

Proc. Administrativo 505/2024

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos

Data: 12/08/2024 às 16:25:20

Setores envolvidos:

SEADM-DESUP

Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

Boa tarde! Anexo aos autos o [Memorando 10.418/2024 - Planejamento de contratações: Aquisição de carnes e frios - Envio de DFDs](#) referente a Aquisição de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Prefeitura de Cajati - SP, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

—
Jailton Pereira Dos Santos
Divisão de Licitações e Contratos



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 7D0D-F1B0-3E09-F02A

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

- ✓ JAILTON PEREIRA DOS SANTOS (CPF 251.XXX.XXX-03) em 12/08/2024 16:25:31 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/7D0D-F1B0-3E09-F02A>

Memorando 10.418/2024

De: Hotton B. - SEADM

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

Data: 06/06/2024 às 17:21:18

Setores (CC):

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

Setores envolvidos:

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

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

Caríssimos,

Solicitamos, por gentileza, a manifestação das unidades com relação à existência de demanda para aquisição de carnes e frios e itens similares. Dá-se o prazo de até 17/06/2024 para envio dos DFDs, devidamente preenchidos e justificados. A licitação atual tem vencimento em 21/07/2024. **Produtos similares devem ser juntados em uma licitação única, para obtenção de mais economia ao Município.**

Terminado o prazo, designaremos a equipe para elaboração do ETP, conforme já explanado Memorando 1Doc nº 1.604/2024.

Os DFDs deverão conter as justificativas com das quantidades solicitadas: no mínimo, com a demonstração do histórico de consumo.

Atenciosamente,

—

Hotton Bruno Lucena Bernardo

Departamento de Administração e Gestão de Pessoas



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 8166-2729-37BE-B2A1

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

- ✓ HOTTON BRUNO LUCENA BERNARDO (CPF 420.XXX.XXX-17) em 06/06/2024 17:21:26 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/8166-2729-37BE-B2A1>

Memorando 1- 10.418/2024

De: Giovana A. - SEGOV

Para: -

Data: 10/06/2024 às 08:25:21

Setores envolvidos:

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

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

Prezado,

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

Atenciosamente,

—

Giovana Ribeiro Antunes

Chefe da Divisão de Capacitação e Cursos e Desenvolvimento Local

Anexos:

DFDFrios_2024.pdf

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

TIPO DA DEMANDA:

- () Serviços e fornecimentos contínuos (art. 6, inc. XV)
 () Serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra (art. 6º, inc. XVI)
 () Serviços não contínuos ou contratados por escopo (art. 6º, inc. XVII)
 () Serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual (Art. 6º, inc. XVIII)
 () Serviço de obra e/ou engenharia
 (X) Aquisição de material de consumo
 () Aquisição de bens e/ou materiais permanentes
 () Locações
 () Outro: _____

I – DESCRIÇÃO SUCINTA DA DEMANDA

Contratação de empresa para fornecimento de frios de forma parcelada.

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

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

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

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

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Valor estimado da contratação R\$ 5.500,00.

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

Prazo de 30 (trinta) dias.

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Prioridade Média.

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL

Unidade requisitante/demandante: Secretaria de Governo e Desenvolvimento Econômico

Responsável pela demanda: Jackson Pereira dos Santos

Secretaria demandante: Secretaria de Governo e Desenvolvimento Econômico

Email: governo@cajati.sp.gov.br

Telefone: (13) 3854-8721



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



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

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

- ✓ JACKSON PEREIRA DOS SANTOS (CPF 293.XXX.XXX-38) em 10/06/2024 16:48:24 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/0AB3-4730-2779-91B5>

Memorando 2- 10.418/2024

De: Solange R. - SEFIT

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 10/06/2024 às 09:55:11

BOM DIA,

NÃO HÁ DEMANDA NA SECRETARIA DE FINANÇAS E TRIBUTAÇÃO PARA ESTA CONTRATAÇÃO.

—
Solange Rosa

SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS E TRIBUTAÇÃO

Memorando 3- 10.418/2024

De: Camila C. - SEAJ

Para: SEADM - Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas - A/C Hotton B.

Data: 10/06/2024 às 11:52:02

Prezado,

Informo que esta Secretaria não possui demanda para este item.

Atenciosamente

—

Camila Karine de Moraes Redhed Camargo

Chefe da Divisão de Apoio Administrativo e Gestão de Contratos

Memorando 4- 10.418/2024

De: Nivea O. - SEDS

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 10/06/2024 às 17:11:12

Setores envolvidos:

GAB, GAB-FSS, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEMEL, SMS, SEADM-DESUP, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SEDS-DAAF

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

Prezado, boa tarde

Segue DFDs dos equipamentos da Secretaria Social

At.te

—

Nivea Augusto de Oliveira

Chefe de Divisão de Apoio Administrativo e Financeiro

Anexos:

10_DFD_Carnes_e_Frios_CRAS_I_Inhunguvira.pdf

DFD_013_Documento_de_formalizacao_de_demanda_CARNES_E_LATICINIOS_Pro_idoso.pdf

DFD_07_carnes_e_frios_CRAS_II.pdf

DFD_24_Carnes_e_Frios_CREAS.pdf

DOCUMENTO_DE_FORMALIZACAO_DEMANDA_CARNE_E_FRIOS_PARA_5_2025.pdf

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

TIPO DA DEMANDA:

- Serviços e fornecimentos contínuos (**art. 6, inc. XV**)
- Serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra (**art. 6º, inc. XVI**)
- Serviços não contínuos ou contratados por escopo (**art. 6º, inc. XVII**)
- Serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual (**Art. 6º, inc. XVIII**)
- Serviço de obra e/ou engenharia
- Aquisição de material de consumo
- Aquisição de bens e/ou materiais permanentes
- Locações
- Outro:

I – DESCRIÇÃO SUCINTA DA DEMANDA

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

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Observando:

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

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

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

Programação de Atendimento em 2024

Grupos:

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

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

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

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

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

Combate a pedofilia – maio/2024: 50 crianças

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

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

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

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

Dia do Idoso – outubro/2024: 70 idosos

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

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

Atividades local mensal (internas e externa) em grupos:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<u>alimentícios</u>	UND	DESCRIÇÃO TÉCNICA	JUSTIFICATIVA POR ITEM	VALOR MÉDIO R\$
276	Kg	Carne Bovina Moída Congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R\$ 28,00 R\$7.728,00
240	Kg	Mortadela Fatiada, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substâncias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substâncias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R\$ 21,05 R\$ 5.052,00
300	Kg	Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras; musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de	Para uso durante almoços, celebrações das datas especiais no calendário nacional, sendo: dia da mulher, Páscoa, dia das mães, festa típica junina, dia dos pais e o dia da família, dia do idoso, dia da criança e do adolescente, confraternização com os grupos. Bem como para o uso durante realização de reuniões em grupos e de famílias, realizadas semanalmente no SCFV e Paif – quinzenalmente.	R\$ 12,49

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2> e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

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

Responsável pela demanda: Paulo Clemente da Silva

Secretaria demandante: Municipal da Assistência Social

E-mail: cras@cajati.sp.gov.br

Telefone: (13)
3854-1248
38544-3565

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

TIPO DA DEMANDA:

- Serviços e fornecimentos contínuos (art. 6, inc. XV)
- Serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra (art. 6º, inc. XVI)
- Serviços não contínuos ou contratados por escopo (art. 6º, inc. XVII)
- Serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual (Art. 6º, inc. XVIII)
- Serviço de obra e/ou engenharia
- Aquisição de material de consumo
- Aquisição de bens e/ou materiais permanentes
- Locações
- Outro: Aquisição de produtos alimentícios

I – DESCRIÇÃO SUCINTA DA DEMANDA

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

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

Saliento que tal estimativa busca atender ações do ano de 2024

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

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

2	Paleta	180	Quilogramas	<p>Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio</p>	<p>Considerado uma ótima fonte de proteínas, rico em potássio, fósforo e sódio. A paleta também é cheia de aminoácidos, rico em mineiras e ferro.</p> <p>180kg / 12 meses = 15 kg ao mês</p> <p>Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos.</p> <p>15 kg/ 5kg ao dia = rende 3 refeições.</p> <p>É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar.</p> <p>As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedados de gorduras.</p>
3	Carne bovina moída	200	Quilogramas	<p>Carne Bovina Moída Congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.</p>	<p>A carne moída é uma fonte usado tanto para as principais refeições almoço e jantar como também no lanche da tarde, sendo usada para tortas, pães recheados.</p> <p>200kg / 12 meses = 16,5 kg ao mês</p> <p>Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos.</p> <p>16,5 kg/ 5kg ao dia = rende 4 refeições.</p> <p>É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar.</p> <p>As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedaços de gorduras.</p>
4	Mortadela	24	Quilograma	<p>Mortadela fatiada, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de pôr embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos</p>	<p>A mortadela é um alimento ao qual traz lembranças para os acolhidos de quando estavam em suas casas, a mortadela é um dos poucos alimentos na classificação de frios que podem ser deixados por um período fora da geladeira, com isso muito dos idosos da unidade por muito tempo não tinham geladeiras, como armazenar esses alimentos.</p> <p>Mortadela é consumida no café da tarde.</p> <p>24kg/12 meses= 2 kg ao mês</p> <p>Podendo ser oferecido uma vez na semana.</p>

				administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura	
5	Peito de Frango	200	Quilogramas	Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	<p>A carne de frango é uma ótima opção de proteína de alto valor biológico, ou seja, proteína que contém todos os aminoácidos essenciais que precisamos obter através da alimentação. É rica em vitaminas como a B12 e outras do complexo B, além de vitamina E, e minerais como selênio, potássio, ferro, zinco e outros.</p> <p>O peito de frango é uma fonte usado tanto para as principais refeições almoço e jantar como também no lanche da tarde, sendo usada para tortas, pães recheados.</p> <p>200kg / 12 meses = 16,5 kg ao mês</p> <p>Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos.</p> <p>16,5 kg/ 5kg ao dia = rende 4 refeições.</p> <p>É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar.</p> <p>As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedaços de gorduras.</p>
6	Presunto	24	Quilogramas	Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de pôr embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.	<p>O presunto é um verdadeiro ex-libris da gastronomia. Além de um sabor único, o consumo regular de presunto, garante ao organismo nutrientes essenciais para o seu bom funcionamento como: ferro, minerais, ácido fólico e vitamina E, B1, B6 e B12.</p> <p>26kg / 12 meses= 2 kg ao mês</p>
7	Queijo prato	60	Quilogramas	Queijo prato, peça inteira. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a	<p>O queijo é fonte de proteínas de alta qualidade, fortalecendo a saúde da pele e do cabelo. Além disso, é fonte de cálcio – benefícios para os dentes e ossos – além de auxiliar na recuperação muscular.</p> <p>60kg/ 12 meses = 5 kg por mês sendo consumido 2 vezes ao mês.</p> <p>O queijo prato é utilizada para preparação de vários pratos, macarrão com molho branco, tortas e misto quente.</p>

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

				<p>peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio</p>	<p>16,5 kg/ 5kg ao dia = rende 4 refeições.</p> <p>É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar.</p> <p>As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedaços de gorduras.</p>
11	Carne suína lombo	180	Quilogramas	<p>Carne suína, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06-SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.</p>	<p>A carne suína é rica em vitaminas do complexo B, que auxiliam a conversão de alimentos em energia e melhoram aspectos da aparência física, como saúde da pele e do cabelo.</p> <p>180kg / 12 meses = 15 kg ao mês</p> <p>Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos.</p> <p>15 kg/ 5kg ao dia = rende 3 refeições.</p> <p>É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar.</p> <p>As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedaços de gorduras.</p>
12	Peixe	200	Quilogramas	<p>Peixe cabrinha (filé), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18º C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p>	<p>Devido à grande variedade de minerais, vitaminas e nutrientes, o peixe ajuda a prevenir tanto enfermidades físicas – como doenças cardiovasculares, diabetes, osteoporose, câncer – quanto mentais – como depressão e ansiedade. Além disso, também reduz a taxa de partos prematuros, nutrindo e fortalecendo o corpo.</p> <p>O peixe é utilizado uma vez a semana toda quarta-feira.</p> <p>200kg / 12 meses = 16,5 kg ao mês</p> <p>Na instituição diariamente é usado 4 a 5 kg de carnes, para suprir as necessidades do almoço e do jantar. Lembrando que na instituição temos 22 acolhidos.</p> <p>16,5 kg/ 5kg ao dia = rende 4 refeições.</p> <p>É servido no mínimo 100 g de fonte de proteína ao dia, em cada refeição almoço e jantar.</p> <p>As carnes possuem fator de correção, diminuem ao entrar em altas temperaturas, sofrem desidratação e na maioria das vezes precisam ser limpas, pois possuem pedaços de gorduras.</p>
13	Coxão mole	180	Quilogramas	<p>Carne bovina coxão de mole, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos</p>	<p>Excelente fonte de proteínas, essenciais para a construção e reparação dos tecidos do nosso corpo. Também é rico em ferro, mineral importante para a produção de energia e transporte de oxigênio no organismo</p> <p>180kg / 12 meses = 15 kg ao mês</p>

