

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Abertura de Pregão – Registro de Preços visando a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de transporte, distribuição, fornecimento de Carnes, entrega ponto a ponto nas Unidades Escolares das Redes Municipal e Estadual de Ensino, conforme anexo, especificações e quantidades estabelecidas, documentação complementar e amostras:

ANEXO I – DOS PRODUTOS, DA DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR E APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

Item	Quant.	Descrição Completa	Documentação Complementar (7 dias após término da disputa)
1	3.000 kg	2.2.1174 ALMÔNDEGA BOVINA – carne moída formatada congelada de bovino, formato almôndega, congelamento IQF; ingrediente: carne bovina acém ou paleta; sem adição de temperos ou aditivos; não contém conservantes, corantes, aromatizantes, emulsificantes, glutamato monossódico, soja, pimenta ou qualquer outro aditivo alimentar; aspecto próprio, não pegajoso; cor rosada; odor próprio da carne bovina; textura firme, própria do produto; pesar aproximadamente entre 20g e 25g; embalagem primária: saco plástico de polietileno, atóxico (Res. RDC 105/1999 ANVISA), vedação termossoldada, sem perfurações, rótulo de identificação conforme legislação vigente; peso líquido/caixa: 1kg ou 2kg; embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, abas superior e inferior lacradas com fita adesiva, resistente a danos no transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, etiqueta externa com identificação do produto, lote, data de fabricação e pesagens (Res. RDC 429/2020 ANVISA), peso líquido médio: entre 6kg e 14kg; validade: 12 meses a partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de conservação (manter na embalagem original, fechado, em temperatura a -12°C ou + frio) transporte: veículo refrigerado, higienizado e exclusivo para alimentos, manter a temperatura de -12°C ou + frio, conforme Portaria CVS 5/2013.	- FICHA TÉCNICA - LAUDO BROMATOLÓGICO - SIF - REGISTRO NO MAPA - AMOSTRA
2	3.000 kg	2.2.1175 ALMÔNDEGA DE FRANGO – carne moída formatada congelada de frango, formato almôndega, congelamento IQF; ingrediente: carne de frango; sem adição de temperos ou aditivos; não contém conservantes, corantes, aromatizantes, emulsificantes, glutamato monossódico, soja, pimenta ou qualquer outro aditivo alimentar; aspecto próprio, não pegajoso; cor característica da carne de frango crua; odor próprio da carne de frango crua; textura firme, própria do produto; pesar aproximadamente entre 20g e 25g; embalagem primária: saco plástico de polietileno, atóxico (Res. RDC 105/1999 ANVISA), vedação termossoldada, sem perfurações, rótulo de identificação conforme legislação vigente; peso líquido/caixa: 1kg ou 2kg; embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, abas superior e inferior lacradas com fita adesiva, resistente a danos no transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, etiqueta externa com identificação do produto, lote, data de fabricação e pesagens (Res. RDC 429/2020 ANVISA), peso líquido médio: entre 6kg e 14kg; validade: 12 meses a partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de conservação (manter na embalagem original, fechado, em temperatura a -12°C ou + frio); transporte: veículo refrigerado, higienizado e exclusivo para alimentos, temperatura a -12°C ou + frio, conforme Portaria CVS 5/2013.	- FICHA TÉCNICA - LAUDO BROMATOLÓGICO - SIF - REGISTRO NO MAPA - AMOSTRA
3	20.000 kg	002.002.1166 FILÉZINHO DE PEITO (SASSAMI) – CONGELAMENTO IQF; O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS textura: característica; cor: característica; sabor: característico; odor: característico 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Porção – 100 gr (2 unidades) Carboidratos – 0g Proteínas – 23g Gorduras Totais – 1,0g Gorduras Saturadas – 0g Gorduras Trans – 0g Fibra alimentar – 0g Sódio – 52mg Colesterol – 32mg Cálcio – 6,0mg Ferro – 0,77mg VCT 94 Kcal = 408 KJ Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 Kj. NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções	- FICHA TÉCNICA - LAUDO BROMATOLÓGICO - SIF - REGISTRO NO MAPA - AMOSTRA

		alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item i, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. 5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas ou de qualquer substância contaminante que possa alterar o produto. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. 6. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses; 7. EMBALAGEM PRIMÁRIA deverá ser em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg. O produto deverá ter validade de 12 meses a partir da data de fabricação. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada com etiquetas de identificação. 8. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. Conter Laudo Bromatológico e Ficha Técnica.	
4	3.000 kg	2.2.1176 HAMBÚRGUER BOVINO – carne moída formatada congelada de bovino, formato hambúrguer, congelamento IQF; ingrediente: carne bovina acém ou paleta; sem adição de temperos ou aditivos; não contém conservantes, corantes, aromatizantes, emulsificantes, glutamato monossódico, soja, pimenta ou qualquer outro aditivo alimentar; aspecto próprio, não pegajoso; cor rosada própria da carne bovina; odor próprio da carne bovina; textura firme, própria do produto; pesar aproximadamente entre 52g e 56g; embalagem primária: saco plástico de polietileno, atóxico (Res. RDC 105/1999 ANVISA), vedação termossoldada, sem perfurações, rótulo de identificação conforme legislação vigente; peso líquido/caixa: 1kg ou 2kg; embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, abas superior e inferior lacradas com fita adesiva, resistente a danos no transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, etiqueta externa com identificação do produto, lote, data de fabricação e pesagens (Res. RDC 429/2020 ANVISA), peso líquido médio: entre 6kg e 14kg; validade: 12 meses a partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de conservação (manter na embalagem original, fechado, em temperatura a -12°C ou + frio) transporte: veículo refrigerado, higienizado e exclusivo para alimentos, temperatura a -12°C ou + frio, conforme Portaria CVS 5/2013.	- FICHA TÉCNICA - LAUDO BROMATOLÓGICO - SIF - REGISTRO NO MAPA - AMOSTRA
5	1.000 kg	2.5.1213 LINGUIÇA MISTA, TIPO CALABRESA, defumada, fina, feita com carne de porco e de aves; pode conter pequena adição de soja; temperada com especiarias características; apresentar odor característico, sabor próprio, não podendo apresentar partes amolecidas, pegajosas, manchas esverdeadas nem exsudatos; embalagem primária: plástico transparente, resistente, atóxico, próprio para alimentos, fechada a vácuo contendo 2,5kg a 5kg; rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente (IN 4/2000) com as informações da marca, procedência, registros legais, identificação do produto, data de validade, fabricação, condições de armazenamento e peso; embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem, abas superior e inferior lacradas com fita adesiva, resistente a danos no transporte, impacto e às condições de estocagem, etiqueta externa com identificação do produto, lote, data de fabricação e pesagens (Res. RDC 429/2020 ANVISA); peso líquido médio: 6kg a 15kg; produto deverá ser armazenado em temperatura de 0°C a 4°C; no transporte refrigerado, deve operar entre 0°C e 10°C (ideal 4°C a 6°C) ou a -18°C se for congelada; validade mínima de 60 dias – a partir da data de entrega desde que mantidas as condições de conservação (manter na embalagem original, fechado, em temperatura adequada) conforme Portaria CVS 5/2013.	- FICHA TÉCNICA - LAUDO BROMATOLÓGICO - SIF - REGISTRO NO MAPA - AMOSTRA
6	3.000 kg	2.2.1178 PEIXE CONGELADO – iscas de filé de peixe in natura, congelamento IQF; ingredientes: filé de peixe Polaca do Alasca ou Mapará limpo, sem pele/couro, sem espinhas, sem escamas, sem aditivos, sem manchas esverdeadas ou parasitas, em perfeito estado de conservação e higiene; características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios; características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e	- FICHA TÉCNICA - LAUDO BROMATOLÓGICO - SIF - REGISTRO NO MAPA - AMOSTRA

		padrões estabelecidos na Instrução Normativa 161, de 01/07/2022 Anvisa; características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme RDC nº 623, de 09/03/2022 Anvisa; pesar aproximadamente entre 25g e 50g cada; comprimento médio de 8cm a 10cm e largura média 3cm e 5cm; embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico (Res. RDC 105/1999 ANVISA), vedação termossoldada, sem perfurações, rótulo de identificação conforme legislação vigente; peso líquido/caixa: 1kg ou 2kg; embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, abas superior e inferior lacradas com fita adesiva, resistente a danos no transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, etiqueta externa com identificação do produto, lote, data de fabricação e pesagens (Res. RDC 429/2020 ANVISA), peso líquido médio: entre 14kg e 30kg; validade: 12 meses a partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de conservação (manter na embalagem original, fechado, em temperatura a -12°C ou + frio) transporte: veículo refrigerado, higienizado e exclusivo para alimentos, manter a temperatura de - 12°C ou + frio, conforme Portaria CVS 5/2013.	
7	2.000 kg	2.2.1177 QUIBE BOVINO – quibe cozido congelado de bovino, congelamento IQF; ingredientes: carne bovina, trigo, gordura bovina, proteína de soja, sal, cebola, alho, hortelã, salsa, estabilizante INS 451i e antioxidante INS 316; ALÉRGICOS: contém derivados de trigo e soja; pode conter cevada, centeio e aveia; contém glúten; textura: característica da carne bovina; cor: característica da carne bovina crua; sabor: próprio do produto; odor: próprio da carne bovina; peso aproximado entre 25g e 30g; embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico (Res. RDC 105/1999 ANVISA), vedação termossoldada, sem perfurações, rótulo de identificação conforme legislação vigente; peso líquido/caixa: 1kg ou 2kg; embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, abas superior e inferior lacradas com fita adesiva, resistente a danos no transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, etiqueta externa com identificação do produto, lote, data de fabricação e pesagens (Res. RDC 429/2020 ANVISA), peso líquido médio: entre 6kg e 14kg; validade: 12 meses a partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de conservação (manter na embalagem original, fechado, em temperatura a -12°C ou + frio) transporte: veículo refrigerado, higienizado e exclusivo para alimentos, manter a temperatura de - 12°C ou + frio, conforme Portaria CVS 5/2013.	- FICHA TÉCNICA - SIF - REGISTRO NO MAPA - AMOSTRA
8	1.000 kg	2.2.245 SALSICHA TIPO HOT DOG ; PESAR 1KG A 3KG. COMPOSIÇÃO CARNE BOVINA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE FRANGO, CARNE SEPARADA MECANICAMENTE DE PERU, MIUDOS SUINOS, GORDURA SUINA, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, FECULA DE MANDIOCA, SAL, AÇUCAR, CONDIMENTOS NATURAIS, CONSERVADORES, NITRATO (INS 251) E NITRATO DE SÓDIO (INS 250), ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), ESTABILIZANTES TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I) E POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I), CORANTE NATURAL DE URUCUM. NAO CONTER GLUTEN. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO, A VACUO, ATOXICO, FLEXIVEL, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM SOLDA LATERAL COM BAINHA, FUNDO RETO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO . REEMBALADA EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORCADO, CONSTITUIDA POR TAMPA E FUNDO, ENVOLTO EM FILME DE PVC TERMOENCOLHIVEL, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTE AO IMPACTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO E AS CONDICÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO. VALIDADE MINIMA DE 120 DIAS, A EMBALAGEM DEVE CONTER NOME/ MARCA/ PESO LÍQUIDO/ NÚMERO DE SIF/ DIPOA/ Nº DO LOTE E VALIDADE	- FICHA TÉCNICA - AMOSTRA

