PREFEITURA DE
SANTO ANDRÉ

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INCLUSIVA E APOIO EDUCACIONAL

MODALIDADE	TERMO DE REFERENCIA	ARTIGO DA LEI 14133/21
PREGÃO ELETRONICO	**013/2026**	Art. 28, Inciso I e Art. 29

CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

INTRODUÇÃO

O referido Termo de Referência foi construído nos termos da Lei nº 14.133/2021, a aquisição será realizada por meio de pregão eletrônico, tendo como objeto o fornecimento de **Carne Bovina de Traseiro congelada IQF - Corte Patinho em cubos**, destinada ao consumo dos alunos da rede pública de ensino do município de Santo André, matriculados nas creches, Educação Infantil, Ensino Fundamental e na Educação de Jovens e Adultos (EJA), incluindo Centros Públicos, conforme cardápios elaborados por nutricionistas, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

As especificações e exigências constantes deste documento foram definidas com base nas necessidades da Administração, observando as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a legislação sanitária vigente e os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento e desenvolvimento nacional sustentável, visando assegurar o fornecimento de produto seguro, de qualidade, nutricionalmente adequado e compatível com as necessidades operacionais da alimentação escolar.

O fornecimento contínuo de alimentos saudáveis, seguros e com valor nutricional adequado, carnes bovinas, contribuem para a promoção de hábitos alimentares equilibrados.

I – OBJETO

Trata-se da aquisição de **Carne Bovina de Traseiro congelada IQF - Corte Patinho em cubos**, proveniente de animais sadios, abatidos humanitariamente e sob inspeção sanitária; procedente de quarto traseiro no corte patinho, devidamente aparado sem excesso de gordura, cartilagem e aponevroses sendo apresentado em cubos, de tamanho e peso uniformes, aproximados de 3cm por 3 cm, manipulado sob rígidas condições higiênicas e congelados em túnel de congelamento ultrarrápido (Sistema IQF ou similar)destinada ao consumo dos alunos da rede pública de ensino do município de Santo André, matriculados nas creches, Educação Infantil, Ensino Fundamental e na Educação de Jovens e Adultos (EJA), incluindo Centros Públicos, conforme cardápios elaborados por nutricionistas, em consonância com as diretrizes do PNAE.

II – ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

A seguir justificamos a aquisição de carne bovina de traseiro congelada IQF - corte patinho em cubos, destinada ao consumo dos alunos da rede pública de ensino do município de Santo André, matriculados nas creches, Educação Infantil, Ensino Fundamental e na Educação de Jovens e Adultos (EJA), incluindo Centros Públicos.

As especificações técnicas e os quantitativos do objeto foram definidos com base nas necessidades da Rede Municipal de Ensino, considerando o planejamento dos cardápios elaborados pela equipe técnica de Nutrição da Supervisão de Alimentação Escolar, o número de estudantes atendidos, a frequência de oferta do alimento, as recomendações nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a capacidade operacional das unidades responsáveis pelo preparo das refeições. Os quantitativos estimados visam assegurar o abastecimento contínuo durante a vigência contratual, permitindo a adequada execução da política pública de alimentação escolar.

As características técnicas do produto foram estabelecidas com o objetivo de garantir a oferta de alimento seguro, de elevado valor nutricional e compatível com as necessidades da alimentação escolar, observando os padrões de qualidade, identidade e segurança previstos na legislação vigente. As exigências relativas à composição, processamento, embalagem, rotulagem, transporte e controle de qualidade também buscam assegurar maior rendimento culinário, padronização das preparações, redução de desperdícios, eficiência operacional e adequada aplicação dos recursos públicos, contribuindo para a oferta de refeições nutricionalmente equilibradas e para a promoção da saúde, do desenvolvimento e da aprendizagem dos estudantes.

Indicamos abaixo as quantidades a serem adquiridas:

QUANTITATIVO

PRODUTO	QUANTIDADE MENSAL (kg)	QUANTIDADE ANUAL (kg)
CARNE BOVINA DE TRASEIRO CONGELADA IQF - CORTE PATINHO EM CUBOS	**7.000**	**84.000**

Fonte: Em 2026 o número de alunos atendidos pelo PNAE na rede municipal de ensino de Santo André conforme consulta no FNDE clientela atendida é de 46.639 alunos.
A quantidade per capita servida por aluno varia de acordo com a faixa etária, variando entre creche, educação infantil, fundamental e EJA devidamente registrado nos receituários elaborados por nutricionistas da equipe da CRAISA.
Os cardápios são planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais de acordo com a faixa etária dos alunos, durante período letivo, sendo 20% quando fornecidas uma refeição ao dia, 30% quando fornecidas duas refeições ao dia e 70% quando três refeições ou mais ao dia, de acordo com o artigo 18 da Resolução FNDE nº 04 de 2026.

REQUISITOS
CARNE BOVINA DE TRASEIRO CONGELADA IQF - CORTE PATINHO EM CUBOS

ITEM	DESCRIÇÃO
PRODUTO	CARNE BOVINA DE TRASEIRO CONGELADA IQF: proveniente de animais sadios, abatidos humanitariamente e sob inspeção sanitária; procedente de quarto traseiro no corte patinho, devidamente aparado sem excesso de gordura, cartilagem e aponevroses sendo apresentado em **CUBOS, de tamanho e peso uniformes, aproximados de 3 cm por 3 cm**, manipulado sob rígidas condições higiênicas e congelados em túnel de congelamento ultrarrápido (Sistema IQF ou similar). A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirada do freezer (sem necessidade de descongelamento prévio do produto). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem original, ainda congelado, o produto poderá ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Decreto n.º 9013 de 29/03/2017 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA - Ministério da Agricultura ou Regulamento do SISP – Lei nº 17.373/2021, Decreto nº 66.286/2021 e Resolução SAA nº 24/94 ou SISBI: Portaria MAPA 672/2024 Todas as legislações citadas no presente descritivo deverão ser seguidas, bem como suas eventuais atualizações e / ou alterações. A carne BOVINA/ PATINHO EM CUBOS deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas, isenta de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, ser isenta de tecidos inferiores (cartilagens, pele, aponevroses, ossos, nervos, gorduras aparentes) e impurezas. O produto, não poderá conter em hipótese alguma, a presença de ossos ou fragmentos de ossos. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina corte PATINHO, 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. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve ser obtido, processado, 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. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovada pela Portaria nº 368, de 04/09/97, Ministério da Agricultura. É recomendado que o (s) estabelecimento (s) tenha (m) implantado (s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, instituído pela Portaria n° 46, de 10/02/98, M.A.P.A., incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos. SENSORIAIS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas. Odor e sabor: próprios FÍSICO-QUÍMICAS: Lipídeos / Gordura total: máximo de 5 % PH: Inferior ou igual a 6,0 Não conter aditivos. MICROBIOLÓGICAS: De acordo com a Instrução Normativa nº 161, de 01/07/22, Anvisa; ANEXO I, Grupo 6 – Carne bovina MICROSCÓPICAS / MACROSCÓPICA: Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde humana. Ausência de outras matérias estranhas indicativas de falhas de boas práticas de fabricação e produção. O produto não deverá apresentar elementos histológicos estranhos ao produto Poderão ser efetuadas análises específicas para a comprovação de ausência de aditivos de qualquer natureza. Determinação de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas e de substâncias biologicamente ativas (hormônios e antibióticos) para garantir a sanidade do alimento, que deverá estar de acordo com a legislação vigente.

EMBALAGEM	A embalagem inicial do produto deverá ser saco plástico atóxico, resistente, atendendo à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte. O produto deverá ser fornecido nas seguintes embalagens: Peso líquido - 01 (um) quilo a 02 (dois) quilos. A embalagem final do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada ou caixas plásticas na cor clara, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente. Embalagens diferentes das citadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa, estando, porém, sujeitas à aprovação da PSA. Conceder-se-á imprópria para o consumo à embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
ROTULAGEM	O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Na embalagem inicial e final deverão constar de forma clara e indelével, as seguintes informações: -Identificação completa do produto. -Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro do produto/rótulo no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação vigente. -Data da fabricação/embalagem e data de vencimento do produto constando dia, mês e ano -Informações nutricionais e declaração de alérgenos -Peso líquido. -Condições de armazenamento. -Carimbo do SIF, SISBI, SISP/SIE ou SIM.
EXIGÊNCIAS	No prazo máximo de 10 dias da sessão pública, a empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 amostra em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise do produto, inclusive rotulagem. Para aprovação do produto/ amostra, no prazo de 10 dias úteis a SAE/CRAISA/PSA poderá realizar visita técnica às dependências do estabelecimento fabricante, realizadas por técnicos da CRAISA/PSA, para verificar os meios de produção e as tecnologias empregadas, as condições higiênicas - sanitárias e acompanhar a linha de produção. A visita deverá ser acompanhada do responsável técnico ou técnico habilitado da empresa fabricante. Caso a empresa fabricante não esteja de acordo com as normas das legislações vigentes ou forem identificados perigos que caracterizem falhas nas Boas Práticas de Fabricação (BPF) e/ou riscos à saúde a empresa proponente será desclassificada.

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA	As empresas deverão apresentar declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo de 10 dias do certame, os documentos abaixo relacionados sendo os mesmos originais, ou cópia reprográfica, desde que autenticada em cartório ou em publicação de órgão da imprensa na forma da Lei; a cópia será autenticada por servidor da PSA, à vista do documento original; ou obtidos via "Internet", condicionado à confirmação de sua autenticidade. Obs. Em casos de documento com assinatura eletrônica, a aceitação fica condicionada à verificação da autenticidade, devendo o documento indicar a chave para confirmação desta. 1. Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação vigente. 2. Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo. 3. Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora. 4. Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos e que ele elaborou e implementou as "Boas Práticas de Fabricação" na sua linha de produção, conforme determina a legislação em vigor. 5. Documento específico expedido pelo Conselho de Classe em que o Responsável Técnico (RT) está registrado, comprovando que este profissional está registrado como Responsável Técnico do estabelecimento fabricante 6. Alvará sanitário ou licença de funcionamento do fabricante e licitante, emitido pela vigilância sanitária, contendo permissão para o fornecimento do objeto da licitação.
ENTREGA	Local: A empresa fornecedora deverá entregar o produto na Supervisão de Alimentação Escolar no endereço Avenida Capuava n 540 - Bairro Homero Thon - Santo André devendo ser entregue das 7h30m horas às 11h horas e das 13h horas às 15h30m. Fica reservada a PSA alterar a programação até 48 horas antes da entrega do produto. Prazo de entrega: O fornecimento do item deverá ser efetuado parceladamente, conforme cronograma, com entregas de acordo com a solicitação da SAE/ PSA com os prazos e quantidades determinadas, considerando 2 vezes por semana. A empresa fornecedora deverá apresentar uma declaração se comprometendo efetuar as entregas nos dias e horários estabelecidos. O carregamento, transporte e descarregamento dos materiais nos locais de entrega, correrão por conta e responsabilidade da Contratada.