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

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

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

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

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

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

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Prioridade Média

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

**DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD Nº 07/2025 – SEDS DPS DICRAS
– CASA DA FAMÍLIA II**

TIPO DA DEMANDA:

- Serviços e fornecimentos contínuos (**art. 6, inc. XV**)
- Serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra (**art. 6º, inc. XVI**)
- Serviços não contínuos ou contratados por escopo (**art. 6º, inc. XVII**)
- Serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual (**Art. 6º, inc. XVIII**)
- Serviço de obra e/ou engenharia
- Aquisição de material de consumo**
- Aquisição de bens e/ou materiais permanentes
- Locações
- Outro:

I – DESCRIÇÃO SUCINTA DA DEMANDA

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

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Observando:

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

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

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

Programação de Atendimento em 2025

Grupos:

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

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

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

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

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

Combate a pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes

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

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

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

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

Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos

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

Atividades local mensal (internas e externa) em grupos:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CARNES E FRIOS

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

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

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

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

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

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

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

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

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

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

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO

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

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL

Unidade requisitante/demandante: CRAS CASA DA FAMÍLIA II

Responsável pela demanda: Ana Lúcia de Lara

Secretaria demandante: Municipal da Assistência Social

E-mail: crascentralcajati@gmail.com

Telefone:
(13) 3854-
4722

socioassistenciais”;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

ITEM	PRODUTO	Quantidade	Valor	Valor Total
01	Carne Bovina Moída Congelada	60	28,00	1,680.00
02	Peito de Frango	20	12,49	249,80
03	Presunto	50	30,41	1,520.50
04	Queijo muçarela	50	43,84	2,192.00
05	Salsicha	50	9,30	465,00
06	Hambúrguer	10	58,00	580,00
07	Linguiça defumada tipo Calabresa.	05	22,50	112,50
Total				6,799,80

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

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

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

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

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL

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

Responsável pela demanda: Claudia Aparecida da Silva Souza

Secretaria demandante: Secretaria Municipal de desenvolvimento Social

Email: creas@cajati.sp.gov.br

Telefone: (13) 3854-4815

Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2> e informe o código D10E-372E-CB09-8FF2

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

Aquisição de material de consumo

I – DESCRIÇÃO SUSCINTA DA DEMANDA

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

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

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

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

Maio Dia da Mães

Junho Festival Junho Mês

Junino

Outubro Saúde da Mulher

Novembro Saúde do Homem

Dezembro Dia Universal da Família

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

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

Cd. Item	Descrição	Unidade	Quant	VI. Unitário	Qtd. Saldo
	Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio.	KG	10	R\$ 12,49	R\$ 124,90
	Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se	KG	3	R\$ 30,41	R\$ 91,23



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

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

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

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

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

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

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

VII – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE E DO RESPONSÁVEL

Unidade requisitante/demandante: Programas e Projetos Sociais

Responsável pela demanda: Sueli Cruz dos Santos

Secretaria demandante: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

Email: social@cajati.sp.gov

Telefone: 3854-4758



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: D10E-372E-CB09-8FF2

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

- ✓ NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA (CPF 258.XXX.XXX-47) em 31/07/2024 09:08:22 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D10E-372E-CB09-8FF2>

Memorando 5- 10.418/2024

De: Kathleen C. - SMA

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 11/06/2024 às 07:57:04

Bom dia!

Informo que não há demanda destes itens na Secretaria de Meio Ambiente e Agricultura.

Atenciosamente

—

Kathleen Gomes da Silva Chaves

Secretária

Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Agricultura

Telefone: (13) 3854-8698

Memorando 6- 10.418/2024

De: Hotton B. - SEADM

Para: GAB - Gabinete do Prefeito - A/C Leandro S.

Data: 11/06/2024 às 20:40:10

Setores envolvidos:

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

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

Caríssimo [Leandro Antunes Dos Santos - GAB](#),

Com as minhas escusas por não ter enviado este memorando inicialmente ao Gabinete, encaminho para conhecimento.

Atenciosamente,

—

Hotton Bruno Lucena Bernardo

Departamento de Administração e Gestão de Pessoas



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 5D7D-C8C6-1BD1-0DC0

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

- ✓ HOTTON BRUNO LUCENA BERNARDO (CPF 420.XXX.XXX-17) em 11/06/2024 20:40:17 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/5D7D-C8C6-1BD1-0DC0>

Memorando 7- 10.418/2024

De: Leandro S. - GAB

Para: GAB-FSS - Fundo Social de Solidariedade - A/C Quézia N.

Data: 12/06/2024 às 09:14:22

Prezada,

Encaminhado para ciência e providência necessária.

Atenciosamente,

—

Leandro Antunes Dos Santos

Chefe de Gabinete do Prefeito

Memorando 8- 10.418/2024

De: Vanessa M. - GAB-FSS

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 12/06/2024 às 11:00:08

Setores envolvidos:

GAB, GAB-FSS, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEMEL, SMS, SEADM-DESUP, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SEDS-DAAF

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

Prezado.

Segue DFD FSS nº 08/2024, referente a demanda anual que atenderá o Fundo Social de Solidariedade, com suas ações e cursos.

Sem mais, fico à disposição para eventuais esclarecimentos.

At.te.

—

Vanessa K. de Lima Moraes
Educadora Social

Anexos:

DFD_n_08_24_carne_e_frios.pdf

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

TIPO DA DEMANDA:

- () Serviços e fornecimentos contínuos (art. 6, inc. XV)
 () Serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra (art. 6º, inc. XVI)
 () Serviços não contínuos ou contratados por escopo (art. 6º, inc. XVII)
 () Serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual (Art. 6º, inc. XVIII)
 () Serviço de obra e/ou engenharia
 (X) Aquisição de material de consumo
 () Aquisição de bens e/ou materiais permanentes
 () Locações
 () Outro: _____

I – DESCRIÇÃO SUCINTA DA DEMANDA

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

II – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

IV – VALOR ESTIMADO ANUAL DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

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

V – INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

Prazo de 60 (sessenta) dias.

VI – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO OU PRORROGAÇÃO CONTRATUAL

Grau de prioridade médio.

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



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 93CC-9406-FC56-9742

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

- ✓ VANESSA KELLY LIMA MORAES (CPF 366.XXX.XXX-10) em 30/07/2024 17:04:27 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/93CC-9406-FC56-9742>

Memorando 9- 10.418/2024

De: Pablo L. - SMS

Para: SMS-DGS-AQUI - Aquisições da Secretaria de Saúde - A/C Bruna P.

Data: 26/06/2024 às 09:00:12

segue para conhecimento.

—

Pablo Rogério Cugler de Lima

Chefe da Divisão de Administração e Informação em Saúde

Memorando 10- 10.418/2024

De: Bruna P. - SMS-DGS-AQUI

Para: SEADM - Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas - A/C Hotton B.

Data: 01/07/2024 às 09:39:48

Prezado,

Considerando que a única demanda relativa à aquisição de carnes e frios era para as refeições dos profissionais plantonistas do Pronto Atendimento, e que há um processo licitatório em andamento para a aquisição de lanches para esses profissionais, informamos que não haverá novas demandas na Secretaria de Saúde.

Atenciosamente,

—
Bruna Morelli R. Pereira
Secretaria Municipal de Saúde
DIVISÃO DE SUPRIMENTOS

Memorando 11- 10.418/2024

De: Hotton B. - SEADM

Para: SEDS - Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

Data: 01/07/2024 às 10:58:31

Caríssimos [Karine Harzer de Almeida - SEDSe](#) [Leandro Antunes Dos Santos - GAB](#),

Por gentileza, indicar servidor para a elaboração do ETP.

Atenciosamente,

—

Hotton Bruno Lucena Bernardo

Departamento de Administração e Gestão de Pessoas

Memorando 12- 10.418/2024

De: Nivea O. - SEDS

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 01/07/2024 às 11:11:11

Prezado,

O servidor [Rodrigo Felipe da Silva Ferreira - SEDS](#), para compor a equipe de elaboração do referido ETP.

Sem mais,

At.te

—

Nivea Augusto de Oliveira

Chefe de Divisão de Apoio Administrativo e Financeiro

Memorando 13- 10.418/2024

De: Leandro S. - GAB

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 01/07/2024 às 14:36:50

Prezado [Hotton Bruno Lucena Bernardo - SEADM](#),

Indico a servidora [Vanessa Kelly Lima Moraes - GAB-FSS](#).

Atenciosamente,

—

Leandro Antunes Dos Santos

Chefe de Gabinete do Prefeito

Memorando 14- 10.418/2024

De: Hotton B. - SEADM

Para: SEDS - Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

Data: 02/07/2024 às 16:37:07

Caríssimos [Rodrigo Felipe da Silva Ferreira - SEDSe](#) [Vanessa Kelly Lima Moraes - GAB-FSS](#),

Por gentileza, iniciar a elaboração do ETP **com urgência**, tendo em vista que a atual licitação tem vencimento em 21/07/2024. Prazo inicial para a elaboração do ETP: 10 dias.

Atenciosamente,

—

Hotton Bruno Lucena Bernardo

Departamento de Administração e Gestão de Pessoas

Memorando 15- 10.418/2024

De: Rodrigo F. - SEDS

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 04/07/2024 às 14:49:58

Setores envolvidos:

GAB, GAB-FSS, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEMEL, SMS, SEADM-DESUP, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT

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

Prezado [Hotton Bruno Lucena Bernardo - SEADM](#).

Segue anexo conforme solicitado. Estamos à disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente.

—

Rodrigo Felipe da Silva Ferreira
Agente Administrativo

Anexos:

ETP_2024_Carnes_e_Frios.pdf

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR –ETP 2024 (SEADM)

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

Fornecimento de carne e frios para diversas Secretarias do Município

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

1. **INTRODUÇÃO:**

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

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

2. **DA ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO VIGENTE:**

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

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

**3. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (Art. 18,
§ 1º, inc. I):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

incluído pela Lei 12.435, de 2011).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Observando:

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

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

do “objetivo”;

Programação de Atendimento em 2024 Grupos:

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

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

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

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

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

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

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

Atividades local mensal (internas e externa) em grupos:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº

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

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

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

Observando:

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

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

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

Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

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

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

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

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

pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes

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

Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos; Atividades local mensal (internas e externa) em grupos:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

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

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

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

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

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

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

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

1.6.1. O produto não atender às especificações deste edital;

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

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

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

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

1.9. Do local para a entrega dos produtos:

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

1.10. A contratação poderá ser prorrogada por igual período.

II. DO RECEBIMENTO:

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

2.2. O recebimento dos produtos deverá ser realizado:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

III. DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

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

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

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

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

IV. DO PAGAMENTO:

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

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

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

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

<p>CARNE MOÍDA, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99</p>	KG	20	5	100				
<p>CARNE BOVINA DE 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.</p>	KG	30		20	180			
<p>CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio</p>	KG			20	180			

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

<p>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM). Características: o produto deve apresentar-se moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.</p>	KG	276	50				200	
<p>COXA COM SOBRECOPA DE FRANGO, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio</p>	KG	60	30			100	200	

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

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

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

<p>PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuisou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio.</p>	KG	300	15	20	10	600	200	
<p>PRESUNTO. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.</p>	KG		30	50	3	150	24	72

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

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

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

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

<p>LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.</p>	KG	120	15	5		100	60	
<p>PERNIL SUÍNO, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada a individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.</p>	KG						180	

<p>LINGUIÇA FRESCAL TOSCANA, preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).</p>	KG	30			100	60		
<p>TOUCINHO (BACON); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.</p>	KG	10			50	60		
<p>CARNE BOVINA FÍGADO, fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.</p>	KG					60		
<p>MANTAS DE CARNE, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação</p>	KG					60		

7. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO (Art. 18, § 1º, inc. V):

Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com produtos solicitados, não havendo, portanto, restrições de mercado.

