejum, almoço e jantar, intercaladas com dois ou três pequenos lanches: colação (lanche leve pela manhã), lanche da tarde e ceia (lanche noturno leve). Esta distribuição estimula o funcionamento do intestino e evita que se coma fora de hora. Conforme a RDC 502 de 2021.
- Alimentar-se com prazer está associado ao aproveitamento da diversidade de alimentos, respeitando a acessibilidade e a cultura regional, a busca de novas receitas ou adaptação das disponíveis para adequar-se às peculiaridades de cada pessoa idosa, preservando as características sensoriais que motivam o consumo de uma refeição. Saliento que tal estimativa busca atender ações do ano de 2024.



2.2.3. A aquisição de Carnes e Frios para o **Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS)** se justifica, pois este serviço realiza semanalmente acompanhamento em grupo por meio do Serviço de atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI), que visa promover por meio das atividades em grupos, os direitos e preservar vínculos familiares, comunitários e sociais. Salientamos que o CREAS atende e acompanha famílias e pessoas com direitos violados, tais como: abandono; adolescentes que estejam em cumprimento de medidas socioeducativas em meio aberto de Liberdade Assistida (LA) e de Prestação de Serviços à Comunidade (PSC); Afastamento do convívio familiar devido à aplicação de medida de proteção; violência física, psicológica e negligência; violência sexual: abuso e/ou exploração sexual; situação de rua; entre outros. Assim, tal aquisição se faz necessária pois ao final de cada grupo socioeducativo é ofertado aos participantes um lanche que se justifica por diversos motivos:

- Criação de um ambiente acolhedor: Os lanches proporcionam uma atmosfera acolhedora e hospitaleira nos eventos. Isso demonstra cuidado e consideração com os participantes, criando um ambiente mais receptivo e encorajador para a interação e participação.
- Fomento à socialização e integração: Compartilhar uma refeição ou um lanche durante um evento promove a socialização entre os participantes. Isso cria oportunidades para que as pessoas interajam, conheçam umas às outras e construam conexões sociais, contribuindo para a integração da comunidade.
- Incentivo à permanência nos eventos: Em eventos mais longos, como workshops ou palestras, os lanches podem servir como um incentivo para que os participantes permaneçam por mais tempo. Isso é especialmente importante para garantir que eles absorvam o máximo de conteúdo possível e aproveitem ao máximo a experiência do evento.
- Demonstração de apoio e cuidado: Fornecer lanches durante os eventos é uma maneira tangível de demonstrar apoio e cuidado com os participantes. Isso mostra que o serviço valoriza sua



presença e está comprometido em oferecer uma experiência positiva e confortável durante os eventos. Ressaltamos que o financiamento da assistência social no Suas é efetuado mediante cofinanciamento dos três entes federados, devendo os recursos alocados nos fundos de assistência social ser voltados à operacionalização, prestação, aprimoramento e viabilização dos serviços, programas, projetos e benefícios desta política (Lei 8.742, de 1993, art. 28, § 3º, incluído pela Lei 12.435, de 2011). Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002. **Art. 1º - Divulgar o detalhamento das naturezas de despesa, 339030 - Material de Consumo, 339036 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Física, 339039 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica e 449052 - Equipamentos e Material Permanente, de acordo com os anexos I, II, III, IV, respectivamente, para fins de utilização pela União, Estados, DF e Municípios, com o objetivo de auxiliar, em nível de execução, o processo de apropriação contábil da despesa que menciona.** Atendendo à “finalidade” estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442); Observando: **A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – “Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais”;** §1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: “Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)”, combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas; A relação direta dos serviços adquiridos com a “finalidade” estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do “objetivo”.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



Segue abaixo informações quanto ao total de usuários acompanhados por semestre e ano neste equipamento.

