TERMO DE REFERÊNCIA

Registro de Preços para futura e eventual aquisição de refeições prontas – tipo marmitex

1. OBJETO

1.1. Registro de Preços para futura e eventual aquisição de **refeições prontas, tipo marmitex, tamanho médio**, preparadas no dia do fornecimento, acondicionadas em embalagem descartável própria para alimentos, com fornecimento parcelado e sob demanda, destinadas ao atendimento do Departamento de Serviços Urbanos – DESU, Departamento de Cultura, Turismo e Lazer – DECTL e Departamento de Transporte e Trânsito.

1.2. O quantitativo máximo estimado é de **8.750 refeições**, não havendo obrigação de aquisição integral, sendo cada fornecimento condicionado à necessidade efetiva, à existência de saldo na Ata, à disponibilidade orçamentária e à emissão da respectiva ordem.

2. FUNDAMENTAÇÃO E JUSTIFICATIVA

2.1. A contratação destina-se: I - ao fornecimento regular de refeições aos trabalhadores vinculados à FUNAP efetivamente alocados nas atividades operacionais do DESU, enquanto vigente instrumento institucional que atribua ao Município a responsabilidade pela alimentação; II - ao atendimento eventual de servidores e demais agentes diretamente mobilizados em eventos do DECTL, quando a escala coincidir com o período de refeição e a interrupção comprometer a atividade; e III - a situações excepcionais de urgência operacional ou atividade externa do Departamento de Transporte e Trânsito em que servidores formalmente escalados necessitem permanecer em serviço durante o período de refeição.

2.2. A consolidação das demandas em procedimento único reduz custos administrativos, evita licitações separadas para objeto idêntico, favorece ganho de escala, padroniza as condições sanitárias e permite controle individualizado do consumo de cada Departamento.

2.3. O fornecimento não constitui benefício alimentar genérico. É vedado seu uso para confraternizações, atendimento rotineiro de servidores em jornada ordinária, pessoas sem vínculo com a atividade pública ou empregados de terceiros cuja alimentação já integre os custos de outro contrato. Situações diversas somente serão admitidas quando houver obrigação legal, contratual ou institucional expressa do Município, devidamente demonstrada no processo.

3. NATUREZA DO OBJETO, MODALIDADE E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E

3.1. O objeto caracteriza-se como aquisição de **bem comum de consumo**, cujas características de qualidade e desempenho podem ser objetivamente definidas por especificações usuais de mercado.

3.2. A seleção será realizada mediante **Pregão Eletrônico**, utilizando-se o **Sistema de Registro de Preços – SRP**.

3.3. O critério de julgamento será o de **menor preço unitário**, observado o valor máximo aceitável e o atendimento integral às especificações e condições deste Termo de Referência.

3.4. Não será admitida proposta que altere, suprima ou condicione os requisitos sanitários, de qualidade, acondicionamento, transporte ou entrega estabelecidos neste Termo.

3.5. O modo de disputa será aberto, com lances sucessivos, observado o regramento do edital e da plataforma eletrônica.

3.6. Não será formada cota reservada para ME/EPP, com fundamento nos arts. 48, III, e 49, III, da Lei Complementar nº 123/2006 e na motivação administrativa ratificada pela unidade requisitante, diante do potencial prejuízo à uniformidade sanitária, ao porcionamento, à logística, à responsabilização por ocorrências e ao controle do conjunto do objeto. Permanece assegurada a participação de ME/EPP na disputa integral e a aplicação dos demais benefícios legalmente cabíveis.

4. QUANTITATIVOS E VALOR ESTIMADO

Item	Descrição	Unid	DESU	DECTL	Transp/ Trânsito	Total	Valor unit. estimado	Valor total estimado
1	Refeição pronta, tipo marmitex, conforme especificações deste TR	UN	8.000	500	250	**8.750**	**R$ 26,80**	**R$ 234.500,00**

4.1. O valor máximo estimado da contratação é de **R$ 234.500,00 (duzentos e trinta e quatro mil e quinhentos reais)**.

4.2. O preço ofertado deverá incluir embalagem, preparo, mão de obra, insumos, transporte, entrega, tributos, encargos, seguros e todos os demais custos diretos e indiretos necessários ao fornecimento.

Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E

5. ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DAS REFEIÇÕES

5.1. Cada refeição deverá:

a) ser preparada no próprio dia do fornecimento;

b) estar própria para consumo e em perfeitas condições higiênico-sanitárias;

c) conter, no mínimo, **arroz, feijão, uma porção principal de proteína, uma guarnição e uma porção de salada, hortaliça ou acompanhamento equivalente**;

d) apresentar porcionamento uniforme e compatível com refeição de tamanho médio, vedada redução de conteúdo mediante utilização de embalagem de maior volume;

e) ser acondicionada individualmente em embalagem própria para alimentos, resistente, íntegra, fechada e com capacidade nominal mínima de 750 ml;

f) ser transportada em condições que preservem qualidade, integridade, higiene e temperatura compatível com a legislação sanitária aplicável, inclusive com acondicionamento adequado de componentes que exijam conservação distinta;

g) apresentar aparência, odor, sabor, textura e condições compatíveis com o consumo seguro; e

h) observar as normas sanitárias aplicáveis ao preparo, acondicionamento, transporte e entrega de alimentos.

5.2. A contratada deverá manter boas práticas de manipulação e os controles sanitários legalmente exigíveis. Aplicam-se, quando incidentes, as regras da RDC ANVISA nº 216/2004 e demais normas sanitárias vigentes relativas à preparação, armazenamento, distribuição, transporte e entrega de alimentos preparados.

6. FORMA DE FORNECIMENTO

6.1. O fornecimento será parcelado e sob demanda, exclusivamente mediante Ordem de Fornecimento ou documento equivalente emitido pela unidade competente, após conferência do saldo da Ata e emissão do respectivo empenho ou instrumento orçamentário equivalente.

6.2. A ordem deverá indicar, no mínimo, unidade requisitante, finalidade concreta, quantidade, número de pessoas abrangidas, data, local exato, horário ou janela de entrega, responsável pelo recebimento e identificação do empenho correspondente.

6.3. Para necessidades previsíveis, inclusive o fornecimento regular do DESU e eventos programados, a ordem ou programação deverá ser encaminhada com antecedência mínima de 24 horas.

Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E

6.4. Em situação excepcional e devidamente justificada de urgência operacional, especialmente relacionada às atividades de Transporte e Trânsito, poderá ser emitida ordem com antecedência inferior a 24 horas, observado o prazo mínimo de 4 horas, limitada ao quantitativo estritamente necessário à equipe mobilizada e sem cobrança adicional.

6.5. Não haverá quantidade mínima obrigatória por pedido; a quantidade deverá corresponder à necessidade efetiva e ao número de pessoas abrangidas, vedada a formação de estoque de refeições prontas.

6.6. A contratada deverá confirmar o recebimento da ordem e adotar todas as providências para entrega no horário determinado, sem cobrança adicional de frete ou deslocamento.

7. LOCAIS E HORÁRIOS DE ENTREGA

7.1. As entregas observarão, conforme a unidade requisitante:

Unidade	Local/referência	Horário/condição
DESU	Almoxarifado Central – Av. Eugênio Voltarel, nº 25, Centro, Américo Brasiliense/SP	Conforme programação indicada na Ordem de Fornecimento, observada a necessidade operacional da unidade.
DECTL	Praça Pedro de Toledo – Antiga Estação Ferroviária – Rua Ribeiro de Barros	Horários de almoço ou jantar, conforme programação dos eventos
Transporte/Trânsito	Local exato indicado na Ordem de Fornecimento, dentro do Município, conforme a equipe efetivamente mobilizada.	Preferencialmente entre 11h00 e 13h00, conforme necessidade justificada ou programação.

7.2. Cada Ordem de Fornecimento deverá indicar precisamente o local de entrega, a quantidade, a finalidade, o número de pessoas abrangidas e a respectiva janela de atendimento, prevalecendo essas informações para a execução de cada pedido.

8. VIGÊNCIA DA ATA E RENOVAÇÃO DOS QUANTITATIVOS

8.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 meses**, contados de sua assinatura ou da data nela expressamente fixada.

8.2. A Ata poderá ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a manutenção da vantajosidade e atendidas as condições da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal aplicável.

Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E

8.3. Em eventual prorrogação, poderá ser admitida a **renovação total ou parcial dos quantitativos originalmente registrados para o novo período**, desde que:

a) a possibilidade esteja prevista no edital e na Ata;

b) seja juridicamente admitida pela regulamentação vigente;

c) permaneça demonstrada a vantajosidade dos preços;

d) exista necessidade administrativa atual;

e) haja disponibilidade orçamentária; e

f) a renovação seja formalizada durante a vigência da Ata.