Para os itens elencados, foram considerados os preços praticados no Pregão Eletrônico nº 063/2023 do Município de Cajati e os preços praticados no Pregão Eletrônico nº 008/2024 de Guararema/SP, Pregão Eletrônico nº 005/2024 de Deodópolis /MS, Pregão Eletrônico nº 007/2024 de Santana do Parnaíba/SP e no Pregão Eletrônico nº 145/2023 de Itaguaí/RJ.

8. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc.VI):

Usando como base as quantidades do item 6 - Das estimativas das quantidades para a contratação (art. 18, § 1º, inc. IV), a pesquisa de preços de outras contratações (conforme item 7), e a correção pela inflação baseada no IPCA de 3,93%, o valor estimado desta contratação é de R\$ 208.342,03 (Duzentos e oito mil, trezentos e quarenta e dois reais e três centavos).

O detalhamento das quantidades e valores pode ser conferido no Anexo I deste ETP.

9. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. 18, § 1º, inc.VII):

Contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios para diversas Secretarias do Município de Cajati.

A contratação pretendida visa que a empresa contratada realize o fornecimento de até 25 itens entre carnes e frios, o valor estimado é de R\$ R\$ 208.342,03 (Duzentos e oito mil, trezentos e quarenta e dois reais e três centavos).

A entrega prevista é mensal e os itens deverão atender perfeitamente as condições de consumo e constantes da contratação, a fim

de atender bem os munícipes e oferecer o devido suporte aos serviços.

10. DAS JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc. VIII):

O parcelamento da solução pode ser realizado em 25 (vinte e cinco) lotes, pois, assim não sendo (não dividindo em vários lotes), o Município poderia gerar restrição de competitividade no processo licitatório: poderia haver licitantes que não trabalhassem com toda a variedade de produtos solicitados.

Ainda, dividir em lotes, dá liberdade à empresa licitante participar em quais itens melhor tem condições, favorecendo à Administração a obter proposta apta a gerar o resultado mais vantajoso.

Por fim, as entregas também devem ser parcelas, conforme a solicitação e a necessidade da Administração local, visando dar mais eficiência ao gasto: só solicitando o que estiver previsto para ser consumido naquele período.

11. DO DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 18, §1º, inc. IX):

Espera-se com essa contratação garantir o fornecimento de carnes e frios de alta qualidade para atender às demandas de diversas secretarias do município. O objetivo é assegurar a regularidade e a segurança alimentar dos serviços prestados à população, com produtos frescos e dentro dos padrões sanitários exigidos, entregues pontualmente e em quantidades suficientes para evitar desabastecimentos.

Além disso, busca-se assegurar que todos os fornecedores cumpram com as normas de segurança alimentar, incluindo o controle de temperatura e condições de armazenamento durante o transporte e entrega. A eficácia do

fornecimento será monitorada, garantindo que os produtos atendam às especificações de qualidade e que as entregas sejam realizadas conforme o cronograma estabelecido.

12. DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO (Art. 18, § 1º, inc. X):

Não se vislumbra necessidades de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada e o serviço prestado.

13. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (Art. 18, § 1º, inc. XI):

Não verificam-se contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

14. DA DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS (Art. 18, § 1º, inc. XII):

Não verificam-se possíveis impactos ambientais na contratação desta demanda.

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

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita, ou seja, da contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios para diversas Secretarias do Município, mostra-se possível técnica e

fundamentadamente necessária. Esses estudos analisaram a demanda atual das secretarias, a qualidade e a disponibilidade dos produtos no mercado. Além disso, consideraram-se aspectos como a economicidade, a eficiência operacional e a garantia de que todos os itens fornecidos atendam aos padrões de segurança e qualidade exigidos. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida, assegurando que essa solução contribuirá significativamente para a manutenção de diversos serviços do município em diversas as secretarias.

Cajati, 04 de Julho de 2024.

Vanessa Kelly de Lima Moraes
Educatora Social

Rodrigo Felipe da Silva Ferreira
Agente Administrativo

ANEXO I DO ETP - DETALHAMENTO DE QUANTIDADES E VALORES ESTIMADOS PARA FORMAR ESTIMATIVA GERAL DA SOLUÇÃO - FORNECIMENTO DE CARNES E FRIOS

Descrição	Unidade	Valor Unitário	CRAS I		CRAS II		CREAS		Programa Viva Leite		Fundo Social de Solidariedade		Pró Idoso		Corpo de Bombeiros		Total Geral
			Quantidade	Total Setor	Quantidade	Total Setor	Quantidade	Total Setor	Quantidade	Total Setor	Quantidade	Total Setor	Quantidade	Total Setor	Quantidade	Total Setor	
Carne bovina coxão de mole, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	R\$ 35,00		R\$ -		R\$ -		R\$ -	10	R\$ 350,00	20	R\$ 700,00	180	R\$ 6.300,00		R\$ -	R\$ 7.350,00
Carne bovina de 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG	R\$ 43,00		R\$ -	30	R\$ 1.290,00		R\$ -		R\$ -	20	R\$ 860,00	180	R\$ 7.740,00		R\$ -	R\$ 9.890,00



Carne bovina desossada resfriada. FILE MIGNION (sem cordão). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça-instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de - 35°C (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não

KG	R\$ 63,50	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	20	R\$ 1.270,00	180	R\$ 11.430,00	R\$ -	R\$ 12.700,00
----	-----------	-------	-------	-------	-------	----	--------------	-----	---------------	-------	---------------



<p>superior a -18°C (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fácias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF</p>															
<p>Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 29,50</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>20</p>	<p>R\$ 590,00</p>	<p>180</p>	<p>R\$ 5.310,00</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ 5.900,00</p>	<p>1Doc: Memorando</p>	<p>15- 10.418/2024</p>



<p>Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio</p>																		
<p>Carne Bovina Moída Congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação.</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 28,00</p>	<p>276</p>	<p>R\$ 7.728,00</p>	<p>R\$ -</p>	<p>50</p>	<p>R\$ 1.400,00</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>200</p>	<p>R\$ 5.600,00</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ 14.728,00</p>					



Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.																
Carne bovina, fígado fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	KG	R\$ 19,48	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	60	R\$ 1.168,80	R\$ -	R\$ 1.168,80				
Carne moída, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as	KG	R\$ 28,50	R\$ -	20	R\$ 570,00	R\$ -	5	R\$ 142,50	100	R\$ 2.850,00	R\$ -	R\$ -	R\$ 3.562,50			



<p>portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99</p>																	
<p>Carne suína, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 21,90</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>180</p>	<p>R\$ 3.942,00</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ 3.942,00</p>					



<p>Frango semi-processado; coxinha da asa (drumette); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 10,10</p>	<p>R\$ -</p>	<p>25</p>	<p>R\$ 252,50</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>70</p>	<p>R\$ 707,00</p>	<p>200</p>	<p>R\$ 2.020,00</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ 2.979,50</p>
<p>Frango, semi-processado; inteiro; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 8,80</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>60</p>	<p>R\$ 528,00</p>	<p>200</p>	<p>R\$ 1.760,00</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ 2.288,00</p>



administrativos determinados pela Secretaria Agricultura																	
Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo de SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados	CX	R\$ 58,00	96	R\$ 5.568,00	R\$ -	10	R\$ 580,00	R\$ -	50	R\$ 2.900,00	12	R\$ 696,00	R\$ -	R\$ 9.744,00			

1Doc: Memorando 15- 10.418/2024



pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.

Linguiça defumada tipo Calabresa. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com

KG	R\$ 22,50	120	R\$ 2.700,00	15	R\$ 337,50	5	R\$ 112,50	R\$ -	100	R\$ 2.250,00	60	R\$ 1.350,00	R\$ -	R\$ 6.750,00			



validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.																
Linguíça; frescal; toscana; preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	R\$ 19,50	R\$ -	30	R\$ 585,00	R\$ -	R\$ -	100	R\$ 1.950,00	60	R\$ 1.170,00	R\$ -	R\$ 3.705,00			
Mantas de carne, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e	KG	R\$ 52,71	R\$ -		R\$ -	R\$ -	R\$ -		R\$ -	60	R\$ 3.162,60	R\$ -	R\$ 3.162,60			

1Doc: Memorando 15- 10.418/2024



empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação																		
Mortadela Fatiada, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de porembalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução	KG	R\$ 21,05	240	R\$ 5.052,00	10	R\$ 210,50	R\$ -	R\$ -	R\$ -	24	R\$ 505,20	R\$ -	R\$ 5.767,70					



<p>Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.</p>																
<p>Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme esuperfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuisou esverdeadas. Embalagem da própria marca,</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 12,49</p>	<p>300</p>	<p>R\$ 3.747,00</p>	<p>15</p>	<p>R\$ 187,35</p>	<p>20</p>	<p>R\$ 249,80</p>	<p>10</p>	<p>R\$ 124,90</p>	<p>600</p>	<p>R\$ 7.494,00</p>	<p>200</p>	<p>R\$ 2.498,00</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ 14.301,05</p>

1Doc: Memorando 15- 10.418/2024

116/2345



<p>própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio.</p>																	
<p>Peixe cabrinha (filé), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12° C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 43,00</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>200</p>	<p>R\$ 8.600,00</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ 8.600,00</p>	<p>1Doc: Memorando</p>	<p>15- 10.418/2024</p>	<p>117/2345</p>	



(podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de - 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.																	
Pernil suíno, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	KG	R\$ 22,50		R\$ -		R\$ -		R\$ -		R\$ -		180	R\$ 4.050,00		R\$ -		R\$ 4.050,00



<p>Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem daprópria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Terdisponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conformelegislação vigente.</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 30,41</p>	<p>R\$ -</p>	<p>30</p>	<p>R\$ 912,30</p>	<p>50</p>	<p>R\$ 1.520,50</p>	<p>3</p>	<p>R\$ 91,23</p>	<p>150</p>	<p>R\$ 4.561,50</p>	<p>24</p>	<p>R\$ 729,84</p>	<p>72</p>	<p>R\$ 2.189,52</p>	<p>R\$ 10.004,89</p>	
<p>Queijo muçarela fatiado. Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 gEmbalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de porembalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível paraconsulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Esuas condições</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 43,84</p>	<p>384</p>	<p>R\$ 16.834,56</p>	<p>40</p>	<p>R\$ 1.753,60</p>	<p>50</p>	<p>R\$ 2.192,00</p>	<p>3</p>	<p>R\$ 131,52</p>	<p>200</p>	<p>R\$ 8.768,00</p>	<p>120</p>	<p>R\$ 5.260,80</p>	<p>72</p>	<p>R\$ 3.156,48</p>	<p>R\$ 38.096,96</p>

1Doc: Memorando 15- 10.418/2024

119/2345



deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA- 11 (decreto12486 de 20/10/78).

Queijo prato, fatiado. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor pratifado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre devere estar de

KG	R\$ 44,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	200	R\$ 8.800,00	R\$ -	R\$ -	R\$ 8.800,00
----	-----------	-------	-------	-------	-------	-----	--------------	-------	-------	--------------



Queijo prato, peça inteira. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas

KG	R\$ 39,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	200	R\$ 7.800,00	60	R\$ 2.340,00	R\$ -	R\$ 10.140,00
----	-----------	-------	-------	-------	-------	-----	--------------	----	--------------	-------	---------------



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

KG	R\$ 9,30	324	R\$ 3.013,20	20	R\$ 186,00	50	R\$ 465,00	6	R\$ 55,80	100	R\$ 930,00	60	R\$ 558,00	R\$ -	R\$ 5.208,00
----	----------	-----	--------------	----	------------	----	------------	---	-----------	-----	------------	----	------------	-------	--------------



Toucinho (bacon); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	R\$ 26,49	R\$ -	10	R\$ 264,90	R\$ -	R\$ -	50	R\$ 1.324,50	60	R\$ 1.589,40	R\$ -	R\$ 3.178,80
		Total	R\$ 200.463,80										
		IPCA (3,93)	R\$ 7.878,23										
		Total Corrigido	R\$ 208.342,03										





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: DCB2-99B0-FA30-7B17

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

- ✓ RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA (CPF 395.XXX.XXX-03) em 04/07/2024 14:52:02 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ VANESSA KELLY LIMA MORAES (CPF 366.XXX.XXX-10) em 04/07/2024 21:28:26 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/DCB2-99B0-FA30-7B17>

Memorando 16- 10.418/2024

De: Sthephanie M. - SEADM

Para: SEDS - Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social - A/C Rodrigo F.