GRUPOS CREAS PRIMEIRO SEMESTRE (FEVEREIRO A JUNHO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

GRUPOS CREAS SEGUNDO SEMESTRE (JULHO A NOVEMBRO)					
Grupos de adolescentes de 12 a 17 anos, estimados para 2025.	Quantidade: 20 usuários	1 vez na semana (5ª feira), sendo no período da manhã e da tarde	20 usuários, 4 vezes no mês, por 05 meses.	Total de usuários mês: 80	Total de usuários primeiro semestre: 400
Grupos de Famílias e Crianças, estimados para 2025.	Quantidade: 30 usuários	1 vez na semana (3ª feira), sendo no período da tarde	30 usuários, 4 vezes no mês por 05 meses.	Total de usuários mês: 120	Total de usuários primeiro semestre: 600
					Total de usuários ano: 1.000

TOTAL DE USUÁRIOS POR ANO	
Primeiro Semestre	1.000
Segundo Semestre	1.000
Total ano	2.000

2.2.4. O CRAS é o Centro de Referência de Assistência Social e funciona como uma Unidade Básica do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, sendo responsável por executar os serviços, programas e projetos sociais desenvolvidos pelos Governos Federal, Estadual e Municipal. O CRAS é especialmente destinado ao atendimento de famílias que vivenciam situações de vulnerabilidade social, ausência de renda, acesso precário aos serviços públicos, fragilização dos vínculos familiares e comunitários. O CRAS é da comunidade e para a comunidade. Ele acolhe a toda a família, ofertando diversas atividades, envolvendo crianças, idosos, pais, adolescentes e jovens através do PAIF.



2.2.4.1. Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família – PAIF, este serviço consiste na oferta de trabalho social às famílias, de forma particularizada ou coletiva, visa à superação de situações de vulnerabilidade e o fortalecimento de vínculos familiares e comunitários. Através do PAIF são identificados os atores de cada núcleo de família acompanhadas pela equipe técnica referenciada do CRAS, quais são inseridos nas atividades desenvolvidas pelo SCFV como apoio ao fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.

2.2.4.2. O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos/SCFV é um serviço complementar ao trabalho com as famílias, organizado em grupos, que visa garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de prevenir ocorrências de situações de risco social. Na estratégia de atendimento, o serviço diferencia-se do PAIF por segmentar-se em grupos de diferentes ciclos de vida dando oportunidades de trabalhar questões específicas a cada uma delas.

SCFV é realizado em grupos, organizado a partir de percursos, de modo a garantir aquisições progressivas aos seus usuários, de acordo com o seu ciclo de vida, a fim de complementar o trabalho social com famílias e prevenir a ocorrência de situações de risco social. Forma de intervenção social planejada que cria situações desafiadoras, estimula e orienta os usuários na construção e reconstrução de suas histórias e vivências individuais e coletivas, na família e no território. Organiza-se de modo a ampliar trocas culturais e de vivências, desenvolver o sentimento de pertença e de identidade, fortalecer vínculos familiares e incentivar a socialização e a convivência comunitária. Possui caráter preventivo e proativo, pautado na defesa e afirmação dos direitos e no desenvolvimento de capacidades e potencialidades, com vistas ao alcance de alternativas emancipatórias para o enfrentamento da vulnerabilidade social. Deve prever o desenvolvimento de ações intergeracionais e a heterogeneidade na composição dos grupos por sexo, presença de pessoas com deficiência, etnia, raça, entre outros.

As atividades do SCFV propiciam à equipe técnica do CRAS maior proximidade com as famílias que se encontram nas chamadas situações

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



prioritárias (Resolução CIT nº1 de 2013) propiciando maior efetividade nas ações de prevenção.

O mesmo é resultante do reordenamento disposto na Resolução CIT nº 01, de 21 de fevereiro de 2013, que unificou os Programas de Erradicação do Trabalho Infantil, Programa Pro jovem Adolescentes e Programa de atendimento em Grupos para Pessoa Idosa. Trata-se de um Serviço socioassistencial e socioeducativo, em que se propõe prestar apoio efetivo prestado à família, através da inclusão em programas de transferência de renda e na rede de serviços para acessar os direitos básicos de cidadania. E, trabalhar com trabalho com famílias enquanto sujeitos socioculturais, com suas histórias e projetos, fazendo reflexão sobre o cotidiano e formas de organização da família para promover suas capacidades e autonomia.

