



PREFEITURA MUNICIPAL DE QUATÁ

Secretaria Municipal de Administração e Finanças



TERMO DE REFERÊNCIA COM FUNDAMENTO NA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021

Órgão Requerente	Gabinete, Assuntos Jurídicos, Administração, Promoção Social, Saúde, Educação, Agricultura, Infraestrutura, Planejamento, Esporte e Cultura.
Responsável	Luiz Carlos Previlato
E-mail	prefeituraquata@quata.sp.gov.br

1- Definição do objeto:

Solicitamos abertura de processo licitatório de registro de preço para eventual aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE ORIGEM ANIMAL (CARNES E EMBUTIDOS), para todas as Secretarias da Prefeitura, conforme exposto abaixo:

ITEM	CÓDIGO	PRODUTO/DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	010.002.446	CARNE BOVINA – MOIDA In natura, sem osso, tipo patinho ou coxão mole. Congelada, com temperatura de -10 a - 25°C. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura, contendo na embalagem peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Informação nutricional: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, e aponevroses. Embalagem: O produto deverá ser embalado à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, ou em saco de polietileno selado em pacotes com peso de até 2 kg com no máximo até 2 kg e reembalada em caixa de papelão com no máximo 20 kg. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente	Kg	16.000	R\$ 48,00	R\$ 768.000,00
2	010.002.447	CARNE BOVINA – EM CUBOS In natura, sem osso, tipo patinho ou coxão mole, porcionada em cubos de aproximadamente 30 gramas. Congelada, com temperatura de -10 a - 25°C. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura, contendo na embalagem peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Informação nutricional: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, e aponevroses. Embalagem: O produto deverá ser embalado à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, ou em saco de polietileno selado em pacotes com peso de até 2kg. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. Na entrega, data de fabricação máxima de 30 dias.	Kg	16.000	R\$ 48,00	R\$ 768.000,00
3	010.002.448	CARNE BOVINA – EM TIRAS In natura, sem osso, tipo patinho ou coxão mole. Congelada, com temperatura de -10 a - 25°C. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura, contendo na embalagem peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Informação nutricional: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo e aponevroses. Embalagem: O produto deverá ser embalado à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, ou em saco de polietileno selado em pacotes com peso de até 2kg. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	Kg	16.000	R\$ 48,00	R\$ 768.000,00
4	010.002.449	FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO (FILEZINHO SASSAMI) In natura de 1ª qualidade congelado à -18°C, embalagem em peças individuais - (iqf), em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico, não violado, resistente, acondicionada em caixas lacradas. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação máxima de 30	Kg	16.000	R\$ 28,00	R\$ 448.000,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE QUATÁ