Data: 10/07/2024 às 16:07:01

Prezado,

O ETP apresentado possui todos os elementos do art. 18, § 1º, da Lei Federal 14.133/2021 e, por isso, está apto a produzir seus efeitos. Esta análise, de caráter formal, não adentra aos aspectos relativos à conveniência e à oportunidade da prática do referido ato administrativo (ou seja, não analisa o mérito), que estão reservados à autoridade competente. Por fim, a unidade requisitante cumpriu a fase de planejamento.

Desta forma, solicitamos que seja elaborado o respectivo Termo de Referência e encaminhado ao Departamento de Suprimentos para o prosseguimento da contratação da melhor solução apresentada pela unidade demandante.

Atenciosamente,

—

Sthephanie de Almeida Dias Moraes

Agente Administrativo

Memorando 17- 10.418/2024

De: Vanessa M. - GAB-FSS

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos - A/C Rosemeire S.

Data: 15/07/2024 às 09:51:08

Prezada.

Em conformidade com o solicitado no despacho 16, segue em anexo, Termo de Referência para a referida contratação.

Sem mais.

Estamos à disposição para esclarecer eventuais dúvidas.

At.te.

—

Vanessa K. de Lima Moraes
Educadora Social

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

O objetivo deste estudo é viabilizar a abertura de processo licitatório para contratação de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Municipalidade.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Constituição Federal prevê a saúde e a alimentação como direitos sociais (Artigo 6º, CF).

2.2. O Município de Cajati, em sua Lei Orgânica, prevê o direito à alimentação a criança, ao adolescente, ao idoso e aos portadores de necessidades especiais, com absoluta prioridade (art. 286). A aquisição regular e planejada desses produtos é crucial para evitar interrupções nos serviços, assegurando a continuidade dos programas de alimentação e atendimento à população. Sem a compra constante de carnes e frios, a qualidade e a eficácia dos serviços prestados seriam comprometidas, impactando negativamente a comunidade que depende dessas instituições.

Em atividades típicas de cada Secretaria, o fornecimento de carnes e frios se mostra de grande valor para o bom andamento dos serviços, conforme abaixo:

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

2.2.2. A aquisição de carnes e laticínios para as principais refeições realizadas na **INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA DE IDOSO (ILPI)** diariamente, justificada por uma série de motivos importantes, tais como:

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

- As alterações decorrentes do envelhecimento podem levar à perda de peso, o que não é adequado nessa fase da vida, a não ser em situações muito específicas. Além disso, idosos têm maior propensão à desnutrição e à desidratação, tornando a alimentação uma prioridade.
- Independente do ritmo de envelhecimento é preciso aceitar que esse processo faz parte do ciclo natural da vida. Estabelecer rotinas saudáveis de vida traz benefícios para a saúde, mesmo nas idades mais avançadas. Entre os Cuidados diários com a saúde que contribuem para um ritmo favorável de envelhecimento está a **ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL**.
- Dar preferência a alimentos menos gordurosos, optar por leite e derivados com menor teor de gordura, remover as gorduras visíveis das carnes e usar óleos vegetais para cozinhar os alimentos. Não abusar da adição de açúcar, sal e pimenta, nem do uso de enlatados, embutidos e doces. Variar os alimentos que compõem o cardápio, incluindo alimentos regionais e de safra, e a forma de prepará-los (cozinhar, assar e grelhar, usar diferentes cortes para frutas, legumes, verduras e carnes). É importante também não acrescentar muita água ao cozimento e evitar que os alimentos permaneçam cozinhando por muito tempo, o que poderia levar à perda de nutrientes;
- Distribuir a alimentação diária em seis refeições durante o dia, três refeições básicas devem ser feitas: desjejum, almoço e jantar, intercaladas com dois ou três pequenos lanches: colação (lanche leve pela manhã), lanche da tarde e ceia (lanche noturno leve). Esta distribuição estimula o funcionamento do intestino e evita que se coma fora de hora. Conforme a RDC 502 de 2021.
- Alimentar-se com prazer está associado ao aproveitamento da diversidade de alimentos, respeitando a acessibilidade e a cultura regional, a busca de novas receitas ou adaptação das disponíveis para adequar-se às peculiaridades de cada pessoa idosa, preservando as

características sensoriais que motivam o consumo de uma refeição. Saliento que tal estimativa busca atender ações do ano de 2024.

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

- Criação de um ambiente acolhedor: Os lanches proporcionam uma atmosfera acolhedora e hospitaleira nos eventos. Isso demonstra cuidado e consideração com os participantes, criando um ambiente mais receptivo e encorajador para a interação e participação.
- Fomento à socialização e integração: Compartilhar uma refeição ou um lanche durante um evento promove a socialização entre os participantes. Isso cria oportunidades para que as pessoas interajam, conheçam umas às outras e construam conexões sociais, contribuindo para a integração da comunidade.
- Incentivo à permanência nos eventos: Em eventos mais longos, como workshops ou palestras, os lanches podem servir como um incentivo para que os participantes permaneçam por mais tempo. Isso é especialmente importante para garantir que eles

absorvam o máximo de conteúdo possível e aproveitem ao máximo a experiência do evento.

- Demonstração de apoio e cuidado: Fornecer lanches durante os eventos é uma maneira tangível de demonstrar apoio e cuidado com os participantes. Isso mostra que o serviço valoriza sua presença e está comprometido em oferecer uma experiência positiva e confortável durante os eventos. Ressaltamos que o financiamento da assistência social no Suas é efetuado mediante cofinanciamento dos três entes federados, devendo os recursos alocados nos fundos de assistência social ser voltados à operacionalização, prestação, aprimoramento e viabilização dos serviços, programas, projetos e benefícios desta política (Lei 8.742, de 1993, art. 28, § 3º, incluído pela Lei 12.435, de 2011). Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002. **Art. 1º - Divulgar o detalhamento das naturezas de despesa, 339030 - Material de Consumo, 339036 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Física, 339039 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica e 449052 - Equipamentos e Material Permanente, de acordo com os anexos I, II, III, IV, respectivamente, para fins de utilização pela União, Estados, DF e Municípios, com o objetivo de auxiliar, em nível de execução, o processo de apropriação contábil da despesa que menciona.** Atendendo à “finalidade” estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442); Observando: **A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – “Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais”;** §1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: “Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)”, combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações

sejam voltadas para as necessidades básicas; A relação direta dos serviços adquiridos com a “finalidade” estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do “objetivo”.

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

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

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

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

2.2.4. O CRAS é o Centro de Referência de Assistência Social e funciona como uma Unidade Básica do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, sendo responsável por executar os serviços, programas e projetos sociais desenvolvidos pelos Governos Federal, Estadual e Municipal. O CRAS é especialmente destinado ao atendimento de famílias que vivenciam situações de vulnerabilidade social, ausência de renda, acesso precário aos serviços

públicos, fragilização dos vínculos familiares e comunitários. O CRAS é da comunidade e para a comunidade. Ele acolhe a toda a família, ofertando diversas atividades, envolvendo crianças, idosos, pais, adolescentes e jovens através do PAIF.

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

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

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

Deve prever o desenvolvimento de ações intergeracionais e a heterogeneidade na composição dos grupos por sexo, presença de pessoas com deficiência, etnia, raça, entre outros.

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

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

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

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

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

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

Observando:

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

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

Programação de Atendimento em 2024 Grupos:

- a. 30 crianças de 3 a 6 anos - SCFV
- b. 70 crianças de 7 a 12anos – SCFV
- c. 30 adolescentes de 12 a 17 anos – SCFV
- d. 30 adolescentes de 15 a 17 anos – SCFV
- e. 70 idosos – SCFV
- f. 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher - março/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos; 100 crianças
- Páscoa (família) - abril/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos
Dia das mães – maio/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos
Combate a pedofilia – maio/2025: 50 crianças
- Mês junino – junho/2025: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos
- Dia dos Pais – agosto/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes
Independência do Brasil – Setembro/2025: 60 adolescentes, 70 idosos

- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos
- Dia da Criança e do Adolescente – 100 crianças, 60 adolescentes
- Confraternização a conclusão das atividades – dezembro/2025: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos e 50 adultos.

Atividades local mensal (interna e externa) em grupos:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Observando:

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

§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: “Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)”;

combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;

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

Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

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

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Páscoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Combate a pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes;
- Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes;
- Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos;
- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos;

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

Atividades local mensal (internas e externas) em grupos:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

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

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Pascoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70

- idosos, 30 adultos Combate a pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes;
- Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
 - Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
 - Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes;
 - Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos;
 - Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos;
 - Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos.

Atividades local mensal (internas e externas) em grupos:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.3 A última ata de registro de preços para a aquisição de carnes e frios para os diversos setores da Prefeitura, corolária do Pregão Eletrônico nº 063/2023, e terá o seu término em 21/07/2024 e devido à grande importância dos alimentos, deve ser rapidamente substituída.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1 Contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios para diversas Secretarias do Município de Cajati.

3.2 A contratação pretendida visa que a empresa contratada realize o fornecimento de até 25 (vinte e cinco) gêneros alimentícios do tipo carne e frios em, pelo menos, 7 endereços da Prefeitura do Município de Cajati, podendo haver mudanças nos endereços e/ou a inclusão/exclusão deles no decorrer da execução contratual. O valor estimado é de R\$ 208.342,03 (duzentos e oito mil, trezentos e quarenta e dois reais e três centavos).

3.3. A entrega prevista é mensal e os itens deverão atender perfeitamente as condições de consumo e constantes da contratação, a fim de atender bem os alunos do Fundo Social de Solidariedade e usuários do Suas.

3.4. As quantidades abaixo se referem à previsão estimada anual de fornecimento, sendo:

		CRAS I	CRAS II	CREAS	Programa Viva Leite	Fundo Social de Solidariedade	Pró Idoso	Corpo de Bombeiros
Descrição	Unidade				Quantidade			
CARNE BOVINA COXÃO DE MOLE , resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG				10	20	180	
CARNE MOÍDA , bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99	KG		20		5	100		
CARNE BOVINA DE 1ª , contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG		30			20	180	
CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA) . Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de	KG					20	180	

<p>sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio</p>							
<p>CARNE BOVINA DESOSSADA RESFRIADA. FILE MIGNION (SEM CORDÃO). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35°C (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18°C (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fâcias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF</p>	KG					20	180
<p>CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA (ACÉM). Características: o produto deve apresentarse moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de nomáximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínimade 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.</p>	KG	276		50			200
<p>COXA COM SOBRECORA DE FRANGO, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio</p>	KG	60	30			100	200
<p>CARNE SUÍNA, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico</p>	KG						180

transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.							
PEIXE CABRINHA (FILÉ) , sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de - 18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	KG					200	
FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXINHA DA ASA (DRUMETTE) ; resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)	KG		25		70	200	
FRANGO, SEMI-PROCESSADO; INTEIRO ; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura					60	200	
MORTADELA FATIADA , constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à	KG	240	10			24	

verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.								
PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO , sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme esuperfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuisou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulolitografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois dedescongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da datade entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	KG	300	15	20	10	600	200	
PRESUNTO . Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem daprópria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de por embalagem. Terdisponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conformelegislação vigente.	KG		30	50	3	150	24	72
QUEIJO MUÇARELA FATIADO , sem congelamento. Fatias de 15 a 20 gEmbalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200gramas de porembalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível paraconsulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Esuas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA- 11 (decreto12486 de 20/10/78).	KG	384	40	50	3	200	120	72
QUEIJO PRATO, FATIADO . Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor pratofatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimentícias aprovadas. O produto sempre devera estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.	KG					200		
QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA . Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras	KG					200	60	

substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.								
SALSICHA TIPO HOT DOG. Salsicha, origem carne suína e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 °C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	KG	324	20	50	6	100	60	
HAMBÚRGUER; CARNE BOVINA, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo de SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.	CX	96		10		50	12	
LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº 20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos	KG	120	15	5		100	60	

administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.							
PERNIL SUÍNO , desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	KG					180	
LINGUIÇA FRESCAL TOSCANA , preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	30			100	60	
TOUCINHO (BACON) ; preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	10			50	60	
CARNE BOVINA FIGADO , fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	KG					60	
MANTAS DE CARNE , em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação	KG					60	

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1 As entregas deverão ser feitas mensalmente, de acordo com a requisição. As entregas serão feitas nos endereços abaixo, conforme solicitação emitida pelo Departamento de Suprimentos.

4.2 Em caso de atraso após o pedido da Contratante, fica a Contratada sujeita às penalidades, conforme o Edital e a Lei de Licitações.