8.4. A renovação não será automática e não constitui direito da detentora da Ata.

8.5. Durante o primeiro período de vigência prevalecem os limites de **8.000 unidades para o DESU, 500 para o DECTL e 250 para Transporte/Trânsito**, totalizando 8.750 unidades.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Compete à contratada:

a) fornecer as refeições de acordo com este TR e as Ordens de Fornecimento;

b) utilizar ingredientes próprios para consumo e dentro dos respectivos prazos de validade;

c) assegurar condições higiênico-sanitárias adequadas durante preparo, acondicionamento, transporte e entrega;

d) manter as embalagens fechadas, íntegras e adequadas ao contato com alimentos;

e) cumprir rigorosamente os horários e locais de entrega;

f) substituir, sem ônus para o Município, refeições recusadas por desconformidade;

g) manter durante toda a execução as condições de habilitação e regularidade exigidas;

h) manter válidas as licenças e autorizações sanitárias legalmente exigíveis;

i) responder integralmente pela segurança e qualidade dos alimentos até o recebimento;

j) comunicar imediatamente fato que possa comprometer o fornecimento;

k) arcar com todos os custos decorrentes do fornecimento; e

l) sujeitar-se à fiscalização do Município e da autoridade sanitária competente.

10. OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

10.1. Compete ao Município:

a) emitir as Ordens de Fornecimento com as informações necessárias;

b) manter controle dos saldos por Departamento;

c) receber, conferir e atestar as refeições efetivamente entregues;

Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E

d) comunicar formalmente irregularidades;

e) rejeitar fornecimento em desconformidade;

f) disponibilizar as informações necessárias à execução; e

g) efetuar o pagamento dos quantitativos efetivamente recebidos e aceitos;

h) impedir a emissão de ordem sem saldo, cobertura orçamentária e empenho suficiente;

i) exigir justificativa e documentação de prestação de contas para cada fornecimento; e

j) resguardar os dados pessoais constantes das relações de beneficiários, utilizando-os somente para controle, fiscalização e prestação de contas.

11. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

11.1. Fica indicado como gestor da contratação **Ezequiel Henrique Fernandes Pereira – Assessor de Setor de Material**.

11.2. A fiscalização setorial será exercida por:

a) **DESU:** Alfredo Zappalenti – Chefe de Setor de Projetos;

b) **DECTL:** Maria Eduarda Simonetti Benassi; e

c) **Transporte e Trânsito:** Alexandra da Silva.

11.3. A gestão e os fiscais controlarão os quantitativos, saldos, empenhos, ordens, finalidade de cada fornecimento, horários, condições das refeições, recusas, substituições, documentos fiscais e demais ocorrências, mantendo prestação de contas suficiente para demonstrar quem foi atendido, quando, onde, em que quantidade e por qual necessidade administrativa.

11.4. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pela execução.

12. RECEBIMENTO E CONTROLE DE QUALIDADE

12.1. O recebimento provisório ocorrerá no momento da entrega, mediante conferência da quantidade e das condições aparentes.

12.2. Serão conferidos, especialmente:

a) correspondência com a Ordem de Fornecimento;

b) quantidade;

c) composição;

d) integridade das embalagens;

e) aparência, odor e condições de conservação;

f) higiene;

Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E

g) temperatura e condições de conservação compatíveis com a legislação sanitária e com a natureza dos componentes da refeição; e

h) pontualidade.

12.3. O recebimento definitivo ocorrerá mediante ateste do fiscal responsável, após a conferência do fornecimento.

12.4. Refeições impróprias, deterioradas, contaminadas, com embalagem violada ou em desacordo com as especificações poderão ser recusadas.

12.5. A recusa deverá ser registrada, cabendo à contratada promover a substituição em prazo compatível com a finalidade da refeição, sem ônus e sem prejuízo das sanções cabíveis.

13. MEDIÇÃO, FATURAMENTO E PAGAMENTO

13.1. A medição corresponderá exclusivamente às refeições **efetivamente solicitadas, entregues, recebidas e atestadas**.

13.2. O quantitativo registrado na Ata não gera direito ao faturamento ou à aquisição integral.

13.3. A nota fiscal deverá identificar a unidade requisitante e as Ordens de Fornecimento correspondentes, não sendo admitida cobrança genérica desvinculada das entregas efetivamente atestadas.