Secretaria Municipal de Administração e Finanças



		dias. Validade de no mínimo 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.				
5	010.002.450	FRANGO (COXA E SOBRECOXA) In natura, sem osso e sem pele. Congelado, com aspecto firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistentes ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 06 kg, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação máxima de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	Kg	16.000	R\$ 15,00	R\$ 240.000,00
6	010.002.097	QUEIJO MUSSARELA De 1ª qualidade, fatiado e congelado. Embalado em saco transparente atóxico á vácuo, embalagem de até 500 gramas contendo identificação do produto, peso, prazo de validade, marca e carimbos oficiais e registro do produto no órgão de inspeção sanitária, conforme legislação. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	Kg	1000	R\$ 48,00	R\$ 48.000,00
7	010.002.099	SALSICHA Composta de carne bovina, fresca, com condimentos triturados e cozidos, devidamente acondicionada em pacotes de até 5 kg (cinco quilos); congelada, com embalagem própria; com identificação no s.i.f, data de fabricação e validade do produto. Embalagem não violada com lacre original do fabricante. Validade mínima: 03 meses Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão constar de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a classificação e marca nome e endereço do fabricante, data de fabricação; prazo de validade e peso líquido; nº do registro no órgão competente. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	Kg	3000	R\$ 15,00	R\$ 45.000,00
8	010.002.096	PRESUNTO MAGRO COZIDO De 1ª qualidade, fatiado e congelado. Embalado em saco transparente atóxico á vácuo, embalagem de até 500 gramas contendo identificação do produto, peso, prazo de validade, marca e carimbos oficiais e registro do produto no órgão de inspeção sanitária, conforme legislação. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	Kg	300	R\$ 36,00	R\$ 10.800,00
9	010.002.451	CARNE BOVINA - ALCATRA In natura, sem osso, tipo alcatra, refrigerada, com temperatura de 7° a 4c°. Cortada em cubos de 250 - 300 gramas temperada sem temperos artificiais a carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura, Embalagem: O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível própria para alimentos, atóxica, resistente, transparente, ou em saco de polietileno selado em pacotes com peso de até 5 kg, deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente	Kg	1000	R\$ 52,00	R\$ 52.000,00
10	010.002.452	CARNE BOVINA – ALCATRA CONGELADA In natura, sem osso, tipo alcatra congelada, com temperatura de -10 a -25°C. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura, contendo na embalagem peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Informação nutricional: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo e aponevroses. Embalagem: O produto deverá ser embalado á vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, ou em saco de polietileno selado em pacotes com peso de até 5kg. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	Kg	1000	R\$ 52,00	R\$ 52.000,00
11	010.002.423	LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO CONGELADA - de 1ª qualidade, em pacote 5 kg congelada a -10°C a -25°C. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura, contendo na embalagem peso, data de processamento, procedência, prazo de validade com mínimo 100 dias na data	Kg	5.000	R\$ 24,00	R\$ 120.000,00

Assinado por 1 pessoa: JORGE LUIZ BEDIM CARDOZO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://quata.tbcc.com.br/verificacao/86A3-A3B1-5C8B-1811> e informe o código 86A3-A3B1-5C8B-1811



PREFEITURA MUNICIPAL DE QUATÁ

Secretaria Municipal de Administração e Finanças



		da entrega e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. O primeiro ingrediente principal na lista dos ingredientes necessariamente deve ser: Pernil suíno; além de que não deve ter carne ou gordura bovina nos ingredientes.				
12	010.002.424	BACON DE BARRIGA SUÍNA EM CUBOS De 1ª qualidade, em pacotes entre 500 gramas a 1 kg cortado em cubos médios entre 1-2 cm cúbicos, sem capa, congelado a -10°C a -25°C. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura, contendo na embalagem peso, data de processamento, procedência, prazo de validade com mínimo 50 dias na data da entrega e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. O primeiro ingrediente principal na lista dos ingredientes necessariamente deve ser: Barriga suína sem pele.	Kg	500	R\$ 45,00	R\$ 22.500,00
13	010.002.425	PEITO DE PERU De 1ª qualidade, fatiado e congelado. Embalado em saco transparente atóxico à vácuo, embalagem de até 500 gramas contendo identificação do produto, peso, prazo de validade, marca e carimbos oficiais e registro do produto no órgão de inspeção sanitária, conforme legislação. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	Kg	150	R\$ 70,00	R\$ 10.500,00
14	010.002.426	PEITO DE FRANGO DEFUMADO De 1ª qualidade, fatiado e congelado. Embalado em saco transparente atóxico à vácuo, embalagem de até 500 gramas contendo identificação do produto, peso, prazo de validade, marca e carimbos oficiais e registro do produto no órgão de inspeção sanitária, conforme legislação. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	Kg	150	R\$ 50,00	R\$ 7.500,00
15	010.002.427	FILE DE TILAPIA - CONGELADO De 1ª qualidade, in natura, sem pele, sem espinhas, sem escamas e livre de quaisquer outras partes que não pertençam ao filé; deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura; deve ser congelado à -18°C ou inferior, embalagem com peças individuais (filés devem ser inteiros) e iqr, em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico, não violado, resistente, acondicionada em caixas lacradas. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção sif, sisbi ou sim. Fabricação máxima de 30 dias. Validade de no mínimo 6 meses no ato da entrega. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	Kg	1000	R\$ 50,00	R\$ 50.000,00
16	010.002.453	LINGUIÇA CALABRESA De 1ª qualidade. Embalado em saco transparente atóxico à vácuo, embalagem de até 500g, deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Contendo identificação do produto, peso, prazo de validade, marca e carimbos oficiais e registro do produto no órgão de inspeção sanitária, conforme legislação. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	Kg	500	R\$ 30,00	R\$ 15.000,00
17	010.002.454	CARNE BOVINA – MOIDA- MÚSCULO In natura, sem osso, tipo músculo traseiro. Congelada, com temperatura de -10 a -25°C. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura, contendo na embalagem peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie, sisp), municipal (sim). Informação nutricional: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, e aponevroses. Embalagem: O produto deverá ser embalado à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, ou em saco de polietileno selado em pacotes com peso de 1 kg e reembalada em caixa de papelão com no máximo 20 kg. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	Kg	16.000	R\$ 35,00	R\$ 560.000,00