TRANSPORTE	As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente (CVS Nº 3 de 03.07.26 e CVS 15, de 07/11/91). Observando-se que as carnes deverão ser transportadas em carros refrigerados em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas.
CONTROLE DE QUALIDADE	A PSA realizará, a seu exclusivo critério, controle de peso, embalagens, qualidade e demais características do produto. Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente concorrência, a remessa será devolvida e deverá ser substituída pelo fornecedor no prazo máximo de 12 h (doze horas), independentemente da aplicação das penalidades cabíveis. A PSA poderá solicitar a empresa vencedora do certame, durante a vigência do contrato, a apresentação de laudos laboratoriais com análises sensorial, físico-química, inclusive porcentagem de lipídeos totais, microbiológicas e microscópicas. A critério da PSA poderá ser realizada análise laboratorial, a qualquer tempo, em qualquer quantidade durante a vigência do contrato, análises essas pagas pela contratada, em laboratório escolhido pela PSA. A critério da PSA, poderão ocorrer visitas técnicas às dependências do estabelecimento fabricante realizadas pelos técnicos da CONTRATANTE a qualquer momento, para conhecer os meios de produção e as tecnologias empregadas, verificar as condições higiênico - sanitárias e acompanhar a linha e produção, sendo que os custos referentes a esses procedimentos são de responsabilidade da CONTRATADA. Verificada a necessidade de se incorporar medidas corretivas em qualquer etapa do processo de produção e/ou transporte, a CONTRATADA obriga-se a levar em consideração as ponderações da CONTRATANTE. A CONTRATADA arcará com os custos das visitas e com todas as despesas relativas às análises do produto, se houver. Nos casos em que forem identificados perigos, em qualquer período (físicos, químicos, microbiológicos e/ou toxicológicos) que caracterizem falhas nas Boas Práticas de Fabricação (BPF) e/ou falhas e/ou riscos à saúde (independentemente da sua gravidade), haverá o encaminhamento da ocorrência pela CONTRATANTE, junto aos Órgãos Fiscalizadores competentes (Vigilância Sanitária ou Agência do Mapa), e se for o caso, requerer junto ao Secretário da Pasta que adotará as medidas pertinentes junto aos Órgãos e Autoridades competentes, para eventual apuração de responsabilidade civil e criminal e/ou rescisão contratual.

PREFEITURA DE
SANTO ANDRÉ

UNIDADES ESCOLARES ATENDIDAS

	UNIDADE ESCOLAR	BAIRRO	ENDEREÇO
1	CRECHE Adalgisa Boccacino Pinheiro Faro, Profª	Marek	R. Engenheiro Alfredo H. Jr, s/n.º
2	CRECHE Alfredinho, Padre	Condomínio Maracanã	R. Angra dos Reis, 80
3	CRECHE Angela Masiero	Junqueira	R. Franco da Rocha, 155
4	CRECHE Antonio Oliveira, Prof.	Alvorada	R. Cafelândia, s/n.º
5	CRECHE Attilio Taricco, Padre	Santo André	R. Cazuza s/nº
6	CRECHE Beth Lobo	Sá	R. Cosenza, s/n.º
7	CRECHE Brasil Marques do Amaral	Luzita	Rua Ariovaldo de Menezes, 25
8	CRECHE Cata Preta	Cata Preta	Estrada da Cata Preta, 810
9	CRECHE Cosmo do Gás, Vereador	Sitio dos Vianas	Av. São Tomaz Mouro s/nº
10	CRECHE Demercindo da Costa Brandão	Camilópolis	R. Custódia, s/n.º
11	CRECHE Edson Felix dos Santos Bigodinho	Erasmo	Rua Jorge Beretta nº 300
12	CRECHE Elisabete Lilian Piccinin, Profª	Cristiane	R. Martinópolis, s/n.º
13	CRECHE Eloá Cristina Pimentel da Silva	Santo André	Av. Primeiro de Dezembro, 298
14	CRECHE Esther Moura Barreto, Profª	Nações	Praça Chile, s/n.º
15	CRECHE Evangelina Jordão Luppi, Profª	Santa Terezinha	R. Aurélio Campos, 115

16	CRECHE Francisca Zuk	Santo André	Av. Loreto, s/n.º
17	CRECHE Gonzaguinha	Erasmo	Rua Cajobi, s/nº.
18	CRECHE Guaratinguetá I	Alzira Franco	Av. Guaratinguetá, 775
19	CRECHE Heitor Villa Lobos	Capuava I	R. Lacônia, s/n.º
20	CRECHE Henfil	Santo André	R. Toledana, 10
21	CRECHE Herbert de Souza	Marajoara	R. Gunnar Vingren, s/n.º
22	CRECHE Hideki Koyama, Prof.	Cata Preta	Estrada da Cata Preta, 826
23	CRECHE Iara Balieiro Lima, Profª	Vila Guiomar	R. Carnauba nº 143
24	CRECHE Jardim Rina	Jd. Rina	Rua Miguel Guillen, 401
25	CRECHE João do Rego Cavalcanti, Monsenhor	Campestre	R. Lagoa Santa, s/n.º
26	CRECHE Jorge Guimarães Lopes da Costa, Prof.	Guarará	R. dos Cocais , s/n.º
27	CRECHE José Mahon, Padre	Mirante	R. Angra dos Reis, 85
28	CRECHE Larah Santos Campos	Alzira Franco	Av. Guaratinguetá, 701
29	CRECHE Laura Dias de Camargo, Profª	Valparaíso	R. Santo Anastácio, s/n.º
30	CRECHE Maria Campos Santos	Marek	R. Engenheiro Alfredo Hertzman Jr, s/n.º
31	CRECHE Maria Delphina Carvalho Neves	Sacadura Cabral	R. Camilo Castelo Branco, 55
32	CRECHE Maria Dolores Felipe Silva	Jardim Milena	Rua Nina Zanotto, 695

33	CRECHE Maria Nilma da Silva	Centreville	Avenida Prof. Luiz Ignácio de Anhaia Mello, nº 2080, esquina com a Rua João Caetano
34	CRECHE Marina Gonçalves Ulbrich, Profª	Estela	R. Pereira Coutinho, 431
35	CRECHE Máximo Mansur, Prof.	Pq João Ramalho	R. Massaranduba, s/n.º
36	CRECHE Monteiro Lobato	Miami	R. Rio Jaguaribe, s/n.º
37	CRECHE Nancy Andreoli, Profª	Recreio da Borda do Campo	R. Guariba, s/n.º
38	CRECHE Paranapiacaba	Paranapiacaba	R. Willian Speers, s/n.º
39	CRECHE Pedro Cia, Prof.	Homero Thon	R. Tibiriçá, 500
40	CRECHE República Italiana	Santo Alberto	R. Osório de Almeida, s/n.º
41	CRECHE Rosina da Silva, Irmã	Guaraciaba	Rua Cisplatina, s/nº - Entrada na Rua Amélia Rodrigues, 456
42	CRECHE Sueli Leal Barros, Profª	Parque Andreense	R. Astorga, s/nº
43	CRECHE Yonne Cintra de Souza, Profª	Pires	R. Kasato Maru, s/n.º
44	EMEI Décio Pereira, Dom	Santo André	R. Dos Dominicanos, s/n.º
45	EMEI Demercindo da Costa Brandão	Camilópolis	R. Maria Cristina, s/n.º
46	EMEI Jardim Alzira Franco	Alzira Franco	Av. Guaratinguetá, 701
47	EMEI Joao do Rego Cavalcanti, Monsenhor	Campestre	R. Lagoa Santa, s/n.º
48	EMEI Maria Ruth Koch Manfrim Croque, Profª	Carla	R. Lopes Trovão, s/n°
49	EMEI Mariangela Ferreira Aranda Fuzetto, Profª	Junqueira	R. Pacheco Chaves, s/n.º

50	EMEI Sandra Cristina da Silva, Profª	Alzira Franco	Av. Ayrton Senna da Silva, s/n.º
51	EMEIEF Alberto Francia Gomes Martins, Dr.	Vila Alto de Santo André	R. Parsifal, 41
52	EMEIEF Antonio de Campos Gonçalves, Prof.	Campestre	R. das Laranjeiras, 1177
53	EMEIEF Antônio Virgílio Zaniboni, Prof.	Estádio	Av. Áurea, 920
54	EMEIEF Augusto Boal	Capuava	Av. Ayrton Senna da Slva, s/n.º
55	EMEIEF Ayrton Senna da Silva	Cecília Maria	R. Rio Pardo, 460
56	EMEIEF Benedito Gomes de Araujo, Prof.	Vila Pires	R. Caravelas, s/nº
57	EMEIEF Camilo Peduti	Jardim Utinga	Av. Martim Francisco, 1884
58	EMEIEF Cândido Portinari	Guarará	R. dos Cocais, 1861
59	Sítio dos Vianas **(ANEXO)**	Sitio dos Vianas	Av. São Tomaz Mouro, 107
60	EMEIEF Carlos Drummond de Andrade	Pires	R. Hatsuey Motomura, s/n.º
61	EMEIEF Carlos Vicente Cerchiari	Vila Progresso	Av. Queirós Filho, 1640
62	EMEIEF Carolina Maria de Jesus	Cata Preta	Estrada da Cata Preta, 810
63	EMEIEF Celestino Bourroul, Prof.	Jardim Vila Rica	Av. Inconfidência Mineira, s/nº
64	EMEIEF Célia Inês Domingues de Arruda Assis, Profª	Irene	R. Caminho dos Vianas, s/n°
65	EMEIEF Chico Mendes	Recreio da Borda do Campo	R. Tamanduá Bandeira, s/n.º
66	EMEIEF Cidade de Takasaki	Alzira Franco	Av. Guaratinguetá, 661