13.4. Cada medição deverá estar acompanhada, no mínimo, da Ordem de Fornecimento, identificação do empenho, comprovante de entrega, data e horário, local, finalidade administrativa, quantidade entregue, ateste do fiscal e relação nominal dos beneficiários quando exigível. Para o fornecimento regular à FUNAP, poderá ser utilizada relação nominal do quadro atendido no período, com registro das alterações e das quantidades diárias. Os dados pessoais serão tratados apenas para controle e prestação de contas.

13.5. O pagamento será realizado após o recebimento definitivo, apresentação regular da nota fiscal e liquidação da despesa, em até 10 (dez) dias úteis após a liquidação, observada a ordem cronológica legalmente aplicável.

13.6. Havendo erro no documento fiscal ou circunstância que impeça a liquidação, o prazo ficará suspenso até a regularização, sem encargos para o Município decorrentes do período imputável à contratada.

14. HABILITAÇÃO

14.1. Habilitação jurídica

Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E

14.1.1. Conforme a natureza jurídica do licitante, será exigido:

a) registro empresarial, no caso de empresário individual;

b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e respectivas alterações ou versão consolidada;

c) documentos de eleição ou designação dos administradores, quando cabíveis; e

d) autorização para funcionamento, quando legalmente exigível.

14.2. Regularidade cadastral, fiscal, social e trabalhista

14.2.1. Comprovante de inscrição e de situação cadastral no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ. Acesso: https://www.gov.br/pt-br/servicos/consultar-cadastro-nacional-de-pessoas-juridicas

14.2.2. Comprovante de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, quando aplicável e compatível com o objeto.

14.2.3. Certidão de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, abrangendo tributos federais e a Dívida Ativa da União, admitida certidão positiva com efeitos de negativa. Acesso: https://www.gov.br/pt-br/servicos/emitir-certidao-de-regularidade-fiscal

14.2.4. Certificado de Regularidade do FGTS - CRF, válido na data da habilitação. Acesso: https://consulta-crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf

14.2.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, admitida certidão positiva com efeitos de negativa. Acesso: https://cndt-certidao.tst.jus.br/inicio.faces

14.2.6. Certidão de regularidade perante a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa aos tributos pertinentes à atividade. Para licitantes sediados no Estado de São Paulo, a comprovação deverá abranger, conforme aplicável, débitos tributários não inscritos e débitos inscritos em Dívida Ativa.

14.2.7. Para licitantes sediados no Estado de São Paulo, poderão ser utilizados os seguintes portais oficiais: SEFAZ-SP - certidão de débitos não inscritos: https://www10.fazenda.sp.gov.br/CertidaoNegativaDeb/Pages/EmissaoCertidaoNegativa.aspx; PGE-SP - certidão de débitos inscritos em Dívida Ativa: https://www.dividaativa.pge.sp.gov.br/sc/pages/crda/emitirCrda.jsf. Para licitantes de outras unidades da Federação, será aceito o documento equivalente expedido pelo órgão competente da respectiva sede.

14.2.8. Certidão de regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa aos tributos pertinentes à atividade, obtida no portal oficial do respectivo Município.

Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E

Como o endereço eletrônico varia conforme a sede do licitante, será aceita a certidão emitida pelo sistema oficial da Fazenda Municipal competente.

14.2.9. Serão aceitas certidões positivas com efeitos de negativas nas hipóteses legalmente admitidas. A Administração poderá realizar diligências para confirmação da autenticidade e da validade dos documentos apresentados.

14.3. Qualificação econômico-financeira

14.3.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

14.3.2. Em caso de recuperação judicial, será admitida a participação mediante apresentação dos documentos legalmente aptos a demonstrar a possibilidade de contratação e cumprimento das obrigações assumidas.

14.3.3. Não serão exigidos índices econômico-financeiros adicionais, considerando a natureza do objeto, o fornecimento parcelado e o pagamento apenas após o efetivo recebimento.

14.4. Qualificação sanitária

14.4.1. Licença ou Alvará Sanitário vigente do estabelecimento responsável pela preparação das refeições, expedido pela autoridade sanitária competente, ou documento equivalente legalmente apto a autorizar seu funcionamento.

14.4.2. Se a legislação do órgão emissor admitir manutenção da autorização durante procedimento de renovação, será aceito o respectivo documento comprobatório.