1.2. Inclui-se no objeto, a entrega dos produtos em caminhão “baú isotérmico” e/ou similar, para o transporte adequado de acordo com as normas de vigilância sanitária.

1.3. Os produtos deverão ser embalados de acordo com as especificações de cada item, se porventura, houver pesagem diferente das especificações em edital, deverá a contratada, enviar a proposta com a pesagem de fornecimento para que os nutricionistas possam redefinir as quantidades, se for o caso.

1.4. O prazo de vigência da ata de registro de preços/contrato oriundo desta aquisição é de 12 (doze) meses contados da data de assinatura do contrato/ata registro de preços, sendo prorrogável na forma da Lei nº 14.133/2021.

1.5. AMOSTRAS E DOCUMENTOS TÉCNICOS PARA EMPRESA VENCEDORA

- a) A empresa deverá entregar no Setor de Merenda Escolar, **rua João Vaz, 465, Centro, Capivari, S.P., CEP 13.360-029, das 7h às 16h**, em até **07 dias** úteis após sessão de disputa, os seguintes documentos e amostras:
- **02 amostras** dos produtos, conforme Resolução / FNDE n.º 6, de 08 de maio de 202, artigo 41 do Controle de Qualidade do programa. Segue exigências de documentação técnica, e amostras para análise, se couber;
 - Ficha Técnica assinada pelo responsável técnico, com validade mínima de 06 meses;
 - Documento(s) específico expedido pelo Conselho de Classe em que o Médico Veterinário Responsável Técnico (RT) está registrado, comprovando que o mesmo (RT) está registrado como Responsável Técnico do estabelecimento fabricante. Caso o produto seja fabricado em diferentes estabelecimentos da mesma empresa,
 - Deverão ser apresentados os documentos dos respectivos responsáveis técnicos;
 - Registro de Rótulo no órgão competente – Ministério da Agricultura;
 - Memorial descritivo do modelo do rótulo (completo);
 - Embalagem secundária desmontada e vazia, juntamente com o tipo de vedação que será utilizada durante as entregas;
 - Fluxograma de produção para cada item;
 - Registro da empresa fabricante no SIF, SISB, SISP ou SIM;
 - Declaração emitida pelo fabricante, que a empresa licitante é distribuidora autorizada ou representante legal do frigorífico fornecedor dos produtos, se for o caso;
 - Para carne bovina, apresentar a planilha de custos para formalização do preço final, garantindo assim a procedência e qualidade das carnes que serão servidas na merenda escolar do município;
 - Declaração assinada pelo médico veterinário responsável técnico do estabelecimento fabricante, de que, o mesmo elaborou e implementou as “Boas Práticas de Fabricação” na sua linha de produção, conforme determina a Portaria 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde e Portaria 368, de 04/09/97 do Ministério da Agricultura;
 - Laudo Bromatológico completo com os exames físico/químico, organoléptico, microscópico e microbiológico, gordura, de *Laboratório da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para análises de alimentos de origem animal, *Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde, *Laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde e/ou Agricultura, para análise de alimentos para fins de registro ou controle, *Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais, observando se os laboratórios atendem a normativa no 57, de 11 de dezembro de 2013, com data de emissão de até 06 (seis) meses (para esse item o prazo será de 15 dias úteis);
 - Licença de Funcionamento e/ou Alvará Sanitário da empresa licitante;
 - Documentação válida relativa ao controle de pragas, à desinfecção dos reservatórios, ao PCMSO – programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e à qualidade da água, atestada por laudos laboratoriais atualizados (portaria MS 518/2004) da empresa fabricante.
 - O(s) produto(s) apresentado(s) como AMOSTRA(S) poderá(ão) ser aberto(s), manuseado(s), desmontado(s), receber cortes, secções, vincos ou movimentos nas peças, se necessário. Deverão estar acondicionadas em caixas isotérmicas, apresentar etiqueta de identificação com o nome do proponente, o número do edital e do item. A caixa será aberta no ato da entrega para conferência e protocolo da entrega.
 - A Contratada deverá apresentar cópia autenticada do documento do veículo em que será realizado o transporte em nome da empresa ou documento de terceiro que irá realizar o transporte; cópia autenticada do alvará da vigilância sanitária do veículo; declaração da empresa de que o veículo dispõe de refrigeração e que será veículo utilizado para o transporte.
 - Caso as amostras sejam entregues por transportadora, sem a presença de um representante legal da empresa, a Contratante não se responsabiliza quanto a falta de produto(s) – item escrito na relação entregue pela empresa, mas não apresentado e/ou avarias provocadas pelo transporte das amostras.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Justifica-se a aquisição do gênero alimentício carnes a serem utilizados na confecção do cardápio da alimentação escolar nas escolas municipais e estaduais que atuam na Rede Municipal de Ensino, para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. O registro de preços é o sistema que melhor atende no que se refere à aquisição de alimentos, uma vez que os cálculos de quantitativos se trata de ESTIMATIVAS de consumo.