67	EMEIEF Cora Coralina	Santo André	R.dos Dominicanos, 1250
68	EMEIEF Darcy Ribeiro, Prof.	Internacional	R. Tanganica, 385
69	EMEIEF Elaine Cena Chaves Maia, Profª	Santo Alberto	R. Petrogrado, s/n.º
70	EMEIEF Elisabete de Leonardi	Guarani	Av. Pedro Américo, s/n.º
71	EMEIEF Ennio Mario Bassalho de Andrade, Prof.	Vila Principe de Gales	Praça São Jorge, 1
72	EMEIEF Estevão de Faria Ribeiro, Arq.	Marek	R. Luiz G. Pain , s/n.º
73	EMEIEF Eufly Gomes, Prof.	República	R. Araguaia, 260
74	EMEIEF Felipe Ricci de Camargo, Prof.	Parque Novo Oratório	R. Basiléia, 171
75	EMEIEF Fernando Godat, Padre	Dora	R. Votuporanga, 20
76	EMEIEF Fernando Pessoa	Estela	R. Pirambóia, 460
77	EMEIEF Francisca Helena Furia, Profª	Recreio da Borda do Campo	Avenida Mico Leão Dourado, 2361
78	EMEIEF Gabriel Oscar de Azevedo Antunes, Prof.	Jardim Bela Vista	R. Duque de Caxias, 75
79	EMEIEF Hermínia Lopes Lobo, Profª	Vila Assunção	Av. Dr. Erasmo, 679
80	EMEIEF Homero Thon	Homero Thon	Av. Tibiriçá, 555
81	EMEIEF Janusz Korczak, Dr.	Valparaíso	R. Santo Anastácio, 293
82	EMEIEF João de Barros Pinto, Prof.	Utinga	R. Londres, 444
83	EMEIEF João XXIII, Papa	Vila Francisco Matarazzo	R: Belgrado , 95

84	EMEIEF Joaquim de Carvalho Terra, Prof.	Vila Marina	R. Coronel Seabra, 1331
85	EMEIEF Jorge Marcos de Oliveira, Dom	Condomínio Maracanã	R. Assis Cintra, 315
86	EMEIEF José Augusto Leite Franco, Prof.	Parque Erasmo Assunção	R. Irauna, 351
87	EMEIEF José do Prado Silveira, Prof.	Sacadura Cabral	R. Lauro Müller, 354
88	EMEIEF José Lazzarini Júnior, Prof.	Marina	R. Coronel Seabra, 1201
89	EMEIEF José Maria Sestilho Mattei	Cristiane	R. Mirandópolis, s/n.º
90	EMEIEF Julio Nunes Nogueira, Prof.	Estádio	R. Atlas, 47
91	EMEIEF Júlio Pignatari, Dr.	Jardim Teles de Menezes	R. da Pátria, s/nº
92	EMEIEF Luiz Gonzaga	Erasmo	R. Ipanema, 253
93	EMEIEF Luiz Sacilotto	Alvorada	R. Dr. Nelo Rosati, 113
94	EMEIEF Machado de Assis	Miami	Estrada do Pedroso, 800
95	EMEIEF Manoel de Oliveira, Vereador	Maravilhas	R. das Maravilhas, s/n.º
96	EMEIEF Maria Cecilia Dezan Rocha, Profª	Sá	Av. Nova Iorque, s/n.º
97	EMEIEF Maria da Graça de Souza, Profª	Floresta	R. Parintins, 344
98	EMEIEF Maria da Penha de Almeida Manfredi, Profª	Curuça	Praça da Liberdade, 511
99	EMEIEF Miguel Sanches Ruiz	Cidade São Jorge	R. Jales, s/n.º
100	EMEIEF Nicolau Moraes Barros, Prof.	Pires	R. Hatsuey Motomura, s/n.º

PREFEITURA DE SANTO ANDRÉ

101	EMEIEF Odylo Costa Filho	Guiomar	R. Ministro Calógenes, 459
102	EMEIEF Oscar Chaves, Reverendo	Linda	R. Carijós, 2286
103	EMEIEF Paranapiacaba	Paranapiacaba	R. Vereador João Dias Carrasqueira, s/n.º
104	EMEIEF Parque Andreense	Andreense	R. Astorga, s/n.º
105	EMEIEF Paulo Freire, Prof.	Matarazzo	R. Tirana, 288
106	EMEIEF Paulo Sinna, Prof.	Vila Tibirica	R. Álvaro Lins, s/nº
107	EMEIEF Piero Pollone, Comendador	Cidade São Jorge	R. Bocaína, s/n.º
108	EMEIEF Salvador dos Santos	Humaitá	R. Guerra Junqueira, 366
109	EMEIEF Silvia Orthof	Teles de Menezes	R. Alfa, s/n.º
110	EMEIEF Simão Salém, Reverendo	Vila Palmares	R. Las Palmas, 198
111	EMEIEF Sonia Aparecida Marques, Profª	Palmares	R. Hermínia L. Lobo, 220
112	EMEIEF Tarsila do Amaral	Bangu	R. Angatuba, 230
113	EMEIEF Teresa de Calcuta, Madre	João Ramalho	R. Pindorama, s/n.º
114	EMEIEF Therezinha Monteiro de Barros Nosé, Profª	Alpina	R. João Fernandes, s/n.º
115	EMEIEF Vinicius de Moraes	Camilópolis	R. Nilde, 160
116	EMEIEF Yvonne Zahir, Profª	Milena/Las Vegas	R. Exp. Oscar Vano, 387
117	CPFP Armando Mazzo	Príncipe de Gales	R. Carnaúba, s/n.º

118	CPFP João Amazonas	Capuava	R. Antonio Sebastião Esquarize, s/n.º
119	CPFP Julio de Grammont	Andreense	Rua Astorga s/n
120	CPFP Miguel Arraes, Governador	Cristiane	R. Rangel Pestana s/n
121	CPFP Valdemar Mattei	Vila Pires	Rua Kasato Maru /sn

III – NATUREZA DO OBJETO

(X) Bens
( ) Obras
( ) Serviços
Trata-se de aquisição de bem comum, elemento de despesa consumo, conforme quantitativos anteriormente descritos.

IV – PRAZOS DO CONTRATO

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado sucessivamente até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que caracterizado o fornecimento contínuo, demonstrada a vantajosidade para a Administração e observados os requisitos dos arts. 105, 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

Considerando que os cubos de carne são destinados à alimentação escolar e possuem consumo contínuo, a prorrogação contratual poderá ocorrer quando houver interesse da Administração e manutenção das condições mais vantajosas.

O reajuste dos preços será concedido após decorrida a anualidade com data base vinculada à data do orçamento estimado, utilizando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor – IPCA, nos termos do art. 92, inciso V, da Lei nº 14.133/2021.

V – FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Justificamos a seguir sobre a necessidade da presente aquisição.

A presente contratação tem por objeto a aquisição de Carne Congelada de Bovino – corte patinho em cubos (IQF ou tecnologia equivalente), destinada ao atendimento da alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Santo André/SP.

A aquisição fundamenta-se na Constituição Federal, art. 208, inciso VII, na Lei nº 11.947/2009, que institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), na Lei nº 14.133/2021, na Resolução CD/FNDE nº 04/2026 e demais normas aplicáveis.

O fornecimento do produto é indispensável para garantir a execução contínua dos cardápios elaborados pela equipe técnica de Nutrição da CRAISA, assegurando refeições nutricionalmente adequadas aos estudantes da Educação Infantil, Ensino Fundamental e Educação de Jovens e Adultos (EJA), em conformidade com as diretrizes do PNAE.

A carne bovina constitui alimento in natura ou minimamente processado, fonte de proteínas de alto valor biológico, ferro heme, zinco e vitamina B12, nutrientes essenciais ao crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e manutenção da saúde dos estudantes. Sua inclusão nos cardápios atende às recomendações nutricionais da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, que prevê a oferta regular de alimentos fonte de ferro heme na alimentação escolar.

A especificação do corte patinho em cubos, congelado pelo sistema IQF ou tecnologia equivalente, justifica-se pelo elevado rendimento, padronização das porções, redução de perdas, facilidade de armazenamento e preparo, menor manipulação do alimento, maior segurança sanitária e otimização dos processos de produção das refeições, sem restringir a competitividade entre os licitantes.

A contratação será realizada por Pregão Eletrônico, por se tratar de bem comum, cujas especificações podem ser objetivamente definidas, conforme os arts. 6º, inciso XIII, e 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que caracterizado o fornecimento contínuo, demonstrada a vantajosidade para a Administração e observados os requisitos dos arts. 105, 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

A presente contratação está alinhada ao planejamento da Administração e visa assegurar a continuidade da alimentação escolar, a qualidade das refeições ofertadas, a segurança alimentar e nutricional dos estudantes e a observância dos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

VI – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo de carne bovina congelada sistema IQF ou similar, exclusivamente do corte patinho traseiro em cubos, destinada ao atendimento da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Santo André, contemplando todas as etapas necessárias para garantir a qualidade, a segurança dos alimentos, a regularidade do abastecimento e a adequada execução dos cardápios elaborados pela equipe técnica de Nutrição da Supervisão de Alimentação Escolar.

O objeto compreende o fornecimento de produto obtido exclusivamente do corte patinho bovino, devidamente aparado, isento de ossos, fragmentos de ossos, cartilagens, aponeuroses, nervos, excesso de gordura, tecidos sem aproveitamento culinário, aditivos alimentares e quaisquer substâncias estranhas ao produto, atendendo às características sensoriais, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas estabelecidas no Termo de Referência e na legislação sanitária vigente.

A solução contempla todas as etapas inerentes ao fornecimento, abrangendo o processamento industrial, congelamento, acondicionamento em embalagens apropriadas para contato com alimentos, rotulagem, armazenamento, transporte em veículos refrigerados, manutenção da cadeia do frio, entrega parcelada nos locais e horários estabelecidos pela Administração, bem como a substituição imediata de produtos recusados em razão de não conformidade com as especificações contratuais.

O produto deverá ser proveniente de estabelecimento regularmente registrado junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), elaborado em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e demais normas sanitárias aplicáveis, assegurando a rastreabilidade, a inocuidade e a qualidade do alimento destinado aos estudantes.

A solução também contempla mecanismos de controle da execução contratual, compreendendo a apresentação de amostras para avaliação técnica, análise da rotulagem, apresentação da documentação sanitária e técnica exigida, realização de inspeções, visitas técnicas ao estabelecimento fabricante, controle de recebimento, possibilidade de realização de análises laboratoriais durante toda a vigência contratual e adoção das medidas corretivas cabíveis sempre que constatadas não conformidades, garantindo que o produto mantenha as características especificadas durante toda a execução do contrato.

Sob o aspecto operacional, a solução foi estruturada para atender ao elevado volume de refeições produzidas diariamente pela Rede Municipal de Ensino, assegurando fornecimento regular, padronização das preparações, elevado rendimento culinário, redução de perdas durante o processamento, facilidade de armazenamento, porcionamento e manipulação, contribuindo para maior eficiência das atividades desenvolvidas nas cozinhas escolares e para a adequada aplicação dos recursos públicos.