Assinado por 1 pessoa: JORGE LUIZ BEDO CARDOZO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://quata.tbcc.com.br/verificacao/86A3-A3B1-5C8B-1811> e informe o código 86A3-A3B1-5C8B-1811



PREFEITURA MUNICIPAL DE QUATÁ

Secretaria Municipal de Administração e Finanças



18	010.002.455	CARNE BOVINA – CUBOS - MÚSCULO In natura, sem osso, tipo músculo traseiro. Congelada, com temperatura de -10 a - 25°C. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura, contendo na embalagem peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie, sisp), municipal (sim). Informação nutricional: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo e aponevroses. Embalagem: O produto deverá ser embalado à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, ou em saco de polietileno selado em pacotes com peso de 2 kg e reembalada em caixa de papelão com no máximo 20 kg. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente	Kg	16.000	R\$ 35,00	R\$ 560.000,00
19	010.002.456	CARNE BOVINA – MIOLO PALETA CONGELADA In natura, sem osso, tipo miolo de paleta congelada, com temperatura de -10 a - 25°C. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura, contendo na embalagem peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Informação nutricional: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo e aponevroses. Embalagem: O produto deverá ser embalado à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, ou em saco de polietileno selado em pacotes com peso de 2kg. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	Kg	1.000	R\$ 40,00	R\$ 40.000,00
20	010.002.457	CARNE BOVINA - MIOLO DE PALETA RESFRIADA E TEMPERADA In natura, sem osso, tipo miolo de paleta, refrigerada, com temperatura de 7° a 4°C. Cortada em cubos de 250 - 300 gramas temperada sem temperos artificiais a carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura, embalagem: O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível própria para alimentos, atóxica, resistente, transparente, ou em saco de polietileno selado em pacotes com peso de 2 kg, deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente	Kg	1.000	R\$ 45,00	R\$ 45.000,00
21	010.002.098	ALMONDEGA (carne bovina; obtida da mistura de carne bovina sem ossos ; farinha rosca, sal, condimentos, sem pimenta; ausencia de fragmentos de ossos, peles ; cartilagens, intestinos, nervos; pesando 25g por unidade; cozido, congelada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalada em camadas interfolhadas; acondicionada em caixas papelão reforçada, com 50 unidades; resistente a impacto, condições de estocagem; data fab/val/peso/ingredientes, carimbo do sif; e suas condições deverão estar de acordo com nta n-76 (decreto 12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97); inst. Normativa 20 de 31/07/2000 e suas post. Altera; prod. Suj. Verific. Ato da entrega proc. Adm.sec. Agr.	Kg	500	R\$ 50,00	R\$ 25.000,00
22	010.002.458	CARNE BOVINA – MOIDA- MIOLO ACÉM In natura, sem osso, tipo miolo de acem. Congelada, com temperatura de -10 a - 25°C. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura, contendo na embalagem peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie, sisp), municipal (sim). Informação nutricional: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo, e aponevroses. Embalagem: O produto deverá ser embalado à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, ou em saco de polietileno selado em pacotes com peso de 2 kg e reembalada em caixa de papelão com no máximo 20 kg. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	Kg	10.000	R\$ 35,00	R\$ 350.000,00
23	010.002.459	CARNE BOVINA – CUBOS - MIOLO ACÉM	Kg	10.000	R\$ 35,00	R\$ 350.000,00





