



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE
Estado de São Paulo

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
(RETIFICADO)**

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Objeto: Registro de Preços para a Eventual e Futura Aquisição Parcelada de Produtos Frigoríficos e Carnes, com o objetivo de atender às demandas da Secretaria Municipal de Educação e Departamentos Municipais de Ribeirão Corrente- SP.

1.2. Conforme tabela abaixo, condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	QTD.	UND.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	PREÇO TOTAL (R\$)
1.	1500	KG	ALMÔNDEGAS BOVINA CONGELADA: Almôndega de carne 100% bovina (cortes magros como Patinho ou Acém), limpa e sem contaminações, in natura (crua), congelada, obtida a partir de carne bovina moída, moldada em formato esférico. Deve apresentar cor vermelha-escura própria da carne, sem manchas esverdeadas ou secas. Sabor e odor característicos, isenta de sabores amargos ou rançosos, firme e homogênea,	32,38	48.570,00



		<p>sem desmanchar no cozimento, com teor de gordura máximo de 10% a 12%, temperados com sal, farinha de rosca, cebola, alho. Ausência de fragmentos de ossos, peles, cartilagens, nervos, aponevroses (apenas máx. 3%), parasitas ou substâncias contaminantes. O peso individual, padronizado das almôndegas deve variar entre 15g a 20g. O congelamento: Sistema IQF (Individually Quick Frozen - congelamento individual rápido) para evitar bloco único. Embalada em plástico, flexível, transparente, atóxica e selada, garantindo a integridade do produto. Recomendado pacotes de 1 kg ou 2 kg. Deve vir rotulado conforme legislação do Ministério da Agricultura (MAPA/ANVISA). Deve constar: Nome do produto (Almôndega Bovina), marca, registro de inspeção, lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo 6 meses) e peso líquido.</p>		
--	--	--	--	--



			No ato da entrega, o produto não poderá ter mais de 30 dias de fabricação, haverá rejeição na entregar se o produto apresentar sinais de descongelamento, desidratação, odor fétido, ou presença de materiais estranhos e o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características originais. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP		
2.	2250	KG	CARNE BOVINA EM CUBOS TIPO MÚSCULO: Carne bovina no corte músculo em cubos, in natura, fresca e resfriada, cortada em cubos no dia ou imediatamente antes da embalagem no dia da entrega. Com, no máximo, 5% a 10% de gordura. Provenientes de	39,93	89.842,50



		<p>machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos e sebo sem aparência escura e cheiro forte. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxica sem vácuo, íntegro e resistente, com identificação completa com inspeção sanitária oficial, COM NO MÁXIMO 2KG. Transporte conforme legislação vigente. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i></p>		
--	--	--	--	--



3.	750	KG	<p><u>CARNE BOVINA EM CUBOS TIPO MÚSCULO (COTA):</u> Carne bovina no corte músculo em cubos, in natura, fresca e resfriada, cortada em cubos no dia ou imediatamente antes da embalagem no dia da entrega. Com, no máximo, 5% a 10% de gordura. Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos e sebo sem aparência escura e cheiro forte. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxica sem vácuo, íntegro e resistente, com identificação completa com inspeção sanitária oficial, COM NO MÁXIMO 2KG. Transporte conforme legislação vigente. O</p>	39,93	29.947,50
----	-----	----	--	-------	-----------



			produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> COTA RESERVADA PARA MEI/ME/EPP.		
4.	1.000	KG	<u>CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (PATINHO) - IQF.</u> 1. DESCRIÇÃO: carne de 1ª categoria – no corte patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubos congelada, no corte patinho, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la	42,36	42.360,00



		<p>ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 5 a 8% de gordura, e de 3% no máximo de sódio, ser isenta de cartilagens, de ossos e aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de -18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm. Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) para congelamento individual.</p> <p>2. Características</p> <p>Organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou</p>		
--	--	---	--	--



		<p>partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. 3.</p> <p>Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE</p>		
--	--	--	--	--



			BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP		
5.	2250	KG	<u>CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS:</u> Carne bovina no corte patinho em cubos, in natura, fresca e resfriada, cortada em cubos no dia ou imediatamente antes da embalagem no dia da entrega. Com, no máximo, 5% de gordura. Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos e	43,68	98.280,00



			sebo, sem aparência escura e cheiro forte. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxica sem vácuo, íntegro e resistente, com identificação completa com inspeção sanitária oficial, COM NO MÁXIMO 2KG. Transporte conforme legislação vigente. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i>		
6.	750	KG	<u>CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS (COTA):</u> Carne bovina no corte patinho em cubos, in natura, fresca e resfriada, cortada em cubos no dia ou imediatamente antes da embalagem no dia da entrega. Com, no máximo, 5% de gordura. Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos	43,68	32.760,00



		<p>sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos e sebo, sem aparência escura e cheiro forte. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxica sem vácuo, íntegro e resistente, com identificação completa com inspeção sanitária oficial, COM NO MÁXIMO 2KG. Transporte conforme legislação vigente. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i></p> <p>COTA RESERVADA PARA MEI/ME/EPP.</p>		
--	--	---	--	--



7.	1.000	KG	<p><u>CARNE BOVINA IN NATURA EM TIRAS (ISCAS) CONGELADA (PATINHO) IQF</u></p> <p>1.DESCRICÃO:</p> <p>Carne de 1ª categoria patinho. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias aparada e apresentada no corte: patinho. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em tiras congelada, no corte patinho, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne deverá conter no máximo, 5 a 8% de gordura, e de 3% no máximo de sódio, ser isenta de cartilagens, de ossos e aponevroses. As iscas deverão ter as dimensões aproximadas de 5 cm de</p>	47,23	47.230,00
----	-------	----	--	-------	-----------



		<p>comprimento x 1 cm de largura. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado. Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em tiras com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) para congelamento individual. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio do tipo de corte. Poderão ser efetuadas outras determinações (físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o</p>		
--	--	---	--	--



		<p>estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. 3. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação completa do produto, constando</p>		
--	--	---	--	--



			inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP		
8.	1.000	KG	<u>CARNE BOVINA PATINHO IN NATURA MOÍDA CONGELADA– (IQF)</u> 1. DESCRIÇÃO: carne de 1ª categoria – no corte patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Os grânulos deverão ser congelados em túnel de congelamento IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) e embalados em sacos de polietileno. A carne bovina moída congelada, no corte patinho deve	34,45	34.450,00



		<p>apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter de 5% a 8% no máximo de gordura, e de 3% no máximo de sódio, e no máximo 3% de água, ser isenta de cartilagens, de ossos e aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de -18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS GERAIS: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio.</p> <p>3. EMBALAGEM E PESO: o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em</p>		
--	--	--	--	--



		<p>embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 02 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>4. ROTULAGEM: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo;</p>		
--	--	---	--	--



			temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP		
9.	2.250	KG	CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO: Carne bovina no corte patinho moído, in natura, fresca e resfriada, moída no dia ou imediatamente antes da embalagem no dia da entrega. Com, no máximo, 5% de gordura. Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios. Ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos e sebo. Sem aparência escura e cheiro forte. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxica sem vácuo, íntegro e resistente, com identificação completa com inspeção sanitária oficial, COM	46,13	103.792,50



			NO MÁXIMO 2KG. Transporte conforme legislação vigente. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i>		
10.	750	KG	<u>CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO (COTA):</u> Carne bovina no corte patinho moído, in natura, fresca e resfriada, moída no dia ou imediatamente antes da embalagem no dia da entrega. Com, no máximo, 5% de gordura. Provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios. Ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos e sebo. Sem aparência escura e cheiro forte.	46,13	34.597,50



			Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxica sem vácuo, íntegro e resistente, com identificação completa com inspeção sanitária oficial, COM NO MÁXIMO 2KG. Transporte conforme legislação vigente. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> COTA RESERVADA PARA MEI/ME/EPP.		
11.	3.000	KG	<u>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO:</u> Cortes de frango, coxa e sobrecoxa, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Características do produto: produto congelado pelo sistema IQF, sem tempero. Deverá ser transportada em condições que	18,10	54.300,00



			preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Produto com registro. O produto deverá ser entregue em embalagens de 1kg. Unidade do fornecimento: quilograma. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP		
12.	2.000	KG	<u>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADAS:</u> Cortes de frango, coxa e sobrecoxa desossado, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Características do produto: desossadas, congeladas pelo sistema IQF, sem tempero, livres de fragmentos ósseos e cartilagens. Embaladas em pacotes de 1