A solução atende às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), às normas sanitárias vigentes e aos princípios da eficiência, da economicidade, do planejamento e da supremacia do interesse público, proporcionando segurança alimentar, qualidade nutricional, continuidade do abastecimento e adequada execução da política pública de alimentação escolar.

Não foram consideradas adequadas soluções que contemplassem cortes bovinos distintos, carnes temperadas, produtos adicionados de ingredientes, produtos reconstituídos ou carnes mecanicamente processadas, por não atenderem às necessidades nutricionais, ao padrão de qualidade, ao rendimento culinário, à padronização das preparações e às características técnicas exigidas para a execução dos cardápios da alimentação escolar.

VII – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A presente aquisição encontra amparo no seguinte arcabouço normativo:

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual;

Na Lei Federal de Licitações n.º 14133/21

No Decreto Municipal nº 18243/24

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A presente aquisição fundamenta-se nos seguintes dispositivos legais:

Constituição Federal de 1988:

- Art. 208, VII: Estabelece como dever do Estado a oferta de "atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde". A alimentação escolar qualificada constitui, portanto, garantia constitucional.

Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 (com as alterações promovidas pela Lei nº 15.226, de 2025):

Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), observadas as alterações promovidas pela Lei nº 15.226, de 30 de setembro de 2025, no que se refere aos requisitos de prazo de validade dos gêneros alimentícios adquiridos pelo Programa.

- Art. **2º, inciso I** – emprego da alimentação saudável e adequada;
- Art. **2º, inciso II** – inclusão da educação alimentar e nutricional;
- Art. **2º, inciso III** – universalidade do atendimento;
- Art. **2º, inciso V** – apoio ao desenvolvimento sustentável.

Art. 13, §§ 1º e 2º – Estabelece que os gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do PNAE deverão observar requisitos mínimos de prazo de validade na entrega, devendo essa exigência constar do instrumento convocatório e do contrato

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos)

A presente contratação será realizada mediante **Pregão**, nos termos dos arts. **6º, inciso XIII, 28, inciso I, e 106** da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de aquisição de bem comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado. O procedimento licitatório observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, interesse público, planejamento, transparência, eficácia, segregação de funções, motivação, vinculação ao edital, julgamento objetivo, segurança jurídica, razoabilidade, competitividade, proporcionalidade, celeridade, economicidade e desenvolvimento nacional sustentável, bem como a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

Considerando que o objeto consiste no fornecimento parcelado e contínuo de gênero alimentício destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), cuja interrupção poderá comprometer a continuidade da oferta da alimentação escolar aos estudantes da Rede Municipal de Ensino, a vigência contratual poderá ser estabelecida por até **60 (sessenta) meses**, nos termos do **art. 106 da Lei nº 14.133/2021**, desde que demonstradas a vantagem para a Administração e a disponibilidade orçamentária em cada exercício financeiro.

A contratação plurianual mostra-se mais vantajosa para a Administração, pois proporciona maior estabilidade no abastecimento das unidades escolares, reduz custos administrativos decorrentes da realização de procedimentos licitatórios sucessivos, favorece o planejamento das aquisições, da logística de distribuição e da execução

orçamentária, além de conferir maior previsibilidade ao fornecimento contínuo e parcelado dos gêneros alimentícios durante toda a vigência contratual.

A manutenção da vigência contratual estará condicionada à demonstração da vantajosidade para a Administração, à existência de créditos orçamentários em cada exercício financeiro e ao cumprimento das condições estabelecidas na Lei nº 14.133/2021, permanecendo resguardada a possibilidade de extinção do contrato nas hipóteses legalmente previstas.

Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018

Altera a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996) para incluir o tema "educação alimentar e nutricional" na Base Nacional Comum Curricular (BNCC), reforçando a importância da a **Resolução CD/FNDE nº 04, de 26/02/2026 (dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE)**

A Resolução CD/FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026, estabelece as diretrizes para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), disciplinando a elaboração dos cardápios, a oferta de alimentos in natura e minimamente processados, as necessidades nutricionais dos estudantes e os parâmetros técnicos para a alimentação escolar, servindo de fundamento para a especificação do objeto da presente contratação.

- Art. 2º – Define os princípios do PNAE, entre eles o direito humano à alimentação adequada, a equidade, a universalidade e a sustentabilidade;
- Art. 17 – Estabelece que os cardápios devem ser elaborados por nutricionistas, devendo atender às necessidades nutricionais dos alunos, respeitar a cultura alimentar local, a sazonalidade e a vocação agrícola da região;
- Arts. 18 e seguintes – Dispõem sobre as diretrizes para elaboração dos cardápios por faixa etária e modalidade de ensino, incluindo a Educação de Jovens e Adultos (EJA);

Essa Resolução estabelece as diretrizes para a promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar, no âmbito do PNAE, priorizando a oferta de alimentos in natura e minimamente processados e restringindo a oferta de alimentos processados e ultraprocessados. Nesse contexto, a Carne Bovina de Traseiro congelada IQF – Corte Patinho em cubos enquadra-se como alimento compatível com essas diretrizes.

Decreto nº 6.273, de 23 de novembro de 2007 – CAISAN e CONSEA - Ressalta-se que sua disciplina foi posteriormente atualizada pelo Decreto nº 11.422, de 28 de fevereiro de 2023, atualmente vigente, o qual foi alterado pelo Decreto nº 11.622, de 1º de agosto de 2023, mantendo a articulação intersetorial das políticas públicas de SAN.

- Instituiu a Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN), inserindo a alimentação escolar no contexto mais amplo da política de segurança alimentar e nutricional (SAN) e do direito humano à alimentação adequada (DHAA).
- limentação saudável como componente pedagógico e não apenas assistencial.

REQUISITOS DE SUSTENTABILIDADE

A contratação deverá observar os critérios de sustentabilidade previstos na Lei nº 14.133/2021 e nas orientações constantes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União (AGU), edição 2024, especialmente quanto aos aspectos relacionados à segurança alimentar, qualidade do produto, redução de desperdícios e adequada gestão dos recursos públicos.

Para tanto, deverão ser observados, no mínimo, os seguintes requisitos:

- fornecimento de carne bovina proveniente de estabelecimento devidamente registrado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação vigente;
- atendimento às normas sanitárias aplicáveis estabelecidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos competentes;
- utilização de embalagens e rotulagem em conformidade com a legislação vigente, garantindo a identificação, rastreabilidade e segurança do produto;

- manutenção da cadeia de frio durante armazenamento, transporte e entrega, visando preservar as características nutricionais, microbiológicas e sensoriais do alimento, bem como reduzir perdas e desperdícios;
- substituição, sem ônus para a Administração, dos produtos que apresentarem qualquer desconformidade quanto à qualidade, segurança alimentar, condições de conservação ou atendimento às especificações estabelecidas.

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

O produto deverá atender integralmente à legislação vigente aplicável aos produtos de origem animal, especialmente ao Decreto Federal nº 9.013/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), bem como às demais normas complementares expedidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), ANVISA e órgãos competentes.

Quando aplicável, serão aceitos produtos provenientes de estabelecimentos registrados nos sistemas oficiais de inspeção sanitária, incluindo SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA, desde que atendidas todas as exigências legais e sanitárias vigentes.

Todas as legislações e normas mencionadas deverão ser observadas em suas versões atualizadas, incluindo eventuais alterações, substituições ou regulamentações posteriores.

EXIGENCIAS E JUSTIFICATIVAS

A carne BOVINA DE TRASEIRO/ PATINHO EM CUBOS deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas, isenta de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, ser isenta de tecidos inferiores (cartilagens, pele, aponevroses, ossos, nervos, gorduras aparentes) e impurezas.

O produto, não poderá conter em hipótese alguma, a presença de ossos ou fragmentos de ossos.

O produto deverá ser obtido exclusivamente de **carne bovina corte PATINHO,** 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.

Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).

O produto deve ser obtido, processado, 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. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovada pela Portaria nº 368, de 04/09/97, Ministério da Agricultura.

É recomendado que o (s) estabelecimento (s) tenha (m) implantado (s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, instituído pela Portaria n° 46, de 10/02/98, M.A.P.A., incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

SENSORIAIS

Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, não pegajosa.

Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas.

Odor e sabor: próprios

FÍSICO-QUÍMICAS:

Lipídeos / Gordura total: máximo de 5 %

PH: Inferior ou igual a 6,0

Não conter aditivos.

MICROBIOLÓGICAS:

De acordo com a Instrução Normativa nº 161, de 01/07/22, Anvisa; ANEXO I, Grupo 6 – Carne bovina

MICROSCÓPICAS/MACROSCÓPICA:

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde humana.

Ausência de outras matérias estranhas indicativas de falhas de boas práticas de fabricação e produção.

O produto não deverá apresentar elementos histológicos estranhos ao produto

Poderão ser efetuadas análises específicas para a comprovação de ausência de aditivos de qualquer natureza.
Determinação de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas e de substâncias biologicamente ativas (hormônios e antibióticos) para garantir a sanidade do alimento, que deverá estar de acordo com a legislação vigente.

JUSTIFICATIVA PARA CARNE CORTE PATINHO

A definição do corte patinho justifica-se pela necessidade de aquisição de carne bovina com baixo teor de gordura, elevado rendimento culinário e adequada composição nutricional, considerando o atendimento das necessidades alimentares dos estudantes e a otimização dos recursos públicos."

Justificativa das Características do produto/normas sanitárias:

As especificações técnicas do produto têm por finalidade assegurar a aquisição de carne bovina com padrão de qualidade compatível com as necessidades da alimentação escolar, garantindo elevado valor nutricional, segurança dos alimentos e adequada aceitação pelos estudantes. A exigência de utilização exclusiva do corte patinho, devidamente aparado, isento de ossos, cartilagens, aponeuroses, nervos, excesso de gordura e demais tecidos sem aproveitamento culinário, busca proporcionar maior rendimento, padronização das preparações, redução de desperdícios e melhor relação custo-benefício para a Administração.

As exigências relativas às características sensoriais, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas visam assegurar que o produto atenda aos padrões de identidade, qualidade e inocuidade estabelecidos pela legislação vigente, prevenindo riscos à saúde dos estudantes e garantindo o fornecimento de alimento seguro.

As exigências relativas à composição do produto e ao atendimento às normas sanitárias têm como objetivo garantir a segurança alimentar dos estudantes, assegurando que o alimento fornecido seja obtido, processado e armazenado em condições higiênico-sanitárias adequadas.

A observância das normas da ANVISA e demais regulamentações vigentes visa prevenir riscos à saúde pública, especialmente no contexto da alimentação escolar, além de assegurar a conformidade com os padrões de qualidade, inocuidade e controle de contaminantes estabelecidos para alimentos.