Os tipos de atividades são divididos de acordo com os eventos, caracterizados como rotineiros dentro de temas elaborados e eventos com datas especiais ou comemorativas voltadas aos objetivos dentro da política pública da assistência social.

Atualmente, o CRAS I tem pactuado em seu cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos, 100 (cem) crianças e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à “finalidade” estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – “Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais”;

§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: “Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)”, combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que



estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas; A relação direta dos serviços adquiridos com a “finalidade” estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do “objetivo”.

Programação de Atendimento em 2024 Grupos:

- a. 30 crianças de 3 a 6 anos - SCFV
- b. 70 crianças de 7 a 12anos – SCFV
- c. 30 adolescentes de 12 a 17 anos – SCFV
- d. 30 adolescentes de 15 a 17 anos – SCFV
- e. 70 idosos – SCFV
- f. 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher - março/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos; 100 crianças
- Páscoa (família) - abril/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos
- Dia das mães – maio/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos
- Combate a pedofilia – maio/2025: 50 crianças
- Mês junino – junho/2025: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos
- Dia dos Pais – agosto/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes
- Independência do Brasil – Setembro/2025: 60 adolescentes, 70 idosos
- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos
- Dia da Criança e do Adolescente – 100 crianças, 60 adolescentes
- Confraternização a conclusão das atividades – dezembro/2025: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos e 50 adultos.

Atividades local mensal (interna e externa) em grupos:

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



Grupos de crianças do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, artesanais e física – as 2º, 3º, 5º e 6º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde.

Grupos de crianças de 03 a 06 anos, 07 as 11 anos, estimado para 2024	Quantidade: 100 usuários	2 vezes na semana (2ª e 5ª feira) dividido em manhã e tarde	100 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 4.800
---	--------------------------	---	---	------------------------------

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde.

Grupos de adolescentes 12 a 15 anos e 15 a 17 anos, estimado para 2024	Quantidade: 60 usuários	1 vez na semana (3ª feira) dividido em manhã e tarde	60 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 2.880
--	-------------------------	--	--	------------------------------

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2024	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (4ª e 6ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360
--	-------------------------	--	---	------------------------------

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2024	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720
--	-------------------------	---------------------------------	--	----------------------------



2.2.5. Já o **CRAS II** tem pactuado em seu cofinanciamento 70 (setenta) adolescentes, 70 (setenta) idosos e 30 usuários de PAIF, acompanhados semanalmente em grupos.

Os itens de carne e frios são usados para compor lanches durante as atividades que acontecem semanalmente e na composição ou transformação de alimentos servidos em almoços ou jantares em eventos especiais comemorativos tais como: Páscoa, dia das mães, dia dos pais, festa junina, dia do idoso, dia da juventude, dia da família (natal).

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002, gêneros de alimentação consistem em despesa de custeio, portanto, é permitida a aquisição por utilização do PBV – Pagamento Baseado em Valor para essa finalidade.

Os recursos recebidos do Fundo Nacional de Assistência Social devem ser aplicados das seguintes formas:

Atendendo à “finalidade” estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442);

Observando:

A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – “Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais”;

§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: “Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)”, combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;

A relação direta dos serviços adquiridos com a “finalidade” estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do “objetivo”;

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

- a. 40 adolescentes de 06 a 15 anos - SCFV
- b. 30 adolescentes acima de 15 anos a 17anos - SCFV
- c. 70 idosos – SCFV
- d. 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Páscoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Combate a pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes;
- Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes;
- Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos;
- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos;
- Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;

Atividades local mensal (internas e externas) em grupos:

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



Grupos de adolescentes 06 a 15 e 15 a 17 anos, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	1 vez na semana (4ª feira) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360
---	-------------------------	--	--	------------------------------

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2º feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (2ª e 3ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 6.720
--	-------------------------	--	---	------------------------------

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2025	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720
--	-------------------------	---------------------------------	--	----------------------------

2.2.6 O Programa Viva Leite justifica a aquisição dos produtos de gêneros carnes e frios para consumo das atividades socioeducativas, ações pontuais como campanhas com a comunidades, eventos promovidos e reuniões mensais dos colaboradores do Programa Viva Leite, sendo esse que executam de forma colaborativas as distribuições do leite as famílias beneficiárias.