2.2. Atenderá as necessidades de suprimentos nutricionais diversificados da merenda servida nas escolas, respeitando sua regionalidade e as diferenças biológicas entre as faixas etárias, fundamentado na necessidade de suprir demandas nutricionais essenciais com alimentos perecíveis de consumo diário. O objetivo principal é garantir o fornecimento contínuo de proteínas de qualidade para compor refeições equilibradas e essenciais na alimentação estudantil.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS

São bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4. DA ENTREGA E CRITÉRIOS DE EXECUÇÃO DO OBJETO E PRAZOS → cronograma de entrega

4.1. O objeto do presente termo de referência será recebido parceladamente e ponto a ponto (anexo III), à medida das necessidades das unidades escolares de acordo com as quantidades que serão enviadas semanalmente via e-mail ao fornecedor com confirmação telefônica, assim como a projeção das quantidades e número de entregas, seus itens e endereços.

4.2. As planilhas de entrega não podem ser rasuradas, devem ser impressas e mantidas no formato de papel A4, não devem ser recortadas pelo fornecedor ou entregador.

4.3. A empresa deve dispor de tantos veículos quanto forem necessários para cumprir as rotas de entrega dentro dos prazos estabelecidos, de forma a não prejudicar o fornecimento da alimentação aos alunos, sob pena de sofrer as sanções previstas na Legislação por inexecução de contrato.

4.4. A entrega será realizada uma vez por semana, preferencialmente às quintas-feiras, no horário das 07h00 às 11h00 e das 13h00 às 16h00, nas unidades escolares ou no Setor de Merenda Escolar, à medida das necessidades, sendo que o Setor de Merenda Escolar por meio dos nutricionistas responsáveis, emitirá, com antecedência, planilhas indicando os quantitativos e o local para cada entrega.

4.5. A (s) entrega (s) serão realizadas, devidamente acompanhados dos documentos fiscais, nas quantidades solicitadas, semanalmente, sempre atendendo ordem expressa do Contratante.

4.6. O (s) pedido (s) para cada entrega será realizado através de Autorização de Fornecimento – que será enviada por meio eletrônico para o detentor da ata.

4.7. O objeto do presente termo de referência deverá ser entregue congelado. Não será aceito qualquer produto entregue em processo de descongelamento e/ou somente resfriado.

4.8. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a dois terços do prazo total recomendado pelo fabricante.

4.9. Os bens deverão ser entregues nos respectivos endereços das unidades – Anexo III. O Setor de Merenda Escolar não dispõe de funcionários para acompanhar os fornecedores nas rotas de entregas, ou seja, durante o transporte dos bens adquiridos. Entretanto, todas as entregas serão acompanhadas e conferidas por servidor designado pela administração das escolas.

4.10. O não cumprimento da entrega nas condições estabelecidas acarretará a anulação do empenho bem como a aplicação das penalidades previstas no edital e a convocação do fornecedor subsequente considerando a ordem de classificação do certame.

4.11. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e fora dos padrões de higiene e transportes definidos pela vigilância sanitária, caso em que, os produtos devolvidos por entrega em desacordo, não serão pagos.

4.12. Dada a natureza do objeto, que se trata de produtos cárneos, não haverá o recebimento provisório e definitivo mediante termo circunstanciado.

4.13. O caminhão devidamente carregado, deverá passar antes das entregas, pela fiscalização nutricional e técnica no Departamento de Merenda Escolar, à rua João Vaz, 465, Centro, Capivari, S.P. para averiguação dos itens solicitados.