EMBALAGEM:

A embalagem inicial do produto deverá ser saco plástico atóxico, resistente, atendendo à legislação vigente de embalagens plásticas em contato com alimentos, em especial a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte.

O produto deverá ser fornecido nas seguintes embalagens: peso líquido - 01 (um) quilo a 02 (dois) quilos.

A embalagem final do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada ou caixas plásticas na cor clara, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente.

Embalagens diferentes das citadas poderão ser propostas e apresentadas pela empresa, estando, porém, sujeitas à aprovação da PSA.

Conceder-se-á imprópria para o consumo à embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

Justificativa para exigência da Embalagem:

As exigências relacionadas à embalagem visam garantir a conservação, integridade e segurança do produto durante o armazenamento, transporte e distribuição até as unidades escolares.

A padronização da embalagem contribui para a racionalização logística, controle de porcionamento, redução de desperdícios e prevenção de contaminações, assegurando a qualidade do alimento até o consumo final.

ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Na embalagem inicial e final deverão constar de forma clara e indelével, as seguintes informações:

-Identificação completa do produto.

-Nome e endereço do abatedouro constando, obrigatoriamente, registro do produto/rótulo no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação vigente.

-Data da fabricação/embalagem e data de vencimento do produto constando dia, mês e ano
-Informações nutricionais e declaração de alérgenos
-Peso líquido.
-Condições de armazenamento.
-Carimbo do SIF, SISBI, SISP/SIE ou SIM.

Justificativa sobre a Rotulagem

As exigências de rotulagem têm como finalidade garantir a transparência das informações ao consumidor e à Administração Pública, permitindo a rastreabilidade do produto e o controle de sua conformidade com a legislação vigente.

As informações obrigatórias permitem a verificação de composição, validade, origem e condições de armazenamento, assegurando maior segurança na gestão da alimentação escolar e no controle sanitário.

APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E AVALIAÇÃO TÉCNICA

No prazo máximo de 10 dias da sessão pública, a empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 amostra em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise do produto, inclusive rotulagem.

Para aprovação do produto/ amostra, no prazo de 10 dias úteis a SAE/CRAISA/PSA poderá realizar visita técnica às dependências do estabelecimento fabricante, realizadas por técnicos da CRAISA/PSA, para verificar os meios de produção e as tecnologias empregadas, as condições higiênicas - sanitárias e acompanhar a linha de produção. A visita deverá ser acompanhada do responsável técnico ou técnico habilitado da empresa fabricante. Caso a empresa fabricante não esteja de acordo com as normas das legislações vigentes ou forem identificados perigos que caracterizem falhas nas Boas Práticas de Fabricação (BPF) e/ou riscos à saúde a empresa proponente será desclassificada.

Justificativa para exigência de Amostra

A apresentação de amostras destina-se a verificar previamente a conformidade do produto ofertado com as especificações do edital, especialmente quanto às características físicas, sensoriais, embalagem e rotulagem, reduzindo o risco de contratação de produto incompatível com as necessidades da alimentação escolar.

A possibilidade de realização de diligências ou visitas técnicas ao estabelecimento fabricante, quando necessária, constitui instrumento de verificação das condições de produção, dos controles de qualidade e das práticas de fabricação adotadas, conferindo maior segurança à contratação e subsidiando a avaliação técnica da Administração.

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

As empresas deverão apresentar declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo de 10 dias do certame, os documentos abaixo relacionados sendo os mesmos originais, ou cópia reprográfica, desde que autenticada em cartório ou em publicação de órgão da imprensa na forma da Lei; a cópia será autenticada por servidor da PSA, à vista do documento original; ou obtidos via "Internet", condicionado à confirmação de sua autenticidade. Obs. Em casos de documento com assinatura eletrônica, a aceitação fica condicionada à verificação da autenticidade, devendo o documento indicar a chave para confirmação desta.

1. Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação vigente.

2. Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.
3. Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.
4. Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos e que ele elaborou e implementou as "Boas Práticas de Fabricação" na sua linha de produção, conforme determina a legislação em vigor.
5. Documento específico expedido pelo Conselho de Classe em que o Responsável Técnico (RT) está registrado, comprovando que este profissional está registrado como Responsável Técnico do estabelecimento fabricante

6. Alvará sanitário ou licença de funcionamento do fabricante e licitante, emitido pela vigilância sanitária, contendo permissão para o fornecimento do objeto da licitação.

Justificativa para documentação técnica

A documentação técnica exigida tem por finalidade comprovar que o estabelecimento fabricante e o produto atendem às exigências legais, sanitárias e regulatórias aplicáveis, garantindo que a carne bovina seja produzida em estabelecimento regularmente inspecionado e que possua responsável técnico habilitado, assegurando a conformidade do objeto contratado com a legislação vigente.

ENTREGA DO PRODUTO

Local: A empresa fornecedora deverá entregar o produto na Supervisão de Alimentação Escolar no endereço Avenida Capuava n 540 - Bairro Homero Thon - Santo André devendo ser entregue das 7h30m horas às 11h horas e das 13h horas às 15h30m.

Fica reservada a PSA alterar a programação até 48 horas antes da entrega do produto.

Justificativa para tipo Entrega do produto

As condições de entrega têm como objetivo assegurar a regularidade no fornecimento e a continuidade da alimentação escolar, evitando interrupções no atendimento aos alunos.

O cronograma de entregas, os prazos estabelecidos e as condições operacionais visam garantir o planejamento logístico da Administração, a qualidade do produto no momento do consumo e a compatibilidade com a rotina das unidades escolares.

TRANSPORTE

As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente (CVS Nº 3 de 03.07.26 e CVS 15, de 07/11/91).

Observando-se que as carnes deverão ser transportadas em carros refrigerados em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas.

Justificativa do tipo de Transporte

As exigências relativas ao transporte têm como finalidade garantir a integridade e a qualidade do produto durante o deslocamento até o local de entrega.

A observância das normas vigentes assegura que o alimento seja transportado em condições adequadas de higiene e conservação, prevenindo contaminações e perdas de qualidade.

CONTROLE DE QUALIDADE

A PSA realizará, a seu exclusivo critério, controle de peso, embalagens, qualidade e demais características do produto.

Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente concorrência, a remessa será devolvida e deverá ser substituída pelo fornecedor no prazo máximo de 12 h (doze horas), independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

A PSA poderá solicitar a empresa vencedora do certame, durante a vigência do contrato, a apresentação de laudos laboratoriais com análises sensorial, físico-química, inclusive porcentagem de lipídeos totais, microbiológicas e microscópicas.

A critério da PSA poderá ser realizada análise laboratorial, a qualquer tempo, em qualquer quantidade durante a vigência do contrato, análises essas pagas pela contratada, em laboratório escolhido pela PSA.

A critério da PSA, poderão ocorrer visitas técnicas às dependências do estabelecimento fabricante realizadas pelos técnicos da CONTRATANTE a qualquer momento, para conhecer os meios de produção e as tecnologias empregadas, verificar as condições higiênico - sanitárias e acompanhar a linha e produção, sendo que os custos referentes a esses procedimentos são de responsabilidade da CONTRATADA.

Verificada a necessidade de se incorporar medidas corretivas em qualquer etapa do processo de produção e/ou transporte, a CONTRATADA obriga-se a levar em consideração as ponderações da CONTRATANTE.

A CONTRATADA arcará com os custos das visitas e com todas as despesas relativas às análises do produto, se houver.

Nos casos em que forem identificados perigos, em qualquer período (físicos, químicos, microbiológicos e/ou toxicológicos) que caracterizem falhas nas Boas Práticas de Fabricação (BPF) e/ou falhas e/ou riscos à saúde (independentemente da sua gravidade), haverá o encaminhamento da ocorrência pela CONTRATANTE, junto aos Órgãos Fiscalizadores competentes (Vigilância Sanitária ou Agência do Mapa), e se for o caso, requerer junto ao Secretário da Pasta que adotará as medidas pertinentes junto aos Órgãos e Autoridades competentes, para eventual apuração de responsabilidade civil e criminal e/ou rescisão contratual.

Justificativa para Controle de qualidade

O controle de qualidade visa assegurar a conformidade do produto entregue com as especificações estabelecidas, garantindo a segurança alimentar e a qualidade da alimentação fornecida aos estudantes.

A possibilidade de inspeções, análises laboratoriais e visitas técnicas permite à Administração verificar, a qualquer tempo, o atendimento às exigências contratuais, prevenindo riscos à saúde pública e assegurando a correta execução do contrato.

EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO:

Além dos documentos de habilitação usualmente exigidos, deverão ser exigidos também:

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO – FINANCEIRA:

Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante – (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).

Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais.

Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

A licitante deverá comprovar a boa situação financeira através da demonstração de cálculo dos índices econômico-financeiros a seguir mencionados, devidamente extraídos do(s) balanço(s), assinada por profissional habilitado da área contábil, utilizando as fórmulas apresentadas a seguir:

Índice de Liquidez Corrente = ou > 1,0

ILC = AC/PC

Índice de Liquidez Geral = ou > 1,0

ILG = (AC + RLP)/(PC + ELP)

Grau de Endividamento < ou = 0,5

GE = (PC + ELP)/AT

Justificativa da Qualificação Econômico-Financeira

A exigência de qualificação econômico-financeira justifica-se pela necessidade de verificar a capacidade da licitante de cumprir integralmente as obrigações decorrentes da contratação, reduzindo os riscos de inadimplemento, paralisação ou descontinuidade da execução contratual.

A apresentação da Certidão Negativa de Falência, das demonstrações contábeis e dos índices de Liquidez Corrente, Liquidez Geral e Grau de Endividamento permite aferir, de forma objetiva, a situação financeira das empresas e sua capacidade de suportar os encargos da contratação.

As exigências estão fundamentadas no art. 69 da Lei nº 14.133/2021 e deverão ser aplicadas de forma proporcional ao objeto, preservando a competitividade e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

ATESTADO DE CAPACIDADE TECNICA

Comprovação de aptidão da empresa licitante, por meio da apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica, de direito público ou privado, conforme descrito a seguir:

ITEM	UNIDADE	Quant. Total solicitada	QUANTIDADE MÍNIMA A COMPROVAR (50%)
Carne bovina	quilograma	84.000	42.000

Atestado(s) ou Certidão(ões) emitido(s) em nome da empresa licitante, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que demonstre(m) a capacidade técnico-operacional da licitante para o fornecimento de carne bovina em cubos ou produtos similares, com características de qualidade, acondicionamento, conservação, transporte e entrega compatíveis com o objeto desta licitação.