A implementação de ações com os colaboradores do Programa Viva Leite é pactuada pelo Plano de Ações. O consumo previsto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nos levantamentos de demandas dos eventos e atividades realizadas para os próximos 12 meses.

- Maio Dia da Mães
- Junho Festival Junho Mês Junino
- Outubro Saúde da Mulher
- Novembro Saúde do Homem

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



- Dezembro Dia Universal da Família

Por fim, com a finalidade de manter o fornecimento de refeições ao efetivo do Corpo de Bombeiros da Polícia Militar para consumo dos bombeiros que estarão em serviço na Base do Corpo de Bombeiros de Cajati em atendimento ao convênio nº 166/22 firmado entre a Prefeitura Municipal de Cajati e a Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, na cláusula segunda, inciso II - item c, justifica-se a compra dos itens relacionados.

Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

- a. 40 adolescentes de 06 a 15 anos - SCFV
- b. 30 adolescentes acima de 15 anos a 17anos - SCFV
- c. 70 idosos – SCFV
- d. 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Pascoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Combate a pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes;
- Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes;
- Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos;

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos;
- Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos.

Atividades local mensal (internas e externas) em grupos:

Grupos de adolescentes do SCFV: Atividades Sócio Educativa, lúdica, pedagógica, artesanais e física – as 4ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde

Grupos de adolescentes 06 a 15 e 15 a 17 anos, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	1 vez na semana (4ª feira) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 3.360
---	-------------------------	--	--	------------------------------

Grupos dos idosos do SCFV: Atividades artesanais e física – as 2ª feiras, divididos em períodos pela manhã e tarde e atividades Socioeducativa, lúdica, pedagógica as 3ª feiras, divididos pela manhã e tarde.

Grupos Idosos/ 60+, estimado para 2025	Quantidade: 70 usuários	2 vez na semana (2ª e 3ª feiras) dividido em manhã e tarde	70 usuários, 2 vezes na semana, 4 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 6.720
--	-------------------------	--	---	------------------------------

Grupos de adultos/família do PAIF: 30 pessoas 01 (uma) reunião mensal de apresentação (acolhida) para novos usuários e 30 pessoas 01 (uma) reunião temática mensal para os acompanhados.

Grupos de adultos/família estimado para 2025	Quantidade: 30 usuários	2 vezes no mês (dia a combinar)	30 usuários, 2 2 vezes no mês por 12 meses	Total de usuários ano: 720
--	-------------------------	---------------------------------	--	----------------------------

A implementação de ações com os colaboradores do Programa Viva Leite é pactuada pelo Plano de Ações. O consumo previsto e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nos levantamentos de demandas dos eventos e atividades realizadas para os próximos 12 meses.

- Maio Dia da Mães
- Junho Festival Junho Mês Junino

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



- Outubro Saúde da Mulher
- Novembro Saúde do Homem
- Dezembro Dia Universal da Família

Por fim, com a finalidade de manter o fornecimento de refeições ao efetivo do **Corpo de Bombeiros da Polícia Militar** para consumo dos bombeiros que estarão em serviço na Base do Corpo de Bombeiros de Cajati em atendimento ao convênio nº 166/22 firmado entre a Prefeitura Municipal de Cajati e a Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo, na cláusula segunda, inciso II - item c, justifica-se a compra dos itens relacionados.

2.3 A última ata de registro de preços para a aquisição de carnes e frios para os diversos setores da Prefeitura, corolária do Pregão Eletrônico nº 063/2023, e terá o seu término em 21/07/2024 e devido à grande importância dos alimentos, deve ser rapidamente substituída.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1 Contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios para diversas Secretarias do Município de Cajati.

3.2 A contratação pretendida visa que a empresa contratada realize o fornecimento de até 25 (vinte e cinco) gêneros alimentícios do tipo carne e frios em, pelo menos, 7 endereços da Prefeitura do Município de Cajati, podendo haver mudanças nos endereços e/ou a inclusão/exclusão deles no decorrer da execução contratual. O valor estimado é de R\$ 209.761,92 (duzentos e nove mil, setecentos e sessenta e um reais e noventa e dois centavos).