14.4.3. A contratada deverá manter Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados – POP, quando legalmente exigidos, disponibilizando-os à fiscalização ou à autoridade sanitária competente.

14.4.4. Não será exigido que a licença sanitária seja expedida por Município específico; será aceita a autorização válida emitida pela autoridade competente da jurisdição do estabelecimento responsável pelo preparo.

14.5. Qualificação técnico-operacional

14.5.1. A parcela de maior relevância técnica corresponde ao preparo, acondicionamento, transporte e entrega de refeições prontas, que constitui o núcleo operacional do objeto.

14.5.2. Deverá ser apresentado um ou mais atestados de capacidade técnica, emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstrem experiência satisfatória no fornecimento

Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E

de refeições prontas, marmitex, refeições transportadas ou objeto com características operacionais equivalentes.

14.5.3. Não será fixado percentual ou quantitativo mínimo para essa parcela de maior relevância. A ausência de percentual mínimo decorre da execução parcelada, da variação da quantidade simultaneamente solicitada em cada ordem e da inexistência, no ETP, de necessidade técnica concreta que justifique restrição quantitativa adicional. A aptidão sanitária será aferida por documentação própria e a capacidade operacional pela pertinência dos atestados apresentados.

14.5.4. Será admitido o somatório de atestados e a realização de diligência para esclarecimento de informações, desde que não resulte em inclusão posterior de requisito essencial inexistente na data da habilitação.

14.5.5. Não serão admitidas limitações de tempo, localidade específica ou identidade do contratante nos atestados.

14.5.6. A análise da qualificação técnica observará a proporcionalidade, a similaridade do objeto e a vedação de exigências sem relação direta com os riscos efetivos da contratação.

14.6. Declarações e verificações complementares

14.6.1. Declaração de cumprimento do disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal, quanto ao trabalho de menores.

14.6.2. Declaração de inexistência de fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração, sem prejuízo das consultas a cadastros oficiais realizadas pela Administração.

14.6.3. Quando pretender usufruir dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, declaração de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do edital.

15. AMOSTRA E VISTORIA

15.1. Não será exigida vistoria prévia.

15.2. Não será exigida amostra como condição ordinária de participação ou habilitação, considerando que os requisitos podem ser aferidos documentalmente e durante o recebimento.

16. SUBCONTRATAÇÃO

16.1. É vedada a subcontratação integral do objeto ou da atividade de preparo das refeições.

Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E

16.2. Poderão ser utilizados meios acessórios de logística ou transporte, sem transferência da responsabilidade da contratada pela qualidade, segurança alimentar, pontualidade e conformidade do fornecimento.

17. GARANTIA CONTRATUAL E GARANTIA DO PRODUTO

17.1. Não será exigida garantia financeira de execução, considerando a natureza comum do objeto, o fornecimento parcelado e o pagamento posterior ao recebimento.
17.2. A ausência de garantia financeira não afasta a obrigação de substituição de refeições impróprias ou em desacordo, nem a responsabilidade por danos decorrentes do fornecimento.

18. REAJUSTE E REVISÃO DOS PREÇOS

18.1. Os preços registrados permanecerão fixos durante o período legal de irreajustabilidade.
18.2. Após o interregno mínimo de 1 ano, contado da data-base do orçamento estimado, eventual reajuste poderá observar o **IPCA/IBGE**, ou índice que legalmente o substitua.
18.3. Permanecem asseguradas as hipóteses legalmente cabíveis de revisão dos preços registrados e de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, mediante demonstração objetiva dos respectivos pressupostos.

19. SANÇÕES

19.1. O descumprimento das obrigações sujeitará o responsável, observados o contraditório e a ampla defesa, às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e no edital, incluindo, conforme a gravidade, advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade.
19.2. Serão especialmente consideradas infrações relevantes:
a) atraso injustificado ou não entrega;
b) entrega de refeição imprópria para consumo;
c) descumprimento de determinação sanitária;
d) substituição não realizada;
e) falsidade documental; e
f) reiterado descumprimento das Ordens de Fornecimento.

20. SUSTENTABILIDADE

Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E

20.1. Sempre que tecnicamente viável e sem prejuízo da segurança alimentar, deverão ser utilizadas embalagens recicláveis ou de menor impacto ambiental, reduzido o uso de materiais acessórios desnecessários e adotada logística racional de entrega.