4.13. É vedado ao fornecedor alterar o tipo de produto solicitado, quantitativo do pedido, data de entrega, prazo de entrega, local, turno e itinerário de entrega, cronograma semanal/mensal, bem como quaisquer itens sem prévio contato e consentimento por escrito, sendo passível de sofrer sanções previstas em edital.

SEQ.	UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO
1	Departamento de Alimentação Escolar	Telefone (19) 3491-1288 / 3492-1643 Localizada na rua João Vaz, 465, no centro
2	EICAP Professor Aldo Silveira	Telefone: (19) 3491-4109 Localizada avenida José Annicchino, 1357, Moretto
3	EICAP José Annicchino Fu Paulo	Telefone: (19) 3491-7067 Localizada na rua Aristeu Stênico, 31, no São João
4	EICAP Lúcia Rosária Armelin Stefanini	Telefone: (19) 3492-2906 Localizada na rua Herminia de Camargo Penteado, 220, Jd St Terezinha
5	EICAP Professor Dirceu Ortolani Stein	Telefone: (19) 3491-8163 Local avenida Newton Pimenta Neves, 258, Castelani
6	EICAP Professora Teresinha de Jesus Macluf	Telefone: (19) 3492-5640 Local rua Antônio Ribeiro de Godoy, s/n, no São Marcos
7	EM Augusto Castanho	Telefone: (19) 3491-1054 Localizada na rua General Osório, 551, no Centro
8	EM Professor Cherubim Fernandes Sampaio	Telefone: (19) 3491-3397 Localizada na rua Josefina Navarro Valli, 27, Gênova
9	EM Laura Quagliato Pacheco	Telefone: (19) 3491-3311 Localizada rua João Emídio Capóssoli, 250, Santa Rosa
10	EM Professora Maria Rosa Lembo Duarte	Telefone: (19) 3491-4030 Localizada na rua Xavantes, 156, na Vila Balan
11	EMEI Alcina de Almeida Soares	Telefone: 3492-1388 Localizada na rua José Stênico, s/n, Engenho Velho
12	EMEI Alcinda Santos Proença	Telefone: (19) 3494-0105 Localizada na rua Dr. Rolando Bolsonaro, 80, no Jd Santa Rita de Cássia
13	EMEI Ana Bortoluci Forner	Telefone: (19) 3492-5910 Localizada na rua José Vicente, 40, São João Batista
14	EMEI Benedita Gonçalves Quagliato	Telefone: (19) 3492-1078 Localizada na rua França, s/n, no Santo Antônio
15	EMEI Cecília Cerezer Riccomini	Telefone: (19) 3492-2884 Localizada rua Otávio Alves de Souza, 226, Santa Rosa
16	EMEI Emilia Benvenuto Ortolani	Telefone: (19) 3492-1879 Localizada na rua Benedito Caxias, 50, no Castelani
17	EMEI Professora Ester Annicchino Pagotto	Telefone: (19) 3492-1997 Localizada na rua Padre Fabiano, 1035, no Centro
18	EMEI Guerino Padovani	Telefone: (19) 3492-5186 Local avenida José Annicchino, 1735, no Padovani
19	EMEI Maria Aparecida Boaventura de Almeida Garcia	Telefone: (19) 3491-4926 Localizada na rua João Adolfo Stein, 287, no Centro

20	EMEI Nossa Senhora Rainha da Paz	Telefone: (19) 97123-3777 Localizada rua João de Andrade, 79, Jardim Branyl
21	EMEI Maria Aparecida Quagliato Forti	Telefone: (19) 99494-9485 Local rua da Esperança, 260 no Santa Tereza d'Avila
22	EMEI Professora Valéria Datti Quagliato Pacheco	Telefone: (19) 3492-2892 Local rua Anatólio Pellegrini, 520, no Jardim Santa Maria
23	EMEI Rosa Amadio Balan	Telefone: (19) 3492-1271 Localizada na rua Xavantes, 186, na Vila Balan
24	EMEIF Professor José Hypólito Fernandes de Castro Carvalho	Telefone: (19) 3492-2853 Local avenida Newton Pimenta Neves, 800, no Castelani
25	EMEIF Amélia Francisca Alves	Telefone: (19) 3492-1187 Localizada rua João Emídio Capóssoli, 80, Porto Alegre
26	EMEIF Professora Ana Aparecida Rufino Dias	Telefone: (19) 3491-5192 Localizada na rua Vitorio Gatti, 250, no Porto Alegre
27	EMEIF Professor Derly Andreotti	Telefone: (19) 3494-0002 Local rua Dr. Ênio de Godoy, s/n, no Jardim Santa Rita
28	EMEIEF Professor José Benedito Pinto Antunes	Telefone: (19) 3492-5022 Localizada na rua Padre Fabiano, 1351, no Centro
29	EMEIEF Dra. Jurema Aparecida Sousa Martins	Telefone: (19) 3492-2892 Localizada rua 24 de Junho, 431, na Nova Aparecida
30	EMEIEF Professora Maria do Carmo Amaral	Telefone: (19) 3492-1044 Localizada rua Antônio Honora, 196, Morada do Sol
31	EMEIEF Professora Lenita de Camargo Penteado Figueiredo	Telefone: (19) 3491-7024 Localizada na rua Santa Cruz, 278, no Centro
32	EMEIEF Professora Teresinha Aparecida Franchi	Telefone: (19) 3492-1699 Local avenida Dr. Ênio Pires de Camargo, 175, Ribeirão
33	APAE Capivari	Telefone (19) 3491-6088 / 3491-7132 Localizada na Rua Osvaldo Costa, 75, Morada do Sol
34	Escola Estadual Waldemar Tomazzine	Telefone: (19) 3491-2334 / 3491-2484 Local rua avenida Newton Pimenta Neves, 580, Castelani
35	Escola Estadual Padre José Fabiano Moreira de Camargo	Telefone: (19) 3491-1016 Localizada na rua Padre Haroldo, 542, no Centro
36	Escola Estadual Professora Maria Januária Vaz Túccori	Telefone: (19) 3491-6835 / 3491-6849 Localizada na rua César Guidetti, 157, na Vila Fátima
37	Escola Estadual Padre José Bonifácio Carretta	Telefone (19) 3491-6600 / 3491-6485 Localizada na rua João Pessoa, 177, Engenho Velho

5. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

5.1. São obrigações do Contratante:

5.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

5.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

5.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

5.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão / servidor especialmente designado;

5.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.

5.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

6.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão, no que couber, as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), procedência e prazo de garantia ou validade;

6.1.2. 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);

6.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

6.1.4. comunicar ao 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;

6.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

6.1.7. entregar os produtos congelados e resfriados em veículo "tipo frigorífico" e/ou similar, adequado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

8.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado; e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

9. MEDIDA ACAUTELADORA

9.1. A Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

10. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

10.1. O servidor será responsável por acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

10.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com a Lei 14.133/2021.

10.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11. DO PAGAMENTO

- 11.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 11.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 11.3. A Nota Fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal nos termos da Lei 14.133/2021.
- 11.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciará após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 11.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 11.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta aos documentos de regularidade fiscal para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 11.7. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 11.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 11.9. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 11.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação fiscal.
- 11.10.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada irregular no que tange a regularidade fiscal, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade do contratante.
- 11.11. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 11.11.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na Lei Complementar 123 de 2006.

12. DO REAJUSTE E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

- 12.1. Os preços são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
- 12.2. Excetuando a regra de reajuste prevista no item anterior, preço do objeto da presente licitação poderá ser alterado, nos casos de fatos imprevisíveis, previsíveis, mas de consequências incalculáveis, caso fortuito, força maior e fato do príncipe para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato.
- 12.2.1. Para que se delibere quanto ao equilíbrio econômico-financeiro, a contratada deverá encaminhar, à Administração Pública contratante, ofício solicitando a alteração de preços juntamente com documentação comprobatória e hábil para verificação do desequilíbrio econômico-financeiro.
- 12.2.2. É facultado ao Município, antes da apreciação do pedido de realinhamento, verificar se o percentual de equilíbrio solicitado está

em conformidade com os padrões de mercado, o que se efetivará através de pesquisa de preço ou outro meio compatível.

12.2.3. O que foi mencionado anteriormente deve ser seguido para a eliminação do valor, sendo obrigação da contratada comunicar à contratante que houve essa supressão.

13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

13.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, nos termos da Lei 14.133/2021, derivada desse Pregão Eletrônico.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a Contratada que:

- 14.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 14.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 14.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 14.1.4. comportar-se de modo inidôneo;
- 14.1.5. cometer fraude fiscal.

14.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

- 14.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 14.2.2. multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias sendo que após o limite aqui estabelecido, caracterizará inexecução total da obrigação assumida;
- 14.2.3. multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total da obrigação assumida;
- 14.2.4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 14.2.5. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 14.2.6. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades desta Administração Municipal pelo prazo de até cinco anos;
- 14.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.

14.2.7. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

14.3. As sanções previstas nos subitens 14.2.1, 14.2.5, 14.2.6 e 14.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

14.4. Também ficam sujeitas às penalidades previstas na Lei 14.133, de 2021, as empresas ou profissionais que:

- 14.4.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 14.4.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 14.4.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

14.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei 14.133/2021.

14.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor do Município, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa Municipal e cobrados judicialmente.

14.6.1. Caso o Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

14.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a Administração Municipal poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

14.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

14.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 regulamentado pelo Decreto 11.129, de 11 de julho de 2022, como ato lesivo à administração pública, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização.

14.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

14.11. O processamento do Processo Administrativo de Responsabilização não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

15. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

15.1. O custo estimado total para atual contratação é de **R\$ 1.222.875,00** (um milhão, duzentos e vinte e dois mil, oitocentos e setenta e cinco reais) devendo ser respeitados, caso a caso, os valores unitários e totais e suas alterações.