3.3. A entrega prevista é mensal e os itens deverão atender perfeitamente as condições de consumo e constantes da contratação, a fim de atender bem os alunos do Fundo Social de Solidariedade e usuários do Suas.

3.4. As quantidades abaixo se referem à previsão estimada anual de fornecimento, sendo:

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



ITEM	QTDE	UND	DESCRIÇÃO TÉCNICA
1.	210	KG	Carne bovina coxão de mole, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.
2.	125	KG	Carne moída, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99
3.	230	KG	Carne bovina de 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.
4.	200	KG	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente, sistema 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. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. 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
5.	200	KG	Carne bovina desossada resfriada. FILÉ MIGNION (sem cordão). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fâcias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF
6.	526	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. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. 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 da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.
7.	390	KG	Coxa com sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. 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 da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. 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.
8.	180	KG	Carne suína, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
9.	200	KG	Peixe cabrinha (filé), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.
10.	295	KG	Frango semi-processado; coxinha da asa (drumette); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)
11.	260	KG	Frango, semi-processado; inteiro; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura
12.	274	KG	Mortadela fatiada, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho.

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D> e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



			Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
13.	1.145	KG	Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. 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 da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. 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.
14.	329	KG	Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.
15.	869	KG	Queijo muçarela fatiado. Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. E suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA- 11 (decreto 12486 de 20/10/78).
16.	200	KG	Queijo prato, fatiado. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.
17.	260	KG	Queijo prato, peça inteira. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.
18.	560	KG	Salsicha tipo hot dog. Salsicha, origem carne suína e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 °C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas.
19.	168	CX	Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo de SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.
20.	300	KG	Linguiça defumada tipo Calabresa. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
21.	180	KG	Pernil suíno, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.
22.	190	KG	Linguiça; frescal; toscana; preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em

Assinado por: NÍVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/57BF-D1A3-15EA-C71D> e informe o código 57BF-D1A3-15EA-C71D

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



			temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).
23.	120	KG	Toucinho (bacon); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
24.	60	KG	Carne bovina, fígado fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.
25.	60	KG	Mantas de carne, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1 As entregas deverão ser feitas semanalmente, de acordo com a requisição e a Unidade requisitante. As entregas serão feitas nos endereços abaixo, conforme solicitação emitida pelo Departamento de Suprimentos.

4.2 Em caso de atraso após o pedido da Contratante, fica a Contratada sujeita às penalidades, conforme o Edital e a Lei de Licitações.

4.3 A escolha do modal de transporte deve levar em consideração as características de vulnerabilidade a danos físicos dos produtos sendo adequado as exigências de cuidados especiais e garantindo a integridade dos produtos. O motorista e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados para a entrega nas unidades.

4.4. São obrigações da Contratada:

4.4.1. Além das obrigações constantes no edital, a licitante obrigarse-á:

4.4.1.1. Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e risco, imediatamente após a comunicação que lhe for feita, quaisquer vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições nos produtos, decorrentes de culpa da empresa fornecedora e dentro das especificações do produto.

4.4.1.2. Deverão ser observadas todas as condições de higiene e limpeza quando da preparação e entrega das carnes e frios. A empresa deverá possuir alvará expedido pela Vigilância Sanitária atestando o atendimento de todas as exigências de higiene e limpeza para o ramo de atividade lícito.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



4.4.1.3. A aceitação não exclui a responsabilidade da contratada pelo perfeito desempenho do produto fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando do consumo deles.

4.4.1.4. O veículo a ser utilizado deverá ser refrigerado ou com compartimento isotérmico, adequados para manter a temperatura ideal durante o transporte. Mantendo os produtos refrigerados ou congelados durante todo o trajeto, evitando a quebra da cadeia de frio. O veículo deve estar limpo e higienizado antes de cada uso, para evitar contaminação cruzada. Deverão ser acondicionados em embalagens rígidas, impermeáveis e de qualidade alimentar, vedadas para evitar vazamentos e contato com o ambiente externo.

4.4.1.5. As empresas vencedoras devem ter ciência que a qualquer momento uma visita técnica por parte de profissionais da Prefeitura para avaliar o local de armazenamento dos produtos e para verificar o transporte deles.