21. PROTEÇÃO DE DADOS E RASTREABILIDADE

21.1. Eventuais dados pessoais utilizados na gestão da Ata serão tratados exclusivamente para finalidades administrativas relacionadas à contratação.

21.2. Ordens de Fornecimento, comprovantes de entrega, registros de recusa e substituição, atestes, notas fiscais e pagamentos deverão permanecer vinculados ao processo administrativo, assegurando rastreabilidade e controle.

22. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E PLANEJAMENTO

22.1. Por se tratar de Sistema de Registro de Preços, a existência da Ata não autoriza, por si só, realização de despesa.

22.2. Cada aquisição ficará condicionada à prévia existência de saldo na Ata, disponibilidade orçamentária e financeira e emissão do respectivo empenho pela unidade participante, não sendo necessária a reserva antecipada do valor global da Ata.

22.3. A contratação deverá ser compatibilizada com o Plano de Contratações Anual - PCA e com os instrumentos orçamentários aplicáveis. Considerando que o PCA municipal se encontra em fase de elaboração, a demanda deverá ser considerada no respectivo processo de planejamento, cabendo à unidade competente promover sua compatibilização antes da publicação do edital, sem prejuízo da certificação da disponibilidade orçamentária necessária às futuras contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços.

23. CONTROLE DOS QUANTITATIVOS

23.1. O gestor deverá manter controle individualizado dos seguintes limites:

a) DESU: **8.000 unidades**;

b) DECTL: **500 unidades**;

c) Transporte/Trânsito: **250 unidades**; e

d) total da Ata: **8.750 unidades**.

Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E

23.2. Nenhuma unidade poderá exceder seu quantitativo. Eventual redistribuição de saldo entre unidades somente poderá ocorrer mediante formalização expressa pelo órgão gerenciador, sem aumento do quantitativo global e se juridicamente admitida pela regulamentação aplicável.

23.3. O gestor deverá manter demonstrativo atualizado de saldo por unidade, ordens emitidas, valores empenhados, quantidades entregues e pagamentos, permitindo conciliação imediata entre saldo físico e financeiro.

24. DISPOSIÇÕES FINAIS

24.1. Os documentos e cadastros da contratação deverão guardar correspondência quanto a: 8.750 unidades; DESU 8.000; DECTL 500; Transporte/Trânsito 250; preço unitário máximo estimado de R$ 26,80; valor global estimado de R$ 234.500,00; Pregão Eletrônico; Sistema de Registro de Preços; modo de disputa aberto; julgamento pelo menor preço unitário; fornecimento parcelado e sob demanda; e controles de empenho e prestação de contas previstos neste Termo.

24.2. O fornecimento será realizado exclusivamente para as finalidades e públicos definidos neste Termo, de acordo com a necessidade efetiva, inexistindo direito da detentora da Ata à contratação integral dos quantitativos registrados.

24.3. Integram e vinculam a contratação, no que couber, o edital, este Termo de Referência, a Ata de Registro de Preços, a proposta vencedora, as Ordens de Fornecimento e demais documentos da fase preparatória.

24.4. Consideradas as características do objeto, os quantitativos consolidados e as condições estabelecidas neste Termo, a solução mostra-se tecnicamente adequada para atendimento das necessidades administrativas identificadas no ETP.

-- assinado eletronicamente --
ALFREDO ZAPPALENTI
Responsável pela elaboração
-- assinado eletronicamente --

-- assinado eletronicamente --
LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Diretor de Serviços Urbanos
-- assinado eletronicamente --

GUSTAVO CAMARGO PEREIRA
Diretor de Cultura, Turismo e Lazer

ALEXANDRA DA SILVA
Diretora de Transporte e Trânsito

Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: F3AA-97C0-A180-574E

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

- GUSTAVO CAMARGO PEREIRA (CPF 280.XXX.XXX-67) em 28/10/2026 11:21:02 GMT-03:00
  Papel: Parte
  Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ALFREDO ZAPPALENTI (CPF 270.XXX.XXX-99) em 28/10/2026 13:38:33 GMT-03:00
  Papel: Parte
  Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ALEXANDRA DA SILVA (CPF 176.XXX.XXX-11) em 29/10/2026 08:17:33 GMT-03:00
  Papel: Parte
  Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- LUZIMAR ALVES DOS SANTOS (CPF 007.XXX.XXX-41) em 29/10/2026 10:19:38 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://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E