ANEXO IV – DA ESTIMATIVA E REFERÊNCIA DE PREÇOS

(*) valores extraídos de sites públicos, consulta livre de mercado

Item	Descrição	Quant. (kg)	Memórias de Cálculo 2025 / 2026		Valor Médio (R\$)	Total Estimado (R\$)
1	Almôndega bovina	3.000	22,49	41,20	31,845	\$ 95.535,00
2	Almôndega de frango	3.000	22,87	30,00	26,435	\$ 79.305,00
3	Filézinho de peito de frango, sassami	20.000	27,90	31,80	29,85	\$ 597.000,00
4	Hambúrguer bovino	3.000	68,90	52,83	60,865	\$ 182.595,00
5	Linguiça mista, tipo calabresa	1.000	45,90	60,00	52,95	\$ 52.950,00
6	Iscas de peixe, congelado	3.000	35,00	55,00	45,00	\$ 135.000,00
7	Quibe bovino	2.000	21,50	32,00	26,75	\$ 53.500,00
8	Salsicha tipo hot dog	1.000	25,90	28,08	26,99	\$ 26.990,00

Valor Total Estimado: um milhão, duzentos e vinte e dois mil, oitocentos e setenta e cinco reais

R\$ 1.222.875,00

15.2. O custo estimado foi apurado a partir de mapa de preços contido no processo administrativo, elaborado com base em média aritmética, após pesquisa de preços com fornecedores do ramo.

16. EXIGÊNCIA E JUSTIFICATIVA DE AMOSTRA (S)

16.1. Considerando a natureza do objeto a ser contratado se exigirá do licitante vencedor a apresentação de amostras – Anexo I, no prazo de **7 dias**;

16.2. Quando houver dúvida quanto à compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, e estas não puderem ser aferidas pelos meios previstos no edital, caso em que, o (a) Pregoeiro(a) fiscal do contrato poderá (a) exigir que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local indicado dentro de 72 horas contadas da solicitação;

16.3. As amostras deverão estar corretamente identificadas com nome do produto, número do item, Registro de Preços – Pregão Eletrônico, nome da empresa, endereço, nome do representante, contato telefônico e e-mail válidos.

16.4. Deverão ser apresentadas 02 (duas) amostras por item para que sejam: 1 amostra a ser analisada e 1 amostra a ser guardada para fins de comparação até o final da vigência do contrato.

16.5. As amostras deverão ser direcionadas para: **rua João Vaz, 465, Centro, Capivari, S.P., CEP 13.360-029, das 7h às 16h, Departamento de Alimentação Escolar.**

17. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO ESPECÍFICA

17.1. Considerando os produtos cárneos a serem adquiridos para uso na merenda escolar e nas demais atividades que envolvam alimentação, há que se exigir a apresentação de alvará sanitário para os licitantes fornecedores de produtos de origem animal e gêneros perecíveis, como requisito específico de habilitação nos termos correspondentes da Lei 14.133/2021.

18. PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1. O prazo de vigência do Registro de Preços deste Termo de Referência será de 12 (doze) meses e a execução se dará parceladamente e ponto a ponto, à medida das necessidades da Administração e suas unidades escolares.

19. DA FISCALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E/OU DO CONTRATO

19.1. A fiscalização da Ata de Registro de Preços e/ou do Contrato caberá à comissão / servidor responsável.

19.1.1. A Administração poderá designar outro fiscal, quando conveniente, sendo consignado formalmente nos autos sem necessidade de elaboração de termo aditivo.

19.2. A ação de fiscalização não exonera a Contratada de suas responsabilidades contratuais.

20. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

20.1. Os recursos financeiros para as despesas com a execução do objeto serão atendidos pela dotação própria do orçamento vigente:

Recurso	Dotação Orçamentária
Secretaria de Educação – Departamento de Alimentação Escolar	113 – 04.09.3.3.90.30.12.306.0002.2.006.05.2330000
	114 – 04.09.3.3.90.30.12.306.0002.2.006.05.2420000
	115 – 04.09.3.3.90.30.12.306.0002.2.006.05.2430000
	116 – 04.09.3.3.90.30.12.306.0002.2.006.05.2830000
	117 – 04.09.3.3.90.30.12.306.0002.2.006.05.2840000
	118 – 04.09.3.3.90.30.12.306.0002.2.006.05.2850000

21. ANÁLISE E MAPA DE RISCOS

A aquisição em questão tem como objetivo fornecer uma variedade de alimentos seguros e nutritivos, promovendo o desenvolvimento saudável, assegurando a qualidade de vida e a segurança alimentar e nutricional. Além disso, busca oferecer condições de saúde adequadas para aqueles que necessitam de atenção especial ou estão em situação de vulnerabilidade social, garantindo acesso equitativo e respeitando as diferenças biológicas existentes entre eles.

MAPA DE RISCO

OBJETO: Aquisição de Carnes para compor os cardápios elaborados para suprir as demandas das Unidades Escolares do Município.

PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÃO

RISCOS	PROBABILIDADE	IMPACTO	DANOS
1. Preço acima da média no mercado ou muito acima do orçamento planejado	☐ BAIXA ☒ MÉDIA ☐ ALTA	☐ BAIXA ☒ MÉDIA ☐ ALTA	Pode resultar em preços elevados ou produtos de baixa qualidade.
2. Não entrega dos produtos contratados e/ou entrega de itens inadequados	☐ BAIXA ☐ MÉDIA ☒ ALTA	☐ BAIXA ☒ MÉDIA ☐ ALTA	Produtos de baixa durabilidade que não atendem as necessidades do uso diário e não possuem os padrões de qualidade estipulados.
3. Escolha conveniente da modalidade de licitação	☐ BAIXA ☐ MÉDIA ☒ ALTA	☐ BAIXA ☒ MÉDIA ☐ ALTA	Pode restringir a concorrência e comprometer a transparência do processo: Pregão: selecionar fornecedor incapaz, licitação deserta ou fracassada. Concorrência: propostas inexequíveis ou sobrepreço elevado.
4. Baixa participação de fornecedores	☐ BAIXA ☒ MÉDIA ☐ ALTA	☐ BAIXA ☒ MÉDIA ☐ ALTA	Poucas opções podem aumentar os custos e reduzir a qualidade dos produtos.
5. Consumo excessivo ou desperdício	☐ BAIXA ☒ MÉDIA ☐ ALTA	☐ BAIXA ☒ MÉDIA ☐ ALTA	Pode gerar escassez prematura e necessidade de novas compras fora do planejamento.; deterioração por falta de armazenamento adequado ou ineficiência no gerenciamento de validades.

AÇÃO	MEDIDA MITIGADORA	RESPONSÁVEL
PREVENTIVA	Risco 1 Prévia com fornecedores e análise de custo-benefício. Pesquisa com fornecedores locais e com histórico de produtos de qualidade.	GESTÃO DE PLANEJAMENTO
	Risco 2 Realizar uma pesquisa entre os fornecedores e selecionar fornecedores com histórico de pontualidade e produtos de qualidade para garantir a durabilidade e funcionalidade dos materiais que serão utilizados diariamente.	
	Risco 3 Seguir os critérios da Lei de Licitações para definição da modalidade mais adequada: Pregão: pesquisa de preços robusta, definição clara do objeto no Termo de Referência e qualificação técnica simplificada, mas consistente; Concorrência: estabelecer critérios claros de aceitabilidade de preços, detalhamento minucioso do projeto/serviço e exigência de garantias contratuais robustas.	

	Risco 4	Divulgação ampla da licitação e incentivo à participação de fornecedores locais para garantir melhor qualidade e preço dos produtos.	
	Risco 5	Utilizar dados históricos de consumo para garantir a quantidade correta; estabelecer regras claras sobre a entrega de produtos perecíveis e inspeção de qualidade no recebimento.	

AÇÃO		MEDIDA MITIGADORA	RESPONSÁVEL
CONTINGENCIAL	Risco 1	Estabelecer um prazo seguro no contrato e contar com fornecedores alternativos em casos emergenciais.	GESTÃO DE PLANEJAMENTO
	Risco 2	Verificar no momento da entrega, exigir amostras e certificados de qualidade dos fornecedores.	
	Risco 3	Pregão: Reabertura de prazo com ajustes no termo de referência ou adoção de cotação eletrônica. Concorrência: Revisão dos critérios de habilitação técnica ou contratação de assessoria técnica especializada.	
	Risco 4	Divulgação ampla da licitação e incentivo à participação de fornecedores locais para garantir melhor qualidade e preço dos produtos	
	Risco 5	Capacitação da equipe para manipulação e preparo eficientes; priorizar alimentos associados aos cardápios que têm menor custo e maior qualidade, reduzindo perdas.	

22. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A compra de insumos da alimentação escolar é essencial para garantir a continuidade das atividades com qualidade e eficiência. Entretanto, é necessário que esse processo seja planejado de forma minuciosa para certificar-se de que todas as demandas sejam atendidas. Os principais entraves incluem risco de atrasos, contratempos na entrega, variação de preços e especificações inadequadas.

Para mitigar esses riscos, recomenda-se promover um levantamento detalhado da demanda, monitorar os contratos de perto e realizar fiscalização rigorosa no recebimento dos produtos. Procedimentos transparentes e eficazes contribuem para a melhoria da qualidade dos serviços prestados, estimular uma gestão pública mais responsável e eficiente.

Este Termo de Referência poderá ser alterado até a data de divulgação ou publicação do instrumento convocatório, com o objetivo de fornecer informações corretas para a elaboração da proposta comercial e de adequar-se às disposições da legislação vigente.

23. PLANEJAMENTO, FISCALIZAÇÃO E EXECUÇÃO



José Lucas de Moraes, Secretário Municipal da Educação



Cristiane Terezinha Sanjuan Michelini, Diretor II, Setor de Alimentação Escolar

Capivari, 14 de agosto de 2026