4.5. A empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, em tempo hábil que não comprometa o andamento do serviço quando:

4.5.1. O produto não atender às especificações deste edital;

4.5.2. Todos os produtos não podem ter textura anormal, manchas esverdeadas, escurecimento ou coloração pálida. Não podem apresentar mofo, odor forte, azedo ou putrefato. A embalagem não pode estar violada, rasgada, com furos, embalagens estufadas ou inchadas.

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

4.6.1. Alvará sanitário emitido por órgão competente, que comprove que a empresa, os produtos e a armazenadora foram vistoriados pelo serviço de inspeção federal, estadual ou municipal do setor de agricultura no prazo estabelecido oficialmente, demonstrando estarem aptas ao funcionamento regular.

4.6.2. Documento que comprove que a empresa produtora dos alimentos tem registro e é inspecionada por serviços oficiais.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



5. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

- 5.1. A entrega dos produtos será de forma parcelada de acordo com a requisição, com prazo máximo de entrega de 5 (cinco) dias consecutivos após o recebimento do Pedido de Compra.
- 5.2. A empresa fornecedora receberá o Pedido de Compra emitido pelo Departamento de Suprimentos da Prefeitura de Cajati e deverá realizar a entrega semanalmente, conforme acordado com a unidade requisitante.
- 5.3. O Pedido de Compra será enviado à empresa por meio de endereço eletrônico.
- 5.4. Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação do demandante nos prédios públicos da prefeitura relacionados abaixo:

LOCAL DE ENTREGA	ENDEREÇO	TELEFONE
Casa de Longa Permanência – Pró-Idoso	Rua Joaquim Batista, nº 366 – Parafuso	(13) 3854-2444
Programa Viva Leite	Rua Antônio Domingues Brechó, nº 123 – Jardim Central	(13) 3854-4758
CREAS	Avenida Fernando Costa, nº 925 – Centro	(13) 3854-4815
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Central	Rua Iguape, 349 – Vila Vitória	(13) 3854-4722
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Inhuguvira	Avenida Claudino Novaes, nº 738 – Inhuguvira	(13) 3854-1248
Fundo Social de Solidariedade	Rua Nápoles, 98 – Vila Antunes	(13) 3854-4774
Corpo de Bombeiros de Cajati	Estrada do Colina – Jardim Ribeira	(13) 3854-8721

- 5.4.1. As entregas deverão ser feitas nos locais acima no período da manhã.
- 5.5. A empresa contratada se submeterá a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do Município contratante, sem que isso diminua a sua responsabilidade na perfeita execução dos serviços e da não ocorrência de danos aos patrimônios do Município ou as pessoas que consumirem os produtos.
- 5.6. A empresa se responsabiliza pelo fiel cumprimento do contrato e por quaisquer eventuais danos causados por seus prepostos durante a ou por causa do fornecimento dos produtos.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



- 5.7. As notas fiscais emitidas pela empresa serão atestadas pelos Secretários das respectivas unidades que receberão os serviços.
- 5.8. Os produtos serão recebidos e fiscalizados pela Secretaria que receberá o serviço requisitante ou quem estiver substituindo-o (a) ou por ele (a) indicado (a), conforme art. 140, inciso II, alíneas 'a' e 'b', e ainda, § 2º da Lei nº 14.133/2021, ou ainda pelo Chefe do Setor de onde for demandado o fornecimento que terá, juntamente com a Contratada, a incumbência de, dentre outras atribuições, aferir a quantidade, qualidade e adequação do serviço executado.
- 5.9. . O recebimento do objeto da presente contratação será realizado:
- 5.9.1. Provisoriamente, assim que for realizado o fornecimento, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações, que, em caso de inconformidade com as necessidades da Contratante, avisará a Contratada para a imediata correção.
- 5.9.2. Definitivamente, expressa ou tacitamente, até 5 (cinco) dias úteis após a entrega ao servidor indicado no item 5.7.
- 5.9.3. O recebimento definitivo previsto no item acima não isenta a empresa contratada da responsabilidade de corrigir eventuais inconformidades que possam surgir, às suas expensas e a pedido da Contratante, mesmo que após o recebimento definitivo, por baixa qualidade dos produtos ou, ainda, que causem danos à saúde dos consumidores e aos patrimônios da Prefeitura, sendo que os defeitos detectados poderão ser descontados do valor a ser pago pelo serviço, de acordo com os prejuízos causados.
- 5.10. A partir de aceito (s) o (s) serviço (s) fornecido (s), conforme item 5.8.2, será autorizada a emissão da Nota Fiscal, que será atestada e autorizada para pagamento.
- 5.11. Todos os encargos, taxas, impostos e frete provenientes deste contrato ou ata serão de inteira responsabilidade da contratada.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