Para fins de comprovação da capacidade técnico-operacional, a licitante deverá apresentar atestado(s) ou certidão(ões) que comprovem o fornecimento de quantitativo mínimo correspondente a 50% (cinquenta por cento) da quantidade total estimada de carne bovina em cubos, conforme discriminado na tabela.

VIII – PARAMETROS DA LICITAÇÃO

O Termo de Referência possui compatibilidade com a Lei de Diretrizes Orçamentárias e com o Plano Plurianual?
(X) Sim
( ) Não
A contratação pretendida possui compatibilidade com a LDO e o PPA, estando alinhada às ações de execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, visando à aquisição de gêneros alimentícios para atendimento da alimentação escolar.

Será adotado o Sistema de Registro de Preços (SRP)?
( ) Sim
(x) Não
Não se aplica.

Será adotado tratamento diferenciado a microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), conforme o disposto no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006?
( ) Sim. Valor referencial até R$ 80.000,00 por item (participação exclusiva para ME/EPP).
( )Sim. Valor referencial superior a R$ 80.000,00, bens de natureza divisível (com cota de até 25% para ME/EPP).
(X) Não. Valor referencial superior a R$ 80.000,00, tratando-se de bens de natureza divisível, não sendo aplicado o tratamento diferenciado previsto no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006, com fundamento no art. 49, inciso III, da mesma Lei, por não se mostrar vantajoso para a Administração Pública.
A reserva de cota para microempresas e empresas de pequeno porte poderá comprometer a execução do objeto, tendo em vista a necessidade de fornecimento contínuo, padronizado e integrado de carne bovina destinada à alimentação escolar. A contratação de múltiplos fornecedores para o mesmo item pode acarretar diferenças de padrão de qualidade, rendimento, características sensoriais e operacionais do produto, além de aumentar a complexidade da gestão contratual, da logística de distribuição e do controle de qualidade.
Considerando que o objeto será utilizado na execução dos cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a padronização do produto e a regularidade do abastecimento são essenciais para garantir a segurança alimentar, a uniformidade das preparações e a continuidade do atendimento aos estudantes. Dessa forma, a ampla participação de licitantes, sem reserva de cotas, mostra-se a solução mais vantajosa para a Administração, preservando a eficiência, a economicidade e o interesse público.

Haverá necessidade de se possibilitar vistoria prévia (visita técnica)?
( ) Recomenda-se a realização de vistoria, a critério do licitante interessado.
(X) Não será necessário a realização de vistoria.
Não se aplica

Será admitida a participação de consórcios?
(X) Não
( ) Sim

PREFEITURA DE
SANTO ANDRÉ

Considerando que o objeto da licitação consiste na aquisição de cubos de carne bovina destinados à alimentação escolar, trata-se de fornecimento de bem comum, com especificações usuais de mercado, não apresentando complexidade técnica ou operacional que justifique a união de empresas em consórcio. Existem fornecedores individuais no mercado com capacidade para atender à demanda, desde que cumpridos os requisitos de habilitação e qualificação exigidos no edital. Além disso, a contratação individualizada facilita a fiscalização, o controle da qualidade dos produtos, a rastreabilidade e a responsabilização do fornecedor. Dessa forma, justifica-se a não admissão de consórcios, com fundamento no art. 15 da Lei nº 14.133/2021.

Será admitida a participação de cooperativas?
( ) Não
(X) Sim

Será admitida a subcontratação de serviços?
(X) Não
( ) Sim
Não se aplica

Será necessária a inserção de cláusula de logística reversa?
(X) Não
( ) Sim
Não se aplica

Serão exigidos documentos adicionais juntamente com a proposta de preços:
(X) Não
( ) Sim.

Será exigida amostra do produto?
( ) Não
(X) Sim
No prazo máximo de 10 dias da sessão pública, a empresa vencedora do certame deverá apresentar 01 amostra em embalagem inicial original, devidamente identificada, para análise do produto, inclusive rotulagem. Para aprovação do produto/ amostra, no prazo de 10 dias úteis a SAE/CRAISA/PSA poderá realizar visita técnica às dependências do estabelecimento fabricante, realizadas por técnicos da CRAISA/PSA, para verificar os meios de produção e as tecnologias empregadas, as condições higiênicas - sanitárias e acompanhar a linha de produção. A visita deverá ser acompanhada do responsável técnico ou técnico habilitado da empresa fabricante. Caso a empresa fabricante não esteja de acordo com as normas das legislações vigentes ou forem identificados perigos que caracterizem falhas nas Boas Práticas de Fabricação (BPF) e/ou riscos à saúde a empresa proponente será desclassificada.
Caso fique comprovado, pela análise do produto, que a descrição e características do mesmo, não correspondem às exigências do edital, este será desclassificado.
Por se tratar de alimento perecível entregar a amostra na COZINHA CENTRAL: Av. Capuava, 540 - Bairro Homero Thon - Santo André - SP.

O setor técnico responsável pela análise das amostras, ficha técnica e laudos será a Craisa.

Será exigida prova de conceito?
(X) Não
( ) Sim
Não se aplica

Será exigida carta de solidariedade?
(X) Não
( ) Sim
Não se aplica

Será exigida garantia de proposta?
( ) Não
(X) Sim
Deverá ser exigida garantia de proposta correspondente a **1% (um por cento) do valor anual estimado pela administração para a contratação pretendida,** nos termos do art. 58 da Lei Federal nº 14.133/2021, como requisito de pré-habilitação.
A exigência justifica-se em razão da natureza contínua e essencial dos fornecimentos a serem realizados, do quantitativo necessário e da necessidade de assegurar maior comprometimento dos participantes com as propostas apresentadas, reduzindo os riscos de desistência injustificada e da recusa em formalizar a contratação, caso sagre-se vencedora.
A medida mostra-se proporcional aos riscos identificados, considerando que eventual frustração da contratação após a conclusão da fase competitiva poderá acarretar prolongamento do procedimento licitatório, necessidade de convocação de licitantes subsequentes e atraso na disponibilização do objeto para o preparo de refeição aos alunos da rede municipal de ensino.
A garantia de proposta não se confunde com a garantia de execução contratual prevista nos arts. 96 a 102 da Lei Federal nº 14.133/2021, exigida do licitante vencedor para assegurar o cumprimento das obrigações decorrentes do contrato.
As modalidades, a forma e o momento de apresentação, o prazo de validade, as hipóteses de execução, as condições de devolução e os demais procedimentos deverão ser detalhadas no edital, observadas as disposições do art. 58 da Lei Federal nº 14.133/2021.

IX – EXECUÇÃO DO OBJETO

O objeto consiste no fornecimento parcelado de carne bovina de traseiro congelada IQF – corte patinho em cubos, conforme especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) da Rede Municipal de Ensino de Santo André.

O fornecimento será realizado de forma contínua durante a vigência do contrato, mediante emissão de autorização de fornecimento e cronograma elaborado pela Supervisão de Alimentação Escolar (SAE), observando as quantidades solicitadas e a necessidade de abastecimento das unidades atendidas.
O produto deverá atender integralmente às especificações de identidade, qualidade, composição, processamento, embalagem, rotulagem, transporte e armazenamento previstas neste Termo de Referência e na legislação sanitária vigente, permanecendo sob responsabilidade da contratada a manutenção de todas as características físico-químicas, microbiológicas, sensoriais e de segurança dos alimentos até o efetivo recebimento pela Administração.
As entregas serão realizadas em caráter parcelado, com frequência aproximada de duas entregas semanais, podendo a programação ser alterada pela Contratante com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, conforme necessidade operacional.

Local e Normas de Entrega
Os produtos deverão ser entregues na **Supervisão de Alimentação Escolar**, situada na **Avenida Capuava, nº 540, Bairro Homero Thon, Santo André/SP**, nos seguintes horários:

- das **7h30 às 11h00**; e
- das **13h00 às 15h30**.

As entregas deverão obedecer ao cronograma previamente estabelecido pela Supervisão de Alimentação Escolar, podendo sofrer alterações comunicadas à Contratada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.
No ato da entrega serão verificados, entre outros aspectos:

- conformidade do produto com as especificações técnicas;
- integridade das embalagens;
- identificação e rotulagem;
- prazo de validade;
- peso líquido;
- temperatura do produto e do veículo transportador;
- condições higiênico-sanitárias do transporte;
- documentação obrigatória, quando aplicável.

Os produtos deverão ser transportados exclusivamente em veículos refrigerados, em conformidade com a legislação sanitária vigente, preservando-se integralmente a cadeia de frio até o momento da entrega.
Produtos que apresentem sinais de descongelamento, alterações sensoriais, embalagens violadas, temperatura inadequada, desconformidade com as especificações técnicas ou qualquer condição que comprometa sua qualidade e segurança alimentar serão recusados, cabendo à Contratada providenciar sua substituição no prazo máximo de 12 (doze) horas, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas no contrato.
O recebimento dos produtos não exclui a responsabilidade da Contratada pela qualidade, segurança e conformidade dos alimentos fornecidos, permanecendo esta responsável por vícios ou defeitos constatados posteriormente durante o período de validade do produto.
O carregamento, transporte e descarregamento dos materiais nos locais de entrega, correrão por conta e responsabilidade da Contratada.
A Contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato. A inadimplência do contratado com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferem à Administração a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA
São obrigações da Contratada:
I. Fornecer o produto rigorosamente de acordo com as especificações técnicas, quantitativos, padrões de qualidade e exigências estabelecidas neste Termo de Referência;
II. Garantir que toda a carne seja proveniente de estabelecimento regularmente registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação vigente;
III. Manter durante toda a execução contratual todas as condições de habilitação, qualificação técnica, regularidade sanitária e fiscal exigidas na licitação;
IV. Efetuar as entregas nos dias, horários e quantidades definidos pela Supervisão de Alimentação Escolar, cumprindo rigorosamente o cronograma estabelecido;
V. Transportar os produtos exclusivamente em veículos refrigerados, mantendo a cadeia de frio e as temperaturas adequadas durante todo o transporte, em conformidade com a legislação sanitária vigente;
VI. Responsabilizar-se integralmente pelo carregamento, transporte, descarregamento e entrega dos produtos no local indicado pela Contratante;