PREFEITURA MUNICIPAL DE QUATÁ

Secretaria Municipal de Administração e Finanças



		In natura, sem osso, tipo miolo de acém. Congelada, com temperatura de -10 a - 25°C. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura, contendo na embalagem peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sic, sisp), municipal (sim). Informação nutricional: Contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e sebo e aponevroses. Embalagem: O produto deverá ser embalado à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, ou em saco de polietileno selado em pacotes com peso de 2 kg e reembalada em caixa de papelão com no máximo 20 kg. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente				
--	--	---	--	--	--	--

1.2. Classificação do objeto: Gêneros alimentícios de origem animal.(Carnes e embutidos).

1.3. Critério de Julgamento: Menor Preço unitário

1.4. Justificativa para dispensa dos dados solicitados: É dispensado projeto básico por se tratar de aquisição de Gêneros alimentícios de origem animal, contratação comum.

Análise de risco: A não aquisição ou a interrupção no fornecimento de carnes por uma Prefeitura é um problema grave, pois impacta diretamente os serviços essenciais do município. A carne é a principal fonte de proteína em cardápios institucionais e sua ausência gera riscos jurídicos, sociais e operacionais.

Desnutrição Escolar: Para muitos alunos da rede pública, a merenda escolar é a principal (ou única) refeição com proteína de alto valor biológico do dia. A falta de carne compromete o desenvolvimento físico e cognitivo das crianças.

Prejuízo a Pacientes Hospitalares: Em hospitais municipais e UPAs, a nutrição adequada é parte do tratamento. A ausência de proteína pode retardar a recuperação de pacientes e aumentar o tempo de internação.

Impacto na Assistência Social: Desabastecimento em abrigos, lares de idosos e restaurantes populares (Bom Prato/Cozinhas Comunitárias) vulnerabiliza ainda mais a população assistida.

Descumprimento do PNAE: O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) exige cardápios nutricionalmente equilibrados. A falta de carne pode violar essas diretrizes, gerando notificações do Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

1.5. Valor total: O valor total estimado para a aquisição do objeto descrito acima é de aproximadamente R\$ 5.355.300,00 (cinco milhões, trezentos e cinquenta e cinco mil, e trezentos reais) considerando os valores obtidos na pesquisa de mercado, em empresas do município praticantes desse segmento via e-mail e telefone, além de considerar contratações anteriores, chegando a um valor conforme descrito.

1.6. Registro de Preços: (x) SIM () NÃO
Licitação - pregão

Justificativa: A presente aquisição de carnes e embutidos tem como objetivo atender às demandas alimentares das diversas Secretarias da Prefeitura Municipal de Quatá, garantindo o fornecimento adequado de insumos alimentícios necessários ao desenvolvimento de ações, programas, eventos e serviços promovidos pelo Poder Público Municipal. A secretaria de Educação solicita a aquisição de gêneros alimentícios de origem animal (carnes e embutidos) para atender à alimentação escolar, em cumprimento às normas do PNAE/FNDE, garantindo o direito à Alimentação escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Quatá, garantindo uma alimentação saudável: gêneros de origem animal são uma fonte importante de proteínas e nutrientes essenciais para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos. Sua inclusão no cardápio da merenda escolar contribui para uma alimentação balanceada, além de proporcionar melhoria do rendimento escolar pois crianças bem alimentadas têm melhor desempenho cognitivo e concentração nas atividades escolares, além de atender às diretrizes legais conforme a lei