- 6.1. A Ata de Registro de preço terá a validade de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por mais 12 (doze) meses.
- 6.2. A Secretaria de Administração e Gestão de Pessoas (ou unidade por ela designada) será a gestora do contrato.
- 6.3. A gestão do contrato poderá solicitar a prorrogação de prazo da execução do objeto por até mais 12 (doze) meses, desde que verificada condição mais vantajosa à Administração local.
- 6.4. A gestão do contrato coordenará a execução e a fiscalização contratual.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

- 7.1. O pagamento será feito no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, após o recebimento da nota fiscal por parte da Prefeitura.
- 7.2. Para o pagamento, a empresa deverá estar em dia com suas obrigações sociais e previdenciárias.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

- 8.1. Quanto à forma, sugere-se a realização de Pregão em forma eletrônica, para a ampliação da competitividade do certame.
- 8.2. Quanto ao critério, sugere-se, para a obtenção de proposta a gerar o resultado mais vantajoso à Administração, a utilização do menor valor.

9. DAS ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

- 9.1. Conforme consta do ETP, prévio a este Termo, a estimativa do valor da contratação é de R\$ 209.761,92 (duzentos e nove mil, setecentos e sessenta e um reais e noventa e dois centavos).

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

PRÓ IDOSO

02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

02.20.03 – DIVISÃO DE PROTEÇÃO DE ALTA COMPLEXIDADE

08.241.0013.2084 – MANUTENÇÃO DO PRÓ-IDOSO

3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



FONTE 01, 02 E 05

VIVA LEITE

02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

02.20.01 – DEPARTAMENTO DE PROTEÇÃO SOCIAL

08.244.0013.2080 – MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

FONTE 01

CRAS

02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

02.20.02 – DIVISÃO DO CENTRO DE REFERÊNCIA A ASSISTÊNCIA

08.241.0013.2081 – MANUTENÇÃO DO CRAS – 3ª IDADE

08.243.0013.2082 – MANUTENÇÃO DO CRAS - CRIANÇA E ADOLESCENTE

08.244.0013.2083 – MANUTENÇÃO DO CRAS - FAMÍLIAS

3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

FONTE 01, 02 E 05

CREAS

02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

02.20.04 – DIVISÃO DE PROTEÇÃO DE MÉDIA COMPLEXIDADE

08.243.0013.2085 – MANUTENÇÃO DO CREAS - CRIANÇA E ADOLESCENTE

08.244.0013.2086 – MANUTENÇÃO DO CREAS - FAMÍLIAS

3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

FONTE 01, 02 E 05

FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE

02.14 – GABINETE DO PREFEITO

02.14.02 – FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE

08.244.0002.2006 – FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE

11.334.0015.1005 – GERAÇÃO DE RENDA

3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

FONTE 01 E 03

CORPO DE BOMBEIRO

02.15 – SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

02.15.01 – DEPTO. DE POLÍTICAS INSTIT. E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

04.153.0036.2103 – MANUTENÇÃO DA UNIDADE DE CORPO DE BOMBEIROS

3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

FONTE 01

Cajati, na data da assinatura.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
E GESTÃO DE PESSOAS**



Nivea Augusto de Oliveira

Chefe de Divisão de Apoio Administrativo e Financeiro



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 57BF-D1A3-15EA-C71D

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



NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA (CPF 258.XXX.XXX-47) em 12/08/2024 11:40:58 (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/57BF-D1A3-15EA-C71D>