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

uniformizados para a entrega nas unidades.

4.4. São obrigações da Contratada:

4.4.1. Além das obrigações constantes no edital, a licitante obrigarse-á:

4.4.1.1. Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e risco, imediatamente após a comunicação que lhe for feita, quaisquer vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições nos produtos, decorrentes de culpa da empresa fornecedora e dentro das especificações do produto.

4.4.1.2. Deverão ser observadas todas as condições de higiene e limpeza quando da preparação e entrega das carnes e frios. A empresa deverá possuir alvará expedido pela Vigilância Sanitária atestando o atendimento de todas as exigências de higiene e limpeza para o ramo de atividade licitado.

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

4.4.1.4. O veículo a ser utilizado deverá ser refrigerado ou com compartimento isotérmico, adequados para manter a temperatura ideal durante o transporte. Mantendo os produtos refrigerados ou congelados durante todo o trajeto, evitando a quebra da cadeia de frio. O veículo deve estar limpo e higienizado antes de cada uso, para evitar contaminação cruzada. Deverão ser acondicionados em embalagens rígidas, impermeáveis e de qualidade alimentar, vedadas para evitar vazamentos e contato com o ambiente externo.

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

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

4.5.1. O produto não atender às especificações deste edital;

4.5.2. Todos os produtos não podem ter textura anormal, manchas esverdeadas, escurecimento ou coloração pálida. Não podem apresentar mofo, odor forte, azedo ou putrefato. A embalagem não pode estar violada, rasgada, com furos, embalagens estufadas ou inchadas.

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

4.6.1. Alvará sanitário emitido por órgão competente, que comprove que a empresa, os produtos e a armazenadora foram vistoriados pelo serviço de inspeção federal, estadual ou municipal do setor de agricultura no prazo estabelecido oficialmente, demonstrando estarem aptas ao funcionamento regular.

4.6.2. Documento que comprove que a empresa produtora dos alimentos tem registro e é inspecionada por serviços oficiais.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1. A empresa fornecedora receberá o Pedido de Compra emitido pelo Departamento de Suprimentos da Prefeitura de Cajati e deverá realizar a entrega mensalmente, conforme acordado com a unidade requisitante.

5.2. O Pedido de Compra será enviado à empresa por meio de endereço eletrônico.

5.3. Os produtos poderão ser entregues em quaisquer dos prédios públicos da Prefeitura relacionados abaixo:

LOCAL DE ENTREGA	ENDEREÇO	TELEFONE
Casa de Longa Permanência – Pró-Idoso	Rua Joaquim Batista, nº 366 – Parafuso	(13) 3854-2444
Programa Viva Leite	Rua Antônio Domingues Brechó, nº 123 – Jardim Central	(13) 3854-4758
CREAS	Avenida Fernando Costa, nº 925 – Centro	(13) 3854-4815
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Central	Rua Iguape, 349 – Vila Vitória	(13) 3854-4722
Centro de Referência e Assistência Social (Cras) Inhuguvira	Avenida Claudino Novaes, nº 738 – Inhuguvira	(13) 3854-1248
Fundo Social de Solidariedade	Rua Nápoles, 98 – Vila Antunes	(13) 3854-4774

Corpo de Bombeiros de Cajati	Estrada do Colina – Jardim Ribeira	(13) 3854-8721
------------------------------	------------------------------------	----------------

- 5.3.1. As entregas deverão ser feitas nos locais acima no período da manhã, sendo que apenas para o Almoxarifado Central, quando for o caso, poderá ser solicitada a entrega no período da tarde entre as 13h30 e as 17h30.
- 5.4. A empresa contratada se submeterá a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do Município contratante, sem que isso diminua a sua responsabilidade na perfeita execução dos serviços e da não ocorrência de danos aos patrimônios do Município ou as pessoas que consumirem os produtos.
- 5.5. A empresa se responsabiliza pelo fiel cumprimento do contrato e por quaisquer eventuais danos causados por seus prepostos durante a ou por causa do fornecimento dos produtos.
- 5.6. As notas fiscais emitidas pela empresa serão atestadas pelos Secretários das respectivas unidades que receberão os serviços.
- 5.7. Os produtos serão recebidos e fiscalizados pela Secretaria que receberá o serviço requisitante ou quem estiver substituindo-o(a) ou por ele(a) indicado(a), conforme art. 140, inciso II, alíneas 'a' e 'b', e ainda, § 2º da Lei nº 14.133/2021, ou ainda pelo Chefe do Setor de onde for demandado o fornecimento que terá, juntamente com a Contratada, a incumbência de, dentre outras atribuições, aferir a quantidade, qualidade e adequação do serviço executado.
- 5.8.. O recebimento do objeto da presente contratação será realizado:
- 5.8.1. Provisoriamente, assim que for realizado o fornecimento, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações, que, em caso de inconformidade com as necessidades da Contratante, avisará a Contratada para a imediata correção.
- 5.8.2. Definitivamente, expressa ou tacitamente, até 5 (cinco) dias úteis após a entrega ao servidor indicado no item 5.7.

5.8.3. O recebimento definitivo previsto no item acima não isenta a empresa contratada da responsabilidade de corrigir eventuais inconformidades que possam surgir, às suas expensas e a pedido da Contratante, mesmo que após o recebimento definitivo, por baixa qualidade dos produtos ou, ainda, que causem danos à saúde dos consumidores e aos patrimônios da Prefeitura, sendo que os defeitos detectados poderão ser descontados do valor a ser pago pelo serviço, de acordo com os prejuízos causados.

5.9. A partir de aceito(s) o(s) serviço(s) fornecido(s), conforme item 5.8.2, será autorizada a emissão da Nota Fiscal, que será atestada e autorizada para pagamento.

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

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

6.1. A Secretaria de Administração e Gestão de Pessoas (ou unidade por ela designada) será a gestora do contrato.

6.2. A gestão do contrato poderá solicitar a prorrogação de prazo da execução do objeto por até mais 12 (doze) meses, desde que verificada condição mais vantajosa à Administração local.

6.3. A gestão do contrato coordenará a execução e a fiscalização contratual.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

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

7.2. Para o pagamento, a empresa deverá estar em dia com suas obrigações sociais e previdenciárias.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1. Quanto à forma, sugere-se a realização de Pregão em forma eletrônica, para a ampliação da competitividade do certame.

8.2. Quanto ao critério, sugere-se, para a obtenção de proposta a gerar o resultado mais vantajoso à Administração, a utilização do menor valor.

9. DAS ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

9.1. Conforme consta do ETP, prévio a este Termo, a estimativa do valor da contratação é de R\$ 208.342,03 (duzentos e oito mil, trezentos e quarenta e dois reais e três centavos).

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

PRÓ IDOSO

02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

02.20.03 – DIVISÃO DE PROTEÇÃO DE ALTA COMPLEXIDADE

08.241.0013.2084 – MANUTENÇÃO DO PRÓ-IDOSO

3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

FONTE 01, 02 E 05

VIVA LEITE

02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

02.20.01 – DEPARTAMENTO DE PROTEÇÃO SOCIAL

08.244.0013.2080 – MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

FONTE 01

CRAS

02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

02.20.02 – DIVISÃO DO CENTRO DE REFERÊNCIA A ASSISTÊNCIA

08.241.0013.2081 – MANUTENÇÃO DO CRAS – 3ª IDADE

08.243.0013.2082 – MANUTENÇÃO DO CRAS - CRIANÇA E ADOLESCENTE

08.244.0013.2083 – MANUTENÇÃO DO CRAS - FAMÍLIAS

3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

FONTE 01, 02 E 05

CREAS

02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

02.20.04 – DIVISÃO DE PROTEÇÃO DE MÉDIA COMPLEXIDADE

08.243.0013.2085 – MANUTENÇÃO DO CREAS - CRIANÇA E ADOLESCENTE

08.244.0013.2086 – MANUTENÇÃO DO CREAS - FAMÍLIAS

3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

FONTE 01, 02 E 05

FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE

02.14 – GABINETE DO PREFEITO

02.14.02 – FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE

08.244.0002.2006 – FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE

11.334.0015.1005 – GERAÇÃO DE RENDA

3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

FONTE 01 E 03

CORPO DE BOMBEIRO

02.15 – SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

02.15.01 – DEPTO. DE POLÍTICAS INSTIT. E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

04.153.0036.2103 – MANUTENÇÃO DA UNIDADE DE CORPO DE BOMBEIROS

3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

FONTE 01

Cajati, na data da assinatura.

Nivea Augusto de Oliveira
Chefe de Divisão de Apoio Administrativo e Financeiro

Memorando 18- 10.418/2024

De: Vanessa M. - GAB-FSS

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 15/07/2024 às 11:51:54

Setores envolvidos:

GAB, GAB-FSS, SEDS, SMOM, SMA, SESP, SEADM, SEAJ, SEFIT, SEDUC, SEMEL, SMS, SEADM-DESUP, SMS-DGS-AQUI, SEGOV, SECULT, SEDS-DAAF

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

Retificando o despacho 17.

Segue em anexo, Termo de referência para análise e referida contratação.

At.te.

Anexos:

TR_CARNES_E_FRIOS_2024.pdf



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO

O objetivo deste estudo é viabilizar a abertura de processo licitatório para contratação de carnes e frios para consumo de diversas Secretarias da Municipalidade.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Constituição Federal prevê a saúde e a alimentação como direitos sociais (Artigo 6º, CF).

2.2. O Município de Cajati, em sua Lei Orgânica, prevê o direito à alimentação a criança, ao adolescente, ao idoso e aos portadores de necessidades especiais, com absoluta prioridade (art. 286). A aquisição regular e planejada desses produtos é crucial para evitar interrupções nos serviços, assegurando a continuidade dos programas de alimentação e atendimento à população. Sem a compra constante de carnes e frios, a qualidade e a eficácia dos serviços prestados seriam comprometidas, impactando negativamente a comunidade que depende dessas instituições.

Em atividades típicas de cada Secretaria, o fornecimento de carnes e frios se mostra de grande valor para o bom andamento dos serviços, conforme abaixo:

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





satisfação dos alunos, na qualidade dos produtos finais e na valorização da imagem institucional do Fundo Social de Solidariedade.

2.2.2. A aquisição de carnes e laticínios para as principais refeições realizadas na **INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA DE IDOSO (ILPI)** diariamente, justificada por uma série de motivos importantes, tais como:

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





adaptação de prótese dentária ou agravos que dificultam o controle dos movimentos de mastigação e deglutição.

- As alterações decorrentes do envelhecimento podem levar à perda de peso, o que não é adequado nessa fase da vida, a não ser em situações muito específicas. Além disso, idosos têm maior propensão à desnutrição e à desidratação, tornando a alimentação uma prioridade.
- Independente do ritmo de envelhecimento é preciso aceitar que esse processo faz parte do ciclo natural da vida. Estabelecer rotinas saudáveis de vida traz benefícios para a saúde, mesmo nas idades mais avançadas. Entre os Cuidados diários com a saúde que contribuem para um ritmo favorável de envelhecimento está a **ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL**.
- Dar preferência a alimentos menos gordurosos, optar por leite e derivados com menor teor de gordura, remover as gorduras visíveis das carnes e usar óleos vegetais para cozinhar os alimentos. Não abusar da adição de açúcar, sal e pimenta, nem do uso de enlatados, embutidos e doces. Variar os alimentos que compõem o cardápio, incluindo alimentos regionais e de safra, e a forma de prepará-los (cozinhar, assar e grelhar, usar diferentes cortes para frutas, legumes, verduras e carnes). É importante também não acrescentar muita água ao cozimento e evitar que os alimentos permaneçam cozinhando por muito tempo, o que poderia levar à perda de nutrientes;
- Distribuir a alimentação diária em seis refeições durante o dia, três refeições básicas devem ser feitas: desjejum, almoço e jantar, intercaladas com dois ou três pequenos lanches: colazione (lanche leve pela manhã), lanche da tarde e ceia (lanche noturno leve). Esta distribuição estimula o funcionamento do intestino e evita que se coma fora de hora. Conforme a RDC 502 de 2021.
- Alimentar-se com prazer está associado ao aproveitamento da diversidade de alimentos, respeitando a acessibilidade e a cultura regional, a busca de novas receitas ou adaptação das disponíveis para





adequar-se às peculiaridades de cada pessoa idosa, preservando as características sensoriais que motivam o consumo de uma refeição. Saliento que tal estimativa busca atender ações do ano de 2024.