PREFEITURA MUNICIPAL DE QUATÁ

Secretaria Municipal de Administração e Finanças



11.947/2009 que estabelece que a alimentação escolar deve ser adequada, saudável e variada, a inclusão de gêneros de origem animal no cardápio atende a essas diretrizes, gêneros de origem animal são uma fonte de ferro, zinco e vitaminas essenciais para a saúde, sua oferta na merenda escolar contribui para a segurança alimentar dos alunos, visto que a merenda escolar deve ser oferecida de forma igualitária a todos os estudantes, sendo que a inclusão de gêneros de origem animal no cardápio garante que todos tenham acesso a uma alimentação de qualidade e também para atender às necessidades compra de gêneros alimentícios (carne, frangos e outros) para preparação de lanches para os alunos, melhorando o rendimento escolar, proporcionando segurança alimentar e condições de nutrição aos alunos, especialmente aqueles em vulnerabilidade social. A Secretaria de Assistência Social visa garantir acesso igualitário a alimentos variados e seguros para pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional além de atender à rede socioassistencial e a pessoas em vulnerabilidade, promovendo condições de saúde além de atender os beneficiários de programas assistenciais e participantes de oficinas socioeducativas. A Secretaria de Saúde possui a Residência Terapêutica: a qual proporciona alimentação adequada para os residentes, considerando suas necessidades específicas e condições de saúde, contribuindo para o bem-estar e a qualidade de vida dos beneficiário e também para apoio alimentar para pacientes e profissionais durante mutirões de atendimento ou ações de saúde pública e campanhas educativas. A referida contratação visa também atender às necessidades da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente em eventos, e em ações realizadas em diretrizes do Município Agro e Município Verde de acordo com decreto Estadual nº 64.467/2019 implementadas por meio de ações integradas. A Secretaria de Esporte e Lazer precisa dessa contratação a fim de fornecer alimentação em eventos esportivos e torneios. As demais secretarias dependem da aquisição para viabilizar eventos, reuniões, capacitações, campanhas educativas e ações integradas intersecretariais. A aquisição centralizada e padronizada desses gêneros permite maior eficiência na gestão pública, otimizando recursos, assegurando qualidade nos produtos adquiridos, facilitando e garantindo a regularidade do fornecimento, além de prevenir a descontinuidade dos serviços prestados. Dessa forma, a contratação visa assegurar o pleno funcionamento das ações das secretarias, promovendo o bem-estar dos cidadãos atendidos e a eficiência dos serviços públicos ofertados, observando os princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

3- Dotação orçamentária (Lei de responsabilidade fiscal LC101/00 art. 16 em especial)

Secretaria	Ficha	Funcional Programática	Fonte de Recurso
Administração	47	Manut. Depto administrativo	Recurso Próprio
	57	Manutenção unid. Tecnologia da informação	
	72	Secretaria	
	81	Compras, licitação e almoxarifado	
	91	Pessoal e recursos humanos	
	100	Contabilidade e finanças	
	109	Tributação, arrecadação e cadastro	
Agricultura	438	Manut. Depto de agricultura e meio ambiente	Recurso Próprio
	452	Educação Ambiental PMVA	
Cultura e Turismo	547	Manut. Banda municipal	Recurso Próprio
	557	Manut. Atividades culturais	
	566	Incentivo ao turismo	
Educação	290	Manut. Depto e coord. Pedagógica	Recurso Próprio
	309	Manut. Ensino fundamental	
	311	Manut. Ensino fundamental	
	310	Manut. Ensino fundamental	Recurso Federal
	312	Manut. Ensino fundamental	
	357	Manut. Ensino pré-escolar	
	335	Merenda Escolar	Recurso Próprio



PREFEITURA MUNICIPAL DE QUATÁ

Secretaria Municipal de Administração e Finanças



	355	Manut. Ensino pré-escolar	Recurso Próprio
	356	Manut. Ensino pré-escolar	
	367	Manutenção de creches	
	368	Manutenção de creches	
	397	Centro municipal de inclusão	
	373	Merenda Escolar	Recurso Estadual
	374	Merenda Escolar	Recurso Federal
	375	Merenda Escolar	Recurso Federal
	376	Merenda Escolar	Recurso Federal
	377	Merenda Escolar	Recurso Federal
	378	Merenda Escolar	Recurso Federal
	379	Merenda Escolar	Recurso Estadual
	380	Merenda Escolar	Recurso Federal
Infraestrutura	409	Manutenção infraestrutura, urbanização e serviços	Recurso Próprio
	419	Manut. Praças, parques e jardins	
Planejamento	487	Manut. Secret. Planejamento	Recurso Próprio
	497	Manut. Setor Cadastro imobiliário	
	506	Manut. Setor Engenharia	
	515	Manut. Setor Fiscalização	
	528	Manutenção atividades de trânsito	
	539	Central monitoramento e guarda patrimonial	
Assistência	118	Conselho tutelar	Recurso Próprio
	129	Assistência social geral	
	130	Assistência social geral	
	153	Frente de trabalho	
	154	Frente de trabalho	
	148	Programa criança feliz - BL PSB	Recurso Estadual
	170	Programa Atenção básica - CRAS-PAIF	
	138	Gestão Programa bolsa família	Recurso Federal
	147	Programa criança feliz - BL PSB	
	151	Procard - SUAS	
Saúde	171	Programa Atenção básica - CRAS-PAIF	Recurso Próprio
	183	Gestão do sus	
	184	Gestão do sus	
	208	Atenção básica	
	239	Atenção de alta e média complexidade ambulat. e hosp	
	263	Assistência farmacêutica.	Recurso Estadual
	220	IGM SUS Paulista	
	209	Atenção básica	Recurso Federal
	210	Atenção básica	
	225	Vigilância Sanitária e Epidemiológica	
	226	Vigilância Sanitária e Epidemiológica	
	240	Atenção de alta e média complexidade ambulat. e hosp	
	278	Residência Terapeutica	
Gabinete	25	Manut. Do gabinete do prefeito	Recurso Próprio
	470	Manut. Atividades esportivas	Recurso Próprio
Esportes	472	Manut. Atividades esportivas	
Jurídico	34	Manut. Serv. Assessoria jurídica	Recurso Próprio



PREFEITURA MUNICIPAL DE QUATÁ

Secretaria Municipal de Administração e Finanças



3.1. Origem do recurso: Recurso próprio, merenda escolar, em outros casos, emenda parlamentar, recurso federal, estadual, e convênios, quando houver.

4 - Condições de habilitação: a empresa deve estar apta para contratação com a administração pública, com CNPJ ativo e possuir CNAE compatível com os produtos solicitados. Possuir e apresentar alvará de funcionamento e licença sanitária da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

5 - Condições de execução do objeto: Os produtos devem estar de acordo com o descritivo de cada item solicitado, os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

5.1 – Prazo e forma de entrega/execução: As entregas deverão ocorrer de forma parcelada mediante solicitação periódica, esporádica, eventual da contratante, conforme demanda, iniciando logo após homologação da licitação. As entregas deverão ocorrer em até 5 dias úteis contados a partir do recebimento do empenho. Em caso de não conformidade, as trocas deverão ocorrer em até 5 dias úteis.

Embalagem Adequada: os gêneros alimentícios de origem animal devem ser embalados em embalagens próprias para alimentos congelados e/ou refrigerados conforme o descritivo de cada item. A embalagem deve estar selada e intacta, protegendo a o item contra contaminação e perda de temperatura. Só serão aceitos o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações na embalagem mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto,
- embalagem original e intacta,
- data de fabricação,
- data de validade
- peso líquido,
- Número do Lote.

Transporte Refrigerado:

o transporte deve ser feito em veículos refrigerados ou frigoríficos. A temperatura interna do veículo deve ser mantida a -18°C ou inferior para garantir a qualidade e segurança das carnes quando itens congelados; entre 4°C a 7°C quando for produto carne bovina refrigerada, e estes deverão vir separadamente de itens congelados para que se mantenha a temperatura adequada a este item refrigerado.

Os produtos devem estar de acordo com o descritivo de cada item solicitado, em temperatura adequada, e entregue com veículos refrigerados de acordo com legislação vigente. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber.

Com relação aos itens 1; 2; 3; 9; 10; 17; 18; 19; 20; 22; 23 deste processo licitatório, não serão aceitos entregues com a tecnologia de I.Q.F.

Recusa de recebimento: No ato da entrega será recusado o recebimento se estiverem presentes quaisquer inadequações que sejam divergentes do descritivo e das condições descritas no termo de referência bem como qualquer condição verificada no ato da entrega que impossibilite o armazenamento e posterior consumo. Devendo a empresa em até 5 dias úteis realizar a entrega e/ou troca solicitada pela contratante, ressaltando-se que é obrigação da contratada assumir os riscos e as despesas decorrentes da troca e/ou nova entrega.

5.2 – Local de entrega/execução, responsável pelo recebimento do objeto:

As entregas ocorrerão de acordo com as necessidades e mediante solicitações de cada secretaria municipal. As entregas serão de responsabilidade da empresa contratada e devem ser realizadas no almoxarifado



PREFEITURA MUNICIPAL DE QUATÁ

Secretaria Municipal de Administração e Finanças



municipal, localizado na rua: Carlos Bleinroth S/N na entrada da cidade, em frente ao portal do Cristo, Quatá-SP, CEP: 19780-025, em dias úteis, obedecendo ao calendário municipal, das 07:30 às 10:30h e das 13:00 às 16:00h, ao responsável José Airton Vieira, juntamente com a nota fiscal, para conferência.

Os responsáveis pelo recebimento e fiscalização serão: Karina Casanova Lima, Edlayne Oliveira Venturin e Jaqueline Cardoso Figueira de Oliveira - Nutricionistas

5.3 – Condições de garantia e assistência técnica:

A contratada deve garantir a entrega pontual de acordo com as solicitações, qualidade e integridade dos produtos. Além de realizar substituição imediata em caso de não conformidade. O fornecedor será notificado imediatamente em caso de produtos fora da conformidade.

Conforme a LEI Nº 15.226, DE 30 DE SETEMBRO DE 2025, os gêneros alimentícios que possuem obrigatoriedade de determinação de prazo de validade adquiridos no âmbito do PNAE deverão ter, na ocasião da entrega, prazo restante de validade igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade, dispensados dessa obrigatoriedade os alimentos adquiridos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e de suas organizações.

Além dessa determinação acima, a prefeitura municipal de Quatá se resguarda o direito de exigir a entrega dos itens, exceto frios, deste processo licitatório com a entrega dos itens com máximo 30 dias de fabricação e indicação de validade máxima de 12 meses entre fabricação e vencimento.

Em relação aos frios congelados deverá ter no máximo 90 dias de validade total desde que mantidos a -18°C ou mais frio e no ato da entrega, com máximo 7 dias de fabricação.

Os GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE ORIGEM ANIMAL devem atender às exigências de controle de qualidade da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Bem como deverão conter **AO MENOS um dos Selos de Inspeção do SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) a seguir: SIF, SIM, SIE, SISP.**

5.4 – Prazo de vigência da contratação: Vigência de um ano (12 meses), podendo ser prorrogado por igual período, e reajustado o valor conforme índice inflacionário (IPCA).

Obs: O processo licitatório poderá ser prorrogado por parte da contratante por mais 12 meses desde que não existam notificações a despeito de qualidades inferiores, entregas inadequadas ou outras intercorrências que causem danos à contratante por ocasião da prorrogação.

5.5 – Demais informações necessárias para execução do objeto: Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

6- Obrigações da contratada: A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Termo de Referência e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e/ou nota de empenho, acompanhado da respectiva nota fiscal eletrônica de venda, na qual constarão as indicações referentes aos produtos.
- A empresa contratada deve transportar os alimentos conforme as normas da legislação da Vigilância Sanitária, para transportes de alimentos perecíveis e não perecíveis, devendo responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei no 8.078, de 1990);
- Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;



PREFEITURA MUNICIPAL DE QUATÁ

Secretaria Municipal de Administração e Finanças



- Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
- Emitir Nota Fiscal eletrônica de venda correspondente à sede ou filial da empresa que apresentou a documentação na fase de habilitação.
- Fornecer dados bancários para o pagamento das notas fiscais ocorrer por transferência eletrônica identificada.
- Os produtos devem estar de acordo com o descritivo de cada item solicitado, os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

7- Gestão e Fiscalização:

Gestão: Marcio Bidoia - Prefeito Municipal;

Luiz Carlos Previlato - Secretário de Administração e Finanças;

Bruno Manoel Pellini Garcia - Secretário de Agricultura e Meio Ambiente;

Angela Maria de Alencar Jeronymo Simão Pereira - Secretária da Educação;

Cristiano Aparecido Rodrigues - Secretário de Infraestrutura, Urbanização e Serviços;

Luciane Gonçalves Leite Pécchio - Secretária de Promoção Social;

Márcio Alexandre Camargo - Secretário de Saúde;

Gustavo Pilizari - Secretário de Cultura e Turismo;

Clayton Ferreira Lopes - Secretário de Esporte e Lazer;

Jorge Luiz Bedim Cardozo - Secretário de planejamento;

Marcia Maria Lopes Raphael - Secretária de Assuntos Jurídicos.

Fiscalização: Jaqueline Cardoso Figueira de Oliveira - Nutricionista

Karina Casanova Lima - Nutricionista

Edlayne Oliveira Venturin - Nutricionista

8- Outras informações:

O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias contados a partir do recebimento do objeto e a respectiva nota fiscal de venda, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente jurídica vinculada ao CNPJ informado na proposta/orçamento que deu origem ao empenho.

Email para contato: contabilidade.nf@quata.sp.gov.br

prefeituraquata@quata.sp.gov.br

nutrieduc@quata.sp.gov.br

almoxarifado@quata.sp.gov.br

nutricionista.saude@quata.sp.gov.br

secretariaeducacao@quata.sp.gov.br

Telefone: 18 3366-1008

18 9704-8700

18 3366-2094

18 997066405

18 99760-5905

18 99758-5878

Quatá/SP, 18 de Maio de 2026.



PREFEITURA MUNICIPAL DE QUATÁ

Secretaria Municipal de Administração e Finanças



MARCIO

BIDOIA:05878010852

Assinado de forma digital por
MARCIO BIDOIA:05878010852
Dados: 2026.07.13 10:17:43 -03'00'

Marcio Bidoia
Prefeito Municipal

LUIZ CARLOS

PREVILATO:792402
59872

Assinado de forma digital por
LUIZ CARLOS
PREVILATO:79240259872
Dados: 2026.07.14 10:35:26
-03'00'

Luiz Carlos Previlato
Secretário de Administração e Finanças

Documento assinado digitalmente



ANGELA MARIA DE ALENCAR JERONYMO SIMAO

Data: 25/05/2026 12:18:01-0300

Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Angela Maria de Alencar Jeronimo Simão Pereira
Secretaria de Educação

Documento assinado digitalmente



CLAUDICIO PEREIRA

Data: 14/07/2026 08:12:51-0300

Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Claudício Pereira
Secretário de Infraestrutura, urbanismo e obras

Documento assinado digitalmente



ALINE JOSE DA SILVA

Data: 15/07/2026 12:50:30-0300

Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Aline José da Silva
Secretária de Agricultura e Meio Ambiente

Documento assinado digitalmente



GUSTAVO PILIZARI

Data: 13/07/2026 13:28:24-0300

Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Gustavo Pilizari
Secretário de Cultura e Turismo

Clayton Ferreira Lopes
Secretário de Esporte e Lazer



PREFEITURA MUNICIPAL DE QUATÁ

Secretaria Municipal de Administração e Finanças



Documento assinado digitalmente



LUCIANE GONCALVES LEITE PECCHIO

Data: 25/05/2026 09:07:28-0300

Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Luciane Gonçalves Leite Pecchio
Secretária da Promoção Social

Documento assinado digitalmente



MARCIO ALEXANDRE CAMARGO

Data: 19/05/2026 15:51:00-0300

Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Márcio Alexandre Camargo
Secretário de Saúde

Jorge Luiz Bedim Cardozo
Secretário de planejamento

Documento assinado digitalmente



JAQUELINE CARDOSO FIGUEIRA DE OLIVEIRA

Data: 25/05/2026 15:31:13-0300

Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Jaqueline Cardoso Figueira de Oliveira
Nutricionista

Documento assinado digitalmente



KARINA CASANOVA LIMA

Data: 25/05/2026 13:27:41-0300

Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Karina Casanova Lima
Nutricionista

Evandro Alves
Escriturário/Elaborador TR