VII. Fornecer produtos devidamente embalados, identificados, rotulados e dentro do prazo de validade, sem sinais de descongelamento, violação das embalagens ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade;
VIII. Substituir, no prazo máximo de 12 (doze) horas, qualquer produto recusado em razão de desconformidade com as especificações técnicas, qualidade, peso, embalagem, temperatura ou demais requisitos previstos neste Termo de Referência, sem qualquer ônus para a Administração;
IX. Disponibilizar, sempre que solicitado, laudos laboratoriais, certificados, registros, documentos sanitários e demais informações necessárias à comprovação da qualidade do produto;
X. Permitir o acesso dos representantes da Contratante às instalações do estabelecimento fabricante e acompanhar as visitas técnicas destinadas à verificação das condições higiênico-sanitárias, dos processos produtivos e do cumprimento das Boas Práticas de Fabricação;
XI. Arcar com todas as despesas decorrentes de análises laboratoriais, visitas técnicas, substituição de produtos, transporte e demais custos necessários ao cumprimento integral do contrato, quando previstas neste Termo de Referência;
XII. Comunicar imediatamente à Contratante qualquer fato que possa comprometer o fornecimento dos produtos ou o cumprimento do cronograma estabelecido;
XIII. Responder integralmente pelos danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de falhas na execução contratual, sem prejuízo das demais responsabilidades legais.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

São obrigações da Contratante:
I. Emitir as Autorizações de Fornecimento e encaminhar o cronograma de entregas à Contratada;
II. Disponibilizar local adequado para recebimento, conferência e armazenamento dos produtos;
III. Realizar o recebimento provisório e definitivo dos produtos, verificando as condições de qualidade, quantidade, temperatura, embalagem, rotulagem e conformidade com as especificações técnicas;
IV. Rejeitar produtos que apresentem desconformidade com este Termo de Referência, determinando sua substituição, quando cabível;
V. Fiscalizar a execução contratual por intermédio de servidor ou comissão designada, podendo solicitar documentos, realizar inspeções e promover visitas técnicas ao estabelecimento fabricante;
VI. Solicitar, sempre que necessário, análises laboratoriais destinadas à verificação da conformidade do produto com as especificações contratadas;
VII. Efetuar os pagamentos à Contratada na forma e nos prazos estabelecidos no contrato, após o recebimento definitivo dos produtos e comprovação da regular execução do objeto;
VIII. Comunicar formalmente à Contratada qualquer irregularidade identificada durante a execução contratual.

EXTINÇÃO CONTRATUAL

A extinção do contrato observará as hipóteses e os procedimentos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.
Constituem, entre outras, hipóteses de extinção contratual:
I. o descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela Contratada;
II. o fornecimento de produtos em desconformidade com as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, quando não sanadas no prazo fixado pela Administração;
III. a paralisação injustificada do fornecimento;
IV. a perda das condições de habilitação ou das autorizações, registros ou licenças indispensáveis à execução do objeto;
V. as demais hipóteses previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.
A extinção contratual não afasta a aplicação das sanções administrativas cabíveis, nem o dever de indenizar eventuais prejuízos causados à Administração.
A rescisão contratual poderá ocorrer nos termos dos artigos 138 e 139 da Lei n° 14.133/21.

Bens perecíveis?
( ) Não
(X) Sim
Produto de natureza perecível, exigindo condições adequadas de armazenamento e transporte para preservação da qualidade

X - ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA CONTRATUAL

Será exigida garantia da execução do contrato?
( ) Não
(X) Sim
Deverá ser exigida garantia de execução contratual no percentual de **5% (cinco por cento) sobre o valor anual do respectivo contrato**, em razão de se tratar de fornecimento com natureza contínua, com vigência de 1 (um) ano, prorrogável nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.
A exigência mostra-se proporcional aos riscos inerentes à execução contratual, especialmente quanto à eventual descontinuidade dos fornecimentos, ao descumprimento das obrigações assumidas, e aos prejuízos que eventual inadimplemento poderá ocasionar à Administração e aos alunos da rede municipal de ensino.
As modalidades, os prazos, as coberturas, as condições de apresentação, manutenção, execução, reposição e liberação da garantia deverão ser detalhadas no Edital, observados os arts. 96 a 102 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Será exigida garantia do produto/serviço? Ou manutenção e assistência técnica?
(X) Não
( ) Sim
Não se aplica

Há contratação de garantia estendida?
(X) Não
( ) Sim
Não se aplica

XI - GESTÃO DO CONTRATO

Instrumento contratual
( ) Somente por assinatura de contrato
( ) Autorização de Fornecimento + contrato de garantia e assistência técnica
( ) Autorização de Fornecimento
(X) Outro. Por assinatura de Contrato e Autorização de Fornecimento
A contratação será formalizada mediante assinatura de Contrato, sendo sua execução operacionalizada por meio de Autorizações de Fornecimento emitidas pela Administração.
Sempre que necessário, a Contratante expedirá Autorização de Fornecimento, contendo, no mínimo:
I – a quantidade dos produtos a serem fornecidos;
II – o local de entrega;
III – o prazo para entrega;
IV – a forma de fornecimento, quando parcelado;
V – demais informações necessárias à execução do objeto.
A Contratada deverá acusar o recebimento da Autorização de Fornecimento e adotar as providências necessárias ao atendimento da solicitação, observando os prazos e condições estabelecidos no contrato e neste Termo de Referência.
A Administração poderá emitir tantas Autorizações de Fornecimento quantas forem necessárias durante a vigência do contrato.
A recusa injustificada em atender às Autorizações de Fornecimento, bem como o descumprimento dos prazos ou demais condições estabelecidas, caracterizará inexecução contratual, sujeitando a Contratada às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no edital e no contrato.

XII – RESPONSÁVEIS

FISCAL DO CONTRATO	
NOME	ALESSANDRA MARTINS DE SOUZA
CARGO	SUPERVISORA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EMEIEFS
IF	32.349-3
E-MAIL	alimentacaoescolar@craisa.com.br

FISCAL DO CONTRATO	
NOME	JACQUELINE MARTINS LARANJEIRA PINTO
CARGO	SUPERVISORA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
IF	16.790-8
E-MAIL	nutricao@craisa.com.br

FISCAL DO CONTRATO	
NOME	SIMONE DE CÁSSIA BARBOSA
CARGO	SUPERVISORA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CRECHES
IF	1061
E-MAIL	sae@craisa.com.br

GESTOR DO CONTRATO	
NOME	AIDA CHRISTINE SILVA LIMA DO NASCIMENTO
CARGO	ASSISTENTE PEDAGOGICO
IF	17.063-1
E-MAIL	acslnascimento@santoandre.sp.gov.br

GESTOR DO CONTRATO	
NOME	CAMILA ROSA DOS SANTOS ALEIXO
CARGO	GERENTE GERAL II
IF	49.366-0
E-MAIL	crsaleixo@santoandre.sp.gov.br

GESTOR DO CONTRATO	
NOME	REJANE MARQUES DA SILVA
CARGO	GERENTE GERAL II
IF	34.362-5
E-MAIL	rmslins@santoandre.sp.gov.br

SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
Quanto as sanções pertinentes seguem as padronizadas desta Administração.

XIII - MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Para o objeto em questão não se aplica medição.

Os pagamentos serão efetuados pela Prefeitura, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento definitivo do objeto e da apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada, observadas as condições estabelecidas no contrato.

Considerando a possibilidade de que os pagamentos sejam efetuados através de depósito bancário, a Licitante

deverá indicar, em sua Proposta Comercial, sua razão social e respectivo número do CNPJ(MF), o banco (nome e número), a agência (nome e número) e o número da conta corrente.

Ao ser efetuado o pagamento à Contratada, haverá a incidência de retenção de Imposto de Renda (IR) sobre o valor devido, em razão do fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, inclusive obras, em conformidade com o Decreto municipal nº 18.068, de 10/02/2023 e a Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11/01/2012.

O pagamento à CONTRATADA pela PREFEITURA será devido após todo fornecimento realizado (entrega total de cada pedido no almoxarifado da Craisa), desde que tenha sido este regularmente formalizado na conformidade do estabelecido no Termo de Referência.

Não será admitida a entrega de produtos pela Contratada nem o seu recebimento pela Craisa, sem que previamente tenha sido emitida a Autorização de Fornecimento (AF) devidamente assinada pelo órgão ou unidade emitente, na forma da respectiva Nota de Empenho da despesa.

Os itens adquiridos deverão ser entregues de acordo com as especificações constantes do Termo de Referência, na forma prevista na proposta comercial dentro do prazo estabelecido, naquilo em que não o contrariar.

Os itens fornecidos serão inspecionados e conferidos e as irregularidades de qualquer natureza detectadas, após as aferições retromencionadas, obrigam a futura Contratada à substituição do material não aprovado, no prazo de 12 (DOZE) HORAS, correndo às suas expensas, eventuais despesas advindas da troca do item.

XIV - SELEÇÃO DO FORNECEDOR

PARÂMETROS DE SELEÇÃO

O fornecedor será selecionado por meio de:

( ) contratação direta (dispensa ou inexigibilidade)

(X) licitação (modalidades)

O fornecedor será selecionado mediante licitação, na modalidade PREGÃO, em sua forma ELETRÔNICA, com adoção do modo de disputa ABERTO e critério de julgamento MENOR PREÇO POR ITEM, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Modalidade: artigo 6 — Inciso XLI.

Modo de Disputa: art. 56 — Inciso I.

Critério de Julgamento: art. 33 — Inciso I;

Procedimento: artigo 6— Inciso XLV.

A contratação tem por objeto a aquisição de bem comum, consistente no fornecimento parcelado de carne bovina de traseiro congelada IQF – corte patinho em cubos, cujas especificações técnicas, padrões de qualidade e condições de fornecimento encontram-se objetivamente definidos neste Termo de Referência.

Poderão participar da licitação as empresas que atendam às condições de habilitação previstas no edital e que possuam atividade econômica compatível com o objeto da contratação, observadas as exigências de qualificação técnica, regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e demais requisitos estabelecidos pela Administração.

Haverá critério de julgamento das propostas e documentação?

( ) Não

(X) Sim

Se sim, indicar:

(X) menor preço

( ) maior desconto

( ) melhor técnica ou conteúdo artístico

( ) técnica e preço

( ) maior lance

( ) maior retorno econômico

O critério de julgamento adotado será o de **menor preço por item.**

Justificamos a adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item justifica-se em razão das características do objeto, cujas especificações técnicas são objetivamente definidas, permitindo a comparação individual das propostas e a seleção da oferta mais vantajosa para a Administração.

O julgamento por item favorece a competitividade, amplia a participação de fornecedores e possibilita maior economicidade, sem prejuízo da qualidade, da padronização e da segurança alimentar, uma vez que deverão ser atendidas integralmente as exigências técnicas e sanitárias estabelecidas neste Termo de Referência e no edital.

198

Modo de disputa
( ) fechado
(X) aberto
( ) combinado
Modo de Disputa: art. 56 — Inciso I.

Forma da licitação
(X) eletrônica
( ) presencial
Modalidade: artigo 6 — Inciso XLI.

Haverá necessidade de inversão de fases?
(X) Não
( ) Sim

Qual a forma de adjudicação do objeto?
(X) por item
( ) por lote
( ) por grupo
( ) global
Justificamos a adjudicação por item considerando que o objeto da contratação está estruturado em item único, a adjudicação será realizada pelo referido item, permitindo a seleção da proposta mais vantajosa para a administração, observadas as especificações técnicas, condições de fornecimento e requisitos estabelecidos no termo de referência e no edital.

CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

Habilitação Jurídica

Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil;

Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária - inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde tem sede a matriz;

Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitações fiscal, social e trabalhista:

prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou distritais relacionados ao objeto, deverá comprovar

HABILITAÇÃO ECONOMICO-FINANCEIRA:
Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante para fins de comprovação da aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato, conforme previsto no art. 69, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.
Além dos documentos de habilitação usualmente exigidos, deverão ser exigidos também:
QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO – FINANCEIRA:

Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante – (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).

Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais.

Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

A licitante deverá comprovar a boa situação financeira através da demonstração de cálculo dos índices econômico-financeiros a seguir mencionados, devidamente extraídos do(s) balanço(s), assinada por profissional habilitado da área contábil, utilizando as fórmulas apresentadas a seguir:

Índice de Liquidez Corrente = ou > 1,0

ILC = AC/PC

Índice de Liquidez Geral = ou > 1,0

ILG = (AC + RLP)/(PC + ELP)

Grau de Endividamento < ou = 0,5

GE = (PC + ELP)/AT

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA:
Comprovação de aptidão da empresa licitante, por meio da apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica, de direito público ou privado, conforme descrito a seguir:

ITEM	UNIDADE	Quant. Total solicitada	QUANTIDADE MÍNIMA A COMPROVAR (50%)
Carne bovina	quilograma	84.000	42.000

Atestado(s) ou Certidão(ões) emitido(s) em nome da empresa licitante, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que demonstre(m) a capacidade técnico-operacional da licitante para o fornecimento de carne bovina em cubos ou produtos similares, com características de qualidade, acondicionamento, conservação, transporte e entrega compatíveis com o objeto desta licitação.
Para fins de comprovação da capacidade técnico-operacional, a licitante deverá apresentar atestado(s) ou certidão(ões) que comprovem o fornecimento de quantitativo mínimo correspondente a 50% (cinquenta por cento) da quantidade total estimada de carne bovina em cubos, conforme discriminado na tabela.

CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

As empresas deverão apresentar declaração, assinada por representante legal da empresa licitante, que se vencedora do certame se compromete a apresentar no prazo de 10 dias do certame, os documentos abaixo relacionados sendo os mesmos originais, ou cópia reprográfica, desde que autenticada em cartório ou em publicação de órgão da imprensa na forma da Lei; a cópia será autenticada por servidor da PSA, à vista do documento original; ou obtidos via "Internet", condicionado à confirmação de sua autenticidade.
Obs. Em casos de documento com assinatura eletrônica, a aceitação fica condicionada à verificação da autenticidade, devendo o documento indicar a chave para confirmação desta.

1. Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI) ou Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

2. Documento de Regularidade do produto no órgão competente com a indicação do registro de rótulo.

3. Certificado de vistoria do veículo utilizado no transporte do produto emitido pela Vigilância Sanitária do município que a empresa vencedora do certame se localiza ou do município sede da transportadora.

4. Declaração assinada pelo Responsável técnico da empresa fabricante se responsabilizando que o produto não contenha ossos ou fragmentos de ossos e que ele elaborou e implementou as "Boas Práticas de Fabricação" na sua linha de produção, conforme determina a legislação em vigor.

5. Documento específico expedido pelo Conselho de Classe em que o Responsável Técnico (RT) está registrado, comprovando que este profissional está registrado como Responsável Técnico do estabelecimento fabricante

6. Alvará sanitário ou licença de funcionamento do fabricante e licitante, emitido pela vigilância sanitária, contendo permissão para o fornecimento do objeto da licitação.

XV - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Segue discriminada a planilha da pesquisa de preços, cuja pesquisa foi realizada com empresas fornecedoras do ramo do objeto, bem como, consulta no PNCP de Atas de Registro de Preços de contratações similares de outros órgãos públicos.

PREFEITURA DE
SANTO ANDRÉ

CARNE BOVINA DE TRASEIRO CONGELADA IQF - CORTE PATINHO EM CUBOS

Item	Código	Descrição	Unidade
	20.01.0088	**CARNE BOVINA DE TRASEIRO CONGELADA IQF:** proveniente de animais sadios, abatidos humanitariamente e sob inspeção sanitária; procedente de quarto traseiro no corte patinho, devidamente aparado sem excesso de gordura, cartilagem e aponevroses sendo apresentado em CUBOS, de tamanho e peso uniformes, aproximados de 3 cm por 3 cm, manipulado sob rígidas condições higiênicas e congelados em túnel de congelamento ultrarrápido (Sistema IQF ou similar). A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirada do freezer (sem necessidade de descongelamento prévio do produto). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem original, ainda congelado, o produto poderá ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica.	KG

CARNE BOVINA DE TRASEIRO CONGELADA IQF - CORTE PATINHO EM CUBOS - MÉDIA SANEADA

ITEM	DESCRITIVO	PESQUISA INTERNET - MÉDIA SANEADA						
1	**CARNE BOVINA DE TRASEIRO CONGELADA IQF - CORTE PATINHO EM CUBOS**	**NOME DO ORGÃO**	**NOME DO ORGÃO**	**NOME DO ORGÃO**	**NOME DO ORGÃO**	**NOME DO ORGÃO**	**NOME DO ORGÃO**	**Valor média saneada R$.**
		ITA BRASIL DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 55.045.644/ 0001-98 DATA: 10/08/2026	CISALPINA COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA CNPJ: 18.354.557/ 0001-96 DATA: 05/08/2026	NAT NUTRE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 21.813.311/ 0001-40 DATA: 13/08/2026	FUMEC - CAMPINAS / SP ARP Nº 06/2026 CNPJ: 57.500.902/ 0001-04 DATA: 05/02/2026	MUNICÍPIO DE LARANJAL PAULISTA / SP ARP Nº 144/2025 CNPJ: 46.634.606/ 0001-80 DATA: 20/05/2026	MUNICÍPIO DE OURO / SC ARP Nº 008/2026 CNPJ: 82.777.228/ 0001-57 DATA: 30/01/2026	
		Valor Unitário R$.	**Valor Unitário R$.**	**Valor Unitário R$.**	**Valor Unitário R$.**	**Valor Unitário R$.**	**Valor Unitário R$.**	
		R$ 55,00	R$ 48,00	R$ 64,96	R$ 31,00	R$ 37,90	R$ 29,90	**R$ 44,46**

PREFEITURA DE
SANTO ANDRÉ

CARNE BOVINA DE TRASEIRO CONGELADA IQF - CORTE PATINHO EM CUBOS
MÉDIA SANEADA POR QUANTIDADES

ITEM:	COD.:	QUANTIDADES:		DESCRITIVO	VALORES:		
		MENSAL:	ANUAL:		UNITÁRIO	MENSAL	ANUAL
1	20.01.0088	7.000	84.000	**CARNE BOVINA DE TRASEIRO CONGELADA IQF:** proveniente de animais sadios, abatidos humanitariamente e sob inspeção sanitária; procedente de quarto traseiro no corte patinho, devidamente aparado sem excesso de gordura, cartilagem e aponevroses sendo apresentado em CUBOS, de tamanho e peso uniformes, aproximados de 3 cm por 3 cm, manipulado sob rígidas condições higiênicas e congelados em túnel de congelamento ultrarrápido (Sistema IQF ou similar). A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirada do freezer (sem necessidade de descongelamento prévio do produto). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem original, ainda congelado, o produto poderá ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica.	**R$ 44,46**	**R$ 311.220,00**	**R$ 3.734.640,00**
VALOR TOTAL DO CONTRATO:						**R$ 311.220,00**	**R$ 3.734.640,00**

XVI - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no LOA (Lei de Orçamento Anual).

XVII - RESPONSÁVEIS

FISCAL DO CONTRATO	
NOME	ALESSANDRA MARTINS DE SOUZA
CARGO	SUPERVISORA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EMEIEFS
IF	32.349-3
E-MAIL	alimentacaoescolar@craisa.com.br

FISCAL DO CONTRATO	
NOME	JACQUELINE MARTINS LARANJEIRA PINTO
CARGO	SUPERVISORA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES
IF	16.790-8
E-MAIL	nutricao@craisa.com.br

PREFEITURA DE
SANTO ANDRÉ

FISCAL DO CONTRATO	
NOME	SIMONE DE CÁSSIA BARBOSA
CARGO	SUPERVISORA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR CRECHES
IF	1061
E-MAIL	sae@craisa.com.br

GESTOR DO CONTRATO	
NOME	AIDA CHRISTINE SILVA LIMA DO NASCIMENTO
CARGO	ASSISTENTE PEDAGOGICO
IF	17.063-1
E-MAIL	acslnascimento@santoandre.sp.gov.br

GESTOR DO CONTRATO	
NOME	CAMILA ROSA DOS SANTOS ALEIXO
CARGO	GERENTE GERAL II
IF	49.366-0
E-MAIL	crsaleixo@santoandre.sp.gov.br

GESTOR DO CONTRATO	
NOME	REJANE MARQUES DA SILVA
CARGO	GERENTE GERAL II
IF	34.362-5
E-MAIL	rmslins@santoandre.sp.gov.br

Santo André, 07/10/2026

ALESSANDRA MARTINS DE SOUZA
SUPERVISORA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
COMPANHIA REGIONAL DE ABASTECIMENTO INTEGRADO DE SANTO ANDRÉ - CRAISA

JACQUELINE MARTINS LARANJEIRA PINTO
SUPERVISORA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
COMPANHIA REGIONAL DE ABASTECIMENTO INTEGRADO DE SANTO ANDRÉ - CRAISA

SIMONE DE CÁSSIA BARBOSA
SUPERVISORA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
COMPANHIA REGIONAL DE ABASTECIMENTO INTEGRADO DE SANTO ANDRÉ - CRAISA

AIDA CHRISTINE SILVA LIMA DO NASCIMENTO
ASSISTENTE PEDAGOGICO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

204

PREFEITURA DE
SANTO ANDRÉ

CAMILA ROSA DOS SANTOS ALEIXO
GERENTE GERAL II
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

REJANE MARQUES DA SILVA
GERENTE GERAL II
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

APROVAÇÃO/AUTORIZAÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE

Santo André, 07/10/2026

PEDRO LUIZ BOTARO
SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO