



FUNDAÇÃO MUNICIPAL PARA EDUCAÇÃO COMUNITÁRIA
Rua Antonio Cesarino, 985 - Bairro Centro - CEP 13015-291 - Campinas - SP - <http://www.fumec.sp.gov.br>

FUMEC-SUP/FUMEC-DFP

OFÍCIO

Campinas, 10 de dezembro de 2025.

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

1. UNIDADE REQUISITANTE

1.1. Departamento Financeiro e de Projetos, com base na solicitação da SME (memorando 16956100)

2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO^[1]

2.1. Registro de Preços para aquisição de corte de carne suína congelada (IQF) sem osso do tipo pernil em tiras e filé mignon em bifes.

3. RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA DEMANDA

3.1. Lucas Gimenez Pavanello, matrícula 10459, Diretor Financeiro e de Projetos. E-mail: lucas.pavanello@educa.fumec.sp.gov.br

4. DESCRIÇÃO E JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE

4.1. A presente contratação tem por objetivo suprir a demanda de proteína animal para a alimentação escolar da Rede Municipal (SME) durante o exercício de 2026. Esta necessidade decorre dos quantitativos estipulados nos Relatórios Técnicos e no Cardápio Padrão Anual de 2026, o qual foi estruturado tecnicamente em cardápios-base para assegurar o aporte nutricional adequado aos alunos. O alinhamento normativo observa a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, especificamente em seu Artigo 16, além das diretrizes estabelecidas pelo Ministério da Saúde nos Guias Alimentares para a População Brasileira e para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos. Nesse sentido, prioriza-se a oferta de alimentos in natura ou minimamente processados, garantindo que a proteína adquirida seja pura e isenta de quaisquer temperos, aditivos, conservantes ou água adicionada.

4.2. Sob a ótica do interesse público, busca-se solucionar os desafios logísticos e sanitários inerentes à distribuição e preparo de alimentos frescos em uma rede escolar extensa. A manipulação tradicional de carnes inteiras ou em grandes blocos congelados gera gargalos operacionais significativos nas cozinhas escolares, tais como o tempo excessivo necessário para descongelamento, o aumento do desperdício no fracionamento e os riscos elevados de contaminação cruzada. Para mitigar esses problemas, a solução técnica adotada consiste na exigência de cortes padronizados, apresentados em iscas, cubos ou bifes, e processados com a tecnologia de Congelamento Rápido Individual (IQF). Esta metodologia assegura que o alimento mantenha sua classificação legal de produto in natura, visto que sofre apenas alterações físicas, ao mesmo tempo em que promove agilidade no preparo, padronização das porções servidas e maior segurança sanitária.

4.3. Por fim, a tempestividade da contratação reveste-se de urgência para garantir a continuidade do serviço público, visando o pleno abastecimento das unidades educacionais já no início do ano letivo, previsto para fevereiro de 2026. A ausência desses gêneros acarretaria prejuízos substanciais à execução do Programa Municipal de Alimentação Escolar (PMAE), tornando indispensável a formalização do processo para assegurar o direito dos alunos a refeições nutricionalmente adequadas, que respeitem a cultura alimentar local e promovam a alimentação saudável e sustentável.

5. UNIDADES CONTEMPLADAS PELO OBJETO

6. QUANTITATIVOS PROPOSTOS

Item	Nº do grupo	Nº Item	Descrição FUMEC	Unidade	Quant.
17294	1	1	CORTE DE CARNE DE SUÍNO CONGELADA (IQF) SEM OSSO DO TIPO PERNIL EM TIRAS	Quilograma	180.000
17294	1	2	CORTE DE CARNE DE SUÍNO CONGELADA (IQF) SEM OSSO DO TIPO FILÉ MIGNON EM BIFES	Quilograma	100.000

[1]

Art. 18, § 1º, inciso VII, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021



Documento assinado eletronicamente por **LUCAS GIMENEZ PAVANELLO, Diretor(a)**, em 10/12/2025, às 12:37, conforme art. 10 do Decreto 18.702 de 13 de abril de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.campinas.sp.gov.br/verifica> informando o código verificador **17124759** e o código CRC **825F7F37**.