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

- Criação de um ambiente acolhedor: Os lanches proporcionam uma atmosfera acolhedora e hospitaleira nos eventos. Isso demonstra cuidado e consideração com os participantes, criando um ambiente mais receptivo e encorajador para a interação e participação.
- Fomento à socialização e integração: Compartilhar uma refeição ou um lanche durante um evento promove a socialização entre os participantes. Isso cria oportunidades para que as pessoas interajam, conheçam umas às outras e construam conexões sociais, contribuindo para a integração da comunidade.
- Incentivo à permanência nos eventos: Em eventos mais longos, como workshops ou palestras, os lanches podem servir como um incentivo para que os participantes permaneçam por mais tempo. Isso é especialmente importante para garantir que eles





absorvam o máximo de conteúdo possível e aproveitem ao máximo a experiência do evento.

- Demonstração de apoio e cuidado: Fornecer lanches durante os eventos é uma maneira tangível de demonstrar apoio e cuidado com os participantes. Isso mostra que o serviço valoriza sua presença e está comprometido em oferecer uma experiência positiva e confortável durante os eventos. Ressaltamos que o financiamento da assistência social no Suas é efetuado mediante cofinanciamento dos três entes federados, devendo os recursos alocados nos fundos de assistência social ser voltados à operacionalização, prestação, aprimoramento e viabilização dos serviços, programas, projetos e benefícios desta política (Lei 8.742, de 1993, art. 28, § 3º, incluído pela Lei 12.435, de 2011). Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº 448/2002. **Art. 1º - Divulgar o detalhamento das naturezas de despesa, 339030 - Material de Consumo, 339036 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Física, 339039 - Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica e 449052 - Equipamentos e Material Permanente, de acordo com os anexos I, II, III, IV, respectivamente, para fins de utilização pela União, Estados, DF e Municípios, com o objetivo de auxiliar, em nível de execução, o processo de apropriação contábil da despesa que menciona.** Atendendo à “finalidade” estabelecida pela NOB/SUAS (Resolução CNAS 130 de 15/07/2005 e Portarias MDS 440 e 442); Observando: **A Resolução nº 109 de 11/11/2009 – “Tipificação Nacional de Serviços socioassistenciais”;** §1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: **“Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)”, combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações**



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



sejam voltadas para as necessidades básicas; A relação direta dos serviços adquiridos com a “finalidade” estabelecida pela União e quanto ao cumprimento do “objetivo”.

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

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

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

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

2.2.4. O CRAS é o Centro de Referência de Assistência Social e funciona como uma Unidade Básica do Sistema Único de Assistência Social – SUAS, sendo responsável por executar os serviços, programas e projetos sociais desenvolvidos pelos Governos Federal, Estadual e Municipal. O CRAS é especialmente destinado ao atendimento de famílias que vivenciam situações de vulnerabilidade social, ausência de renda, acesso precário aos serviços





públicos, fragilização dos vínculos familiares e comunitários. O CRAS é da comunidade e para a comunidade. Ele acolhe a toda a família, ofertando diversas atividades, envolvendo crianças, idosos, pais, adolescentes e jovens através do PAIF.

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

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

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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



Deve prever o desenvolvimento de ações intergeracionais e a heterogeneidade na composição dos grupos por sexo, presença de pessoas com deficiência, etnia, raça, entre outros.

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

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

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

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

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

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

Observando:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



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

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

Programação de Atendimento em 2024 Grupos:

- a. 30 crianças de 3 a 6 anos - SCFV
- b. 70 crianças de 7 a 12anos – SCFV
- c. 30 adolescentes de 12 a 17 anos – SCFV
- d. 30 adolescentes de 15 a 17 anos – SCFV
- e. 70 idosos – SCFV
- f. 30 usuários/responsável familiar – PAIF

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher - março/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos; 100 crianças
- Páscoa (família) - abril/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos
Dia das mães – maio/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos
Combate a pedofilia – maio/2025: 50 crianças
- Mês junino – junho/2025: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos
- Dia dos Pais – agosto/2025: 60 adolescentes, 70 idosos, 50 adultos
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes
Independência do Brasil – Setembro/2025: 60 adolescentes, 70 idosos



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos
- Dia da Criança e do Adolescente – 100 crianças, 60 adolescentes
- Confraternização a conclusão das atividades – dezembro/2025: 100 crianças, 60 adolescentes, 70 idosos e 50 adultos.

Atividades local mensal (interna e externa) em grupos:

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

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

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

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

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

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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



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

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

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

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

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

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

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

Observando:

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

§1º do art. 12 da Lei 4.320/64, que dispõe: “Art. 12 (...) § 1º - Classificam-se como Despesas de Custeio as dotações para manutenção de serviços anteriormente criados(..)”;





combinado com o art. 23 da Lei 8.742/93, que estabelece o cofinanciamento de serviços e melhorias de vida da população cujas ações sejam voltadas para as necessidades básicas;

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

Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

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

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Páscoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Combate a pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes;
- Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes;
- Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos;
- Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



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

Atividades local mensal (internas e externas) em grupos:

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

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

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

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

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

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

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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



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

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

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

Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

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

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

- Dia internacional da mulher- março/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
- Páscoa (família) - abril/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos
Dia das mães – maio/2025: 40 adolescentes, 70



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



- idosos, 30 adultos Combate a pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes;
- Mês junino – junho/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
 - Dia dos Pais – agosto/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos;
 - Dia da Juventude/ conscientização – agosto/2025: 40 adolescentes;
 - Independência do Brasil – Setembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos;
 - Dia do Idoso – outubro/2025: 70 idosos;
 - Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos.

Atividades local mensal (internas e externas) em grupos:

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

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

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

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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



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

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

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

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

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

2.3 A última ata de registro de preços para a aquisição de carnes e frios para os diversos setores da Prefeitura, corolária do Pregão Eletrônico nº 063/2023, e terá o seu término em 21/07/2024 e devido à grande importância dos alimentos, deve ser rapidamente substituída.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



3.1 Contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios para diversas Secretarias do Município de Cajati.

3.2 A contratação pretendida visa que a empresa contratada realize o fornecimento de até 25 (vinte e cinco) gêneros alimentícios do tipo carne e frios em, pelo menos, 7 endereços da Prefeitura do Município de Cajati, podendo haver mudanças nos endereços e/ou a inclusão/exclusão deles no decorrer da execução contratual. O valor estimado é de R\$ 208.342,03 (duzentos e oito mil, trezentos e quarenta e dois reais e três centavos).

3.3. A entrega prevista é mensal e os itens deverão atender perfeitamente as condições de consumo e constantes da contratação, a fim de atender bem os alunos do Fundo Social de Solidariedade e usuários do Suas.

3.4. As quantidades abaixo se referem à previsão estimada anual de fornecimento, sendo:

	CRAS I	CRAS II	CREAS	Programa Viva Leite	Fundo Social de Solidariedade	Pró Idoso	Corpo de Bombeiros
Descrição	Unidade			Quantidade			
CARNE BOVINA COXÃO DE MOLE , resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG			10	20	180	
CARNE MOÍDA , bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99	KG	20		5	100		
CARNE BOVINA DE 1ª , contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG	30			20	180	
CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA) . Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de	KG				20	180	



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio								
CARNE BOVINA DESOSSADA RESFRIADA. FILÉ MIGNION (SEM CORDÃO). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça- instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de -35ºC (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fâcias e aponeuroses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF	KG					20	180	19D2-7AE3-2D9D-C2FC
CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA (ACÉM). Características: o produto deve apresentarse moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de nomáximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínimade 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	KG	276		50			200	19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código 19D2-7AE3-2D9D-C2FC
COXA COM SOBRECORA DE FRANGO, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo ate 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio	KG	60	30			100	200	Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati1.doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC
CARNE SUÍNA, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico	KG						180	



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.								
PEIXE CABRINHA (FILÉ) , sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12º C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção (podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de - 18ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	KG						200	19D2-7AE3-2D9D-C2FC
FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXINHA DA ASA (DRUMETTE) ; resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)	KG		25			70	200	19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código
FRANGO, SEMI-PROCESSADO; INTEIRO ; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativos determinados pela Secretaria Agricultura						60	200	19D2-7AE3-2D9D-C2FC e informe o código
MORTADELA FATIADA , constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à	KG	240	10				24	Assinado por 1 pessoa: NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.								
PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO , sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme esuperfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuisou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio.	KG	300	15	20	10	600	200	72
PRESUNTO . Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.	KG		30	50	3	150	24	72
QUEIJO MUÇARELA FATIADO , sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA- 11 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	384	40	50	3	200	120	72
QUEIJO PRATO, FATIADO . Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras.	KG					200		
QUEIJO PRATO, PEÇA INTEIRA . Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras	KG					200	60	



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.358 de 04/09/97 e NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78); e suas interações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.								
SALSICHA TIPO HOT DOG. Salsicha, origem carne suína e bovina, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade, temperatura conservação 4 °C, prazo validade 180 dias, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, embalado em plástico inviolável da própria marca e lacrado, de 500gr. Deve conter na embalagem data de fabricação, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas	KG	324	20	50	6	100	60	19D2-7AE3-2D9D-C2FC
HAMBÚRGUER; CARNE BOVINA, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo de SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. Caixa com 36 unidades.	CX	96		10		50	12	19D2-7AE3-2D9D-C2FC
LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos	KG	120	15	5		100	60	19D2-7AE3-2D9D-C2FC



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.								
PERNIL SUÍNO , desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	KG						180	
LINGUIÇA FRESCAL TOSCANA , preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG		30			100	60	
TOUCINHO (BACON) ; preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG		10			50	60	
CARNE BOVINA FIGADO , fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	KG						60	
MANTAS DE CARNE , em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação	KG						60	

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1 As entregas deverão ser feitas mensalmente, de acordo com a requisição. As entregas serão feitas nos endereços abaixo, conforme solicitação emitida pelo Departamento de Suprimentos.

4.2 Em caso de atraso após o pedido da Contratante, fica a Contratada sujeita às penalidades, conforme o Edital e a Lei de Licitações.

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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



uniformizados para a entrega nas unidades.

4.4. São obrigações da Contratada:

4.4.1. Além das obrigações constantes no edital, a licitante obrigarse-á:

4.4.1.1. Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e risco, imediatamente após a comunicação que lhe for feita, quaisquer vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições nos produtos, decorrentes de culpa da empresa fornecedora e dentro das especificações do produto.

4.4.1.2. Deverão ser observadas todas as condições de higiene e limpeza quando da preparação e entrega das carnes e frios. A empresa deverá possuir alvará expedido pela Vigilância Sanitária atestando o atendimento de todas as exigências de higiene e limpeza para o ramo de atividade licitado.

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

4.4.1.4. O veículo a ser utilizado deverá ser refrigerado ou com compartimento isotérmico, adequados para manter a temperatura ideal durante o transporte. Mantendo os produtos refrigerados ou congelados durante todo o trajeto, evitando a quebra da cadeia de frio. O veículo deve estar limpo e higienizado antes de cada uso, para evitar contaminação cruzada. Deverão ser acondicionados em embalagens rígidas, impermeáveis e de qualidade alimentar, vedadas para evitar vazamentos e contato com o ambiente externo.

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

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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



4.5.1. O produto não atender às especificações deste edital;

4.5.2. Todos os produtos não podem ter textura anormal, manchas esverdeadas, escurecimento ou coloração pálida. Não podem apresentar mofo, odor forte, azedo ou putrefato. A embalagem não pode estar violada, rasgada, com furos, embalagens estufadas ou inchadas.

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

4.6.1. Alvará sanitário emitido por órgão competente, que comprove que a empresa, os produtos e a armazenadora foram vistoriados pelo serviço de inspeção federal, estadual ou municipal do setor de agricultura no prazo estabelecido oficialmente, demonstrando estarem aptas ao funcionamento regular.

4.6.2. Documento que comprove que a empresa produtora dos alimentos tem registro e é inspecionada por serviços oficiais.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1. A empresa fornecedora receberá o Pedido de Compra emitido pelo Departamento de Suprimentos da Prefeitura de Cajati e deverá realizar a entrega mensalmente, conforme acordado com a unidade requisitante.

5.2. O Pedido de Compra será enviado à empresa por meio de endereço eletrônico.

5.3. Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação do demandante nos prédios públicos da prefeitura relacionados abaixo:

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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



- 5.3.1. As entregas deverão ser feitas nos locais acima no período da manhã, sendo que apenas para o Almoxarifado Central, quando for o caso, poderá ser solicitada a entrega no período da tarde entre as 13h30 e as 17h30.
- 5.4. A empresa contratada se submeterá a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do Município contratante, sem que isso diminua a sua responsabilidade na perfeita execução dos serviços e da não ocorrência de danos aos patrimônios do Município ou as pessoas que consumirem os produtos.
- 5.5. A empresa se responsabiliza pelo fiel cumprimento do contrato e por quaisquer eventuais danos causados por seus prepostos durante a ou por causa do fornecimento dos produtos.
- 5.6. As notas fiscais emitidas pela empresa serão atestadas pelos Secretários das respectivas unidades que receberão os serviços.
- 5.7. Os produtos serão recebidos e fiscalizados pela Secretaria que receberá o serviço requisitante ou quem estiver substituindo-o(a) ou por ele(a) indicado(a), conforme art. 140, inciso II, alíneas 'a' e 'b', e ainda, § 2º da Lei nº 14.133/2021, ou ainda pelo Chefe do Setor de onde for demandado o fornecimento que terá, juntamente com a Contratada, a incumbência de, dentre outras atribuições, aferir a quantidade, qualidade e adequação do serviço executado.
- 5.8. O recebimento do objeto da presente contratação será realizado:
- 5.8.1. Provisoriamente, assim que for realizado o fornecimento, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações, que, em caso de inconformidade com as necessidades da Contratante, avisará a Contratada para a imediata correção.
- 5.8.2. Definitivamente, expressa ou tacitamente, até 5 (cinco) dias úteis após a entrega ao servidor indicado no item 5.7.
- 5.8.3. O recebimento definitivo previsto no item acima não isenta a empresa contratada da responsabilidade de corrigir eventuais inconformidades que possam surgir, às suas expensas e a pedido da





Contratante, mesmo que após o recebimento definitivo, por baixa qualidade dos produtos ou, ainda, que causem danos à saúde dos consumidores e aos patrimônios da Prefeitura, sendo que os defeitos detectados poderão ser descontados do valor a ser pago pelo serviço, de acordo com os prejuízos causados.

5.9. A partir de aceito(s) o(s) serviço(s) fornecido(s), conforme item 5.8.2, será autorizada a emissão da Nota Fiscal, que será atestada e autorizada para pagamento.

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

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

6.1. A Secretaria de Administração e Gestão de Pessoas (ou unidade por ela designada) será a gestora do contrato.

6.2. A gestão do contrato poderá solicitar a prorrogação de prazo da execução do objeto por até mais 12 (doze) meses, desde que verificada condição mais vantajosa à Administração local.

6.3. A gestão do contrato coordenará a execução e a fiscalização contratual.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

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

7.2. Para o pagamento, a empresa deverá estar em dia com suas obrigações sociais e previdenciárias.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1. Quanto à forma, sugere-se a realização de Pregão em forma eletrônica, para a ampliação da competitividade do certame.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



8.2. Quanto ao critério, sugere-se, para a obtenção de proposta a gerar o resultado mais vantajoso à Administração, a utilização do menor valor.

9. DAS ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

9.1. Conforme consta do ETP, prévio a este Termo, a estimativa do valor da contratação é de R\$ 208.342,03 (duzentos e oito mil, trezentos e quarenta e dois reais e três centavos).

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

PRÓ IDOSO

02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

02.20.03 – DIVISÃO DE PROTEÇÃO DE ALTA COMPLEXIDADE

08.241.0013.2084 – MANUTENÇÃO DO PRÓ-IDOSO

3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

FONTE 01, 02 E 05

VIVA LEITE

02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

02.20.01 – DEPARTAMENTO DE PROTEÇÃO SOCIAL

08.244.0013.2080 – MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

FONTE 01

CRAS

02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

02.20.02 – DIVISÃO DO CENTRO DE REFERÊNCIA A ASSISTÊNCIA

08.241.0013.2081 – MANUTENÇÃO DO CRAS – 3ª IDADE

08.243.0013.2082 – MANUTENÇÃO DO CRAS - CRIANÇA E ADOLESCENTE

08.244.0013.2083 – MANUTENÇÃO DO CRAS - FAMÍLIAS

3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

FONTE 01, 02 E 05

CREAS

02.20 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

02.20.04 – DIVISÃO DE PROTEÇÃO DE MÉDIA COMPLEXIDADE

08.243.0013.2085 – MANUTENÇÃO DO CREAS - CRIANÇA E ADOLESCENTE

08.244.0013.2086 – MANUTENÇÃO DO CREAS - FAMÍLIAS

3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

FONTE 01, 02 E 05



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS



FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE

02.14 – GABINETE DO PREFEITO

02.14.02 – FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE

08.244.0002.2006 – FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE

11.334.0015.1005 – GERAÇÃO DE RENDA

3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

FONTE 01 E 03

CORPO DE BOMBEIRO

02.15 – SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

02.15.01 – DEPTO. DE POLÍTICAS INSTIT. E DESENVOLVIMENTO
ECONÔMICO

04.153.0036.2103 – MANUTENÇÃO DA UNIDADE DE CORPO DE
BOMBEIROS

3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

FONTE 01

Cajati, na data da assinatura.

Nivea Augusto de Oliveira

Chefe de Divisão de Apoio Administrativo e Financeiro





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 19D2-7AE3-2D9D-C2FC

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

- ✓ NIVEA AUGUSTO DE OLIVEIRA (CPF 258.XXX.XXX-47) em 15/07/2024 15:33:27 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/19D2-7AE3-2D9D-C2FC>

Memorando 19- 10.418/2024

De: Rodrigo F. - SEDS-DAAF

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 16/07/2024 às 13:55:41

Prezados, boa tarde.

Retificando o despacho 15. Segue anexo ETP.

Atenciosamente.

—

Rodrigo Felipe da Silva Ferreira

Agente Administrativo

Anexos:

ETP_2024_Carnes_e_Frios.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Rodrigo Felipe da Silva Fe...	16/07/2024 13:56:06	1Doc	RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA CPF 395.XXX...
Vanessa Kelly Lima Moraes	16/07/2024 13:57:36	1Doc	VANESSA KELLY LIMA MORAES CPF 366.XXX.XXX-10

Para verificar as assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **3A9B-57E3-3E79-96CF**

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR –ETP 2024 (SEADM)

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

Fornecimento de carne e frios para diversas Secretarias do Município

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

1. INTRODUÇÃO:

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

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

2. DA ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO VIGENTE:

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

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

**3. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (Art. 18,
§ 1º, inc. I):**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

incluído pela Lei 12.435, de 2011).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Observando:

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

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

do “objetivo”;

Programação de Atendimento em 2024 Grupos:

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

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

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

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

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

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

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

Atividades local mensal (internas e externa) em grupos:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Conforme consta da Portaria da Secretaria do Tesouro Nacional nº

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

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

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

Observando:

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

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

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

Programação de Atendimento em 2025:

Grupos:

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

Atividades de datas temáticas comemorativas e confraternizações:

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

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

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

pedofilia – maio/2025: 40 adolescentes

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

Dia da família – dezembro/2025: 40 adolescentes, 70 idosos, 30 adultos; Atividades local mensal (internas e externa) em grupos:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

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

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

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

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

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

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

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

1.6.1. O produto não atender às especificações deste edital;

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

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

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

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

1.9. Do local para a entrega dos produtos:

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

1.10. A contratação poderá ser prorrogada por igual período.

II. DO RECEBIMENTO:

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

2.2. O recebimento dos produtos deverá ser realizado:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

III. DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

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

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

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

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

IV. DO PAGAMENTO:

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

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

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

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

<p>CARNE MOÍDA, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99</p>	KG	20	5	100			
<p>CARNE BOVINA DE 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.</p>	KG	30		20	180		
<p>CARNE BOVINA EM CUBOS (PALETA). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de pôr embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio</p>	KG			20	180		

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

<p>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM). Características: o produto deve apresentar-se moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.</p>	KG	276		50			200	
<p>COXA COM SOBRECOPA DE FRANGO, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio</p>	KG	60	30			100	200	

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

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

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

<p>PEITO DE FRANGO SEM PELE E DESOSSADO, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuisou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio.</p>	KG	300	15	20	10	600	200	
<p>PRESUNTO. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.</p>	KG		30	50	3	150	24	72

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

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

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

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

<p>LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 500 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.</p>	KG	120	15	5		100	60	
<p>PERNIL SUÍNO, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.</p>	KG						180	

<p>LINGUIÇA FRESCAL TOSCANA, preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).</p>	KG	30		100	60
<p>TOUCINHO (BACON); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.</p>	KG	10		50	60
<p>CARNE BOVINA FIGADO, fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.</p>	KG				60
<p>MANTAS DE CARNE, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação</p>	KG				60

7. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO (Art. 18, § 1º, inc. V):

Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com produtos solicitados, não havendo, portanto, restrições de mercado.

Para os itens elencados, foram considerados os preços praticados no Pregão Eletrônico nº 063/2023 do Município de Cajati e os preços praticados no Pregão Eletrônico nº 008/2024 de Guararema/SP, Pregão Eletrônico nº 005/2024 de Deodópolis /MS, Pregão Eletrônico nº 007/2024 de Santana do Parnaíba/SP e no Pregão Eletrônico nº 145/2023 de Itaguaí/RJ.

8. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc.VI):

Usando como base as quantidades do item 6 - Das estimativas das quantidades para a contratação (art. 18, § 1º, inc. IV), a pesquisa de preços de outras contratações (conforme item 7), e a correção pela inflação baseada no IPCA de 3,93%, o valor estimado desta contratação é de R\$ 208.342,03 (Duzentos e oito mil, trezentos e quarenta e dois reais e três centavos).

O detalhamento das quantidades e valores pode ser conferido no Anexo I deste ETP.

9. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. 18, § 1º, inc.VII):

Contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios para diversas Secretarias do Município de Cajati.

A contratação pretendida visa que a empresa contratada realize o fornecimento de até 25 itens entre carnes e frios, o valor estimado é de R\$ R\$ 208.342,03 (Duzentos e oito mil, trezentos e quarenta e dois reais e três centavos).

A entrega prevista é semanal e os itens deverão atender perfeitamente as condições de consumo e constantes da contratação, a fim

de atender bem os munícipes e oferecer o devido suporte aos serviços.

10. DAS JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inc. VIII):

O parcelamento da solução pode ser realizado em 25 (vinte e cinco) lotes, pois, assim não sendo (não dividindo em vários lotes), o Município poderia gerar restrição de competitividade no processo licitatório: poderia haver licitantes que não trabalhassem com toda a variedade de produtos solicitados.

Ainda, dividir em lotes, dá liberdade à empresa licitante participar em quais itens melhor tem condições, favorecendo à Administração a obter proposta apta a gerar o resultado mais vantajoso.

Por fim, as entregas também devem ser parcelas, conforme a solicitação e a necessidade da Administração local, visando dar mais eficiência ao gasto: só solicitando o que estiver previsto para ser consumido naquele período.

11. DO DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 18, §1º, inc. IX):

Espera-se com essa contratação garantir o fornecimento de carnes e frios de alta qualidade para atender às demandas de diversas secretarias do município. O objetivo é assegurar a regularidade e a segurança alimentar dos serviços prestados à população, com produtos frescos e dentro dos padrões sanitários exigidos, entregues pontualmente e em quantidades suficientes para evitar desabastecimentos.

Além disso, busca-se assegurar que todos os fornecedores cumpram com as normas de segurança alimentar, incluindo o controle de temperatura e condições de armazenamento durante o transporte e entrega. A eficácia do

fornecimento será monitorada, garantindo que os produtos atendam às especificações de qualidade e que as entregas sejam realizadas conforme o cronograma estabelecido.

12. DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO (Art. 18, § 1º, inc. X):

Não se vislumbra necessidades de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada e o serviço prestado.

13. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (Art. 18, § 1º, inc. XI):

Não verificam-se contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

14. DA DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS (Art. 18, § 1º, inc. XII):

Não verificam-se possíveis impactos ambientais na contratação desta demanda.

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

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita, ou seja, da contratação de empresa para fornecimento de carnes e frios para diversas Secretarias do Município, mostra-se possível técnica e

fundamentadamente necessária. Esses estudos analisaram a demanda atual das secretarias, a qualidade e a disponibilidade dos produtos no mercado. Além disso, consideraram-se aspectos como a economicidade, a eficiência operacional e a garantia de que todos os itens fornecidos atendam aos padrões de segurança e qualidade exigidos. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida, assegurando que essa solução contribuirá significativamente para a manutenção de diversos serviços do município em diversas as secretarias.

Cajati, 04 de Julho de 2024.

Vanessa Kelly de Lima Moraes
Educadora Social

Rodrigo Felipe da Silva Ferreira
Agente Administrativo

ANEXO I DO ETP - DETALHAMENTO DE QUANTIDADES E VALORES ESTIMADOS PARA FORMAR ESTIMATIVA GERAL DA SOLUÇÃO - FORNECIMENTO DE CARNES E FRIOS

Descrição	Unidade	Valor Unitário	CRAS I		CRAS II		CREAS		Programa Viva Leite		Fundo Social de Solidariedade		Pró Idoso		Corpo de Bombeiros		Total Geral
			Quantidade	Total Setor	Quantidade	Total Setor	Quantidade	Total Setor	Quantidade	Total Setor	Quantidade	Total Setor	Quantidade	Total Setor	Quantidade	Total Setor	
Carne bovina coxão de mole, resfriada, de 1ª qualidade, sem osso, consistência firme e elástica, em peça inteira de até 3 kg. Acondicionada em embalagem contendo até 3 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério Agricultura e/ ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	R\$ 35,00	-	R\$ -	-	R\$ -	-	R\$ -	10	R\$ 350,00	20	R\$ 700,00	180	R\$ 6.300,00	-	R\$ -	R\$ 7.350,00
Carne bovina de 1ª, contra filé bife, resfriado, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor e cheiro próprios, pesando aproximadamente 120 gramas por unidade, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.	KG	R\$ 43,00	-	R\$ -	30	R\$ 1.290,00	-	R\$ -	-	R\$ -	20	R\$ 860,00	180	R\$ 7.740,00	-	R\$ -	R\$ 9.890,00

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
 Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF> e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF



<p>Carne bovina desossada resfriada. FILE MIGNION (sem cordão). Produto proveniente dos tecidos muscular, adiposo e conjuntivo que sofreram transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação 3 no tocante ao acabamento de carcaça-instrução normativa Nr 9, MAPA, de 4 de Maio de 2004), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Normas Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federa, congelado por processo rápido em torno de - 35°C (menos trinta e cinco graus centígrados) e mantido estocado em temperatura não</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 63,50</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>20</p>	<p>R\$ 1.270,00</p>	<p>180</p>	<p>R\$ 11.430,00</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ 12.700,00</p>
--	-----------	------------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	-----------	---------------------	------------	----------------------	--------------	----------------------



<p>superior a -18°C (menos dezoito graus centígrados). Fatiada em bife de 180 a 200 gramas cada, Acondicionada em embalagem contendo até 2 Kg. Validade do produto 12 meses. Detalhes do corte (sem cordão): não apresentar: parte queimada pelo frio, coágulos sanguíneos, fâcias e aponeurosses grossas, gânglios linfáticos e sebo. Produto devidamente Registro do Serviço de Inspeção do Federal SIF</p>															
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente, sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 29,50</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>20</p>	<p>R\$ 590,00</p>	<p>180</p>	<p>R\$ 5.310,00</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ 5.900,00</p>
--	-----------	------------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	-----------	-------------------	------------	---------------------	--------------	---------------------



<p>Máximo 8% de gordura. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio</p>															
<p>Carne Bovina Moída Congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, decor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitase materiais estranhos. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação.</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 28,00</p>	<p>276</p>	<p>R\$ 7.728,00</p>	<p>R\$ -</p>	<p>50</p>	<p>R\$ 1.400,00</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>200</p>	<p>R\$ 5.600,00</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ 14.728,00</p>	



Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.																
Carne bovina, fígado fresco deve ser firme ao toque, mais ainda sim macio. Deve ser evitados fígados que estejam muito moles ou com uma consistência gelatinosa, pois isso pode indicar deterioração.	KG	R\$ 19,48	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	60	R\$ 1.168,80	R\$ -	R\$ 1.168,80				
Carne moída, bovina, resfriadas, sendo 100% de qualidade com no máximo 0,5% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionada em embalagem plástica contendo até 2 kg, identificação do produto, marco do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as	KG	R\$ 28,50	R\$ -	20	R\$ 570,00	R\$ -	5	R\$ 142,50	100	R\$ 2.850,00	R\$ -	R\$ -	R\$ 3.562,50			



<p>portarias do Ministério Agricultura e/ou Ministério da saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99</p>																	
<p>Carne suína, lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondicionado e saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), (lei estadual 8.208/92 e portaria 1210/06- SMS. G) e suas alterações. Legislação II do produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 21,90</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>180</p>	<p>R\$ 3.942,00</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ 3.942,00</p>				

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
 Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.tdoc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF> e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF

<p>Coxa com Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo até 1kg de por embalagem. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio</p>																		
	KG	R\$	60	R\$	30	R\$	R\$	R\$	100	R\$	200	R\$	R\$	R\$	4.446,00			
		11,40		684,00		342,00	-	-		1.140,00		2.280,00	-					

Assinado por 2 pessoas: RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA e VANESSA KELLY LIMA MORAES
 Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF> e informe o código 3A9B-57E3-3E79-96CF



<p>Frango semi-processado; coxinha da asa (drumette); resfriado, sem tempero, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando de 1 kg por embalagem; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486 de 20/10/78) e (Portaria 210, de 10/11/98)</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 10,10</p>	<p>R\$ -</p>	<p>25</p>	<p>R\$ 252,50</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>70</p>	<p>R\$ 707,00</p>	<p>200</p>	<p>R\$ 2.020,00</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ 2.979,50</p>
<p>Frango, semi-processado; inteiro; resfriado; com pés, com cabeça e miúdos; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1,5 a 1,8 kg a peça, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (decreto 12486/78) (MA.2244/97) e (port.210/98; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 8,80</p>	<p>R\$ -</p>	<p>-</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>60</p>	<p>R\$ 528,00</p>	<p>200</p>	<p>R\$ 1.760,00</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ 2.288,00</p>



administrativos determinados pela Secretaria Agricultura																	
Hambúrguer; carne bovina, (com sal); pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; acondicionado em caixa papelão reforçada; rótulo contendo, data fabricação / validade / peso, carimbo de SIF; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto nº 12.486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97); Instrução Normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega em procedimentos administrativos determinados	CX	R\$ 58,00	96	R\$ 5.568,00	R\$ -	10	R\$ 580,00	R\$ -	50	R\$ 2.900,00	12	R\$ 696,00	R\$ -	R\$ 9.744,00			



validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.																		
Linguiça; frescal; toscana; preparada com carne não mista; toucinho e condimento; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada; acondicionada em saco de polietileno; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 05 (decreto 12486 de 20/10/78).	KG	R\$ 19,50		R\$ -	30	R\$ 585,00		R\$ -		R\$ -	100	R\$ 1.950,00		60	R\$ 1.170,00		R\$ -	R\$ 3.705,00
Mantas de carne, em geral carne bovina, submetidas a processo de salga, e	KG	R\$ 52,71		R\$ -		R\$ -		R\$ -		R\$ -				60	R\$ 3.162,60		R\$ -	R\$ 3.162,60



empilhadas em lugares secos, para desidratação e melhor conservação																
Mortadela Fatiada, constituída da mistura de carnes bovina e suína, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho. Primeira qualidade, isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de porembalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (decreto 12486 de 20/10/78), instrução	KG	R\$ 21,05	240	R\$ 5.052,00	10	R\$ 210,50	R\$ -	R\$ -	R\$ -	24	R\$ 505,20	R\$ -	R\$ 5.767,70			



Normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.

Peito de Frango Sem Pele e Desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente, sistema IQF. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme esuperfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuisou esverdeadas. Embalagem da própria marca,

KG	R\$ 12,49	300	R\$ 3.747,00	15	R\$ 187,35	20	R\$ 249,80	10	R\$ 124,90	600	R\$ 7.494,00	200	R\$ 2.498,00	R\$ -	R\$ 14.301,05
----	-----------	-----	--------------	----	------------	----	------------	----	------------	-----	--------------	-----	--------------	-------	---------------



<p>própria para contato com alimentos, contendo até 1 kg de por embalagem, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado. Rótulo litográfico, de forma clara e indelével, conforme legislação. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio.</p>																			
<p>Peixe cabrinha (filé), sem pele e espinhos. Congelado a no mínimo 12° C negativos no momento da entrega, em embalagens de polipropileno, contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do serviço de Inspeção</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 43,00</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ -</p>	<p>200</p>	<p>R\$ 8.600,00</p>	<p>R\$ -</p>	<p>R\$ 8.600,00</p>						



(podendo ser Municipal, estadual ou Federal). Transporte: o produto deverá estar congelado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.																
Pernil suíno, desossado, congelado, sem tempero. Cada peça embalada individualmente em embalagem da própria marca, impermeável e amplamente protegida. Pesando aproximadamente 2 kg – podendo ocorrer fator de correção para mais ou menos no máximo 5% deste peso solicitado. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e selo s.i.f.	KG	R\$ 22,50		R\$ -		R\$ -		R\$ -		R\$ -		180	R\$ 4.050,00		R\$ -	R\$ 4.050,00



<p>Presunto. Magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas. Fatias de 15 a 20 g. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente.</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 30,41</p>	<p>R\$ -</p>	<p>30</p>	<p>R\$ 912,30</p>	<p>50</p>	<p>R\$ 1.520,50</p>	<p>3</p>	<p>R\$ 91,23</p>	<p>150</p>	<p>R\$ 4.561,50</p>	<p>24</p>	<p>R\$ 729,84</p>	<p>72</p>	<p>R\$ 2.189,52</p>	<p>R\$ 10.004,89</p>	
<p>Queijo muçarela fatiado. Queijo muçarela fatiado, sem congelamento. Fatias de 15 a 20 g. Embalagem da própria marca, própria para contato com alimentos, contendo 200 gramas de por embalagem. Com validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega. Ter disponível para consulta, se necessário, rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Esuas condições</p>	<p>KG</p>	<p>R\$ 43,84</p>	<p>384</p>	<p>R\$ 16.834,56</p>	<p>40</p>	<p>R\$ 1.753,60</p>	<p>50</p>	<p>R\$ 2.192,00</p>	<p>3</p>	<p>R\$ 131,52</p>	<p>200</p>	<p>R\$ 8.768,00</p>	<p>120</p>	<p>R\$ 5.260,80</p>	<p>72</p>	<p>R\$ 3.156,48</p>	<p>R\$ 38.096,96</p>



deverão estar de acordo com a portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA- 11 (decreto12486 de 20/10/78).

Queijo prato, fatiado. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor pratofatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros produtos lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substancias alimenticias no qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substancias alimenticias aprovadas. O produto sempre devera estar de

KG	R\$ 44,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	200	R\$ 8.800,00	R\$ -	R\$ -	R\$ 8.800,00
----	-----------	-------	-------	-------	-------	-----	--------------	-------	-------	--------------



Queijo prato, peça inteira. Produto a base de queijo processado pasteurizado sabor prato – fatiado. Produto obtido da fusão ou emulsão do queijo prato, podendo conter mais variedades de queijos, com ou sem adição de outros lácteos e/ou sólidos de origem láctea e/ou outras substâncias alimentícias na qual o queijo constituía o ingrediente lácteo utilizado como matéria prima preponderante na base láctea, submetido ao processo térmico adequado e fatiado. Poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto sempre deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 356 de 04/09/97, M.A.P.A entre outras. Embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega; e suas

KG	R\$ 39,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	200	R\$ 7.800,00	60	R\$ 2.340,00	R\$ -	R\$ 10.140,00
----	-----------	-------	-------	-------	-------	-----	--------------	----	--------------	-------	---------------



Toucinho (bacon); preparado com carne curada de suíno defumado; sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-4 (Decreto 12.486 de 20/10/1978); Instrução Normativa nº 21 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.	KG	R\$ 26,49	R\$ -	10	R\$ 264,90	R\$ -	R\$ -	50	R\$ 1.324,50	60	R\$ 1.589,40	R\$ -	R\$ 3.178,80	
		Total												R\$ 200.463,80
		IPCA (3,93)												R\$ 7.878,23
		Total Corrigido												R\$ 208.342,03





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 3A9B-57E3-3E79-96CF

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

- ✓ RODRIGO FELIPE DA SILVA FERREIRA (CPF 395.XXX.XXX-03) em 16/07/2024 13:56:02 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ VANESSA KELLY LIMA MORAES (CPF 366.XXX.XXX-10) em 16/07/2024 13:57:33 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/3A9B-57E3-3E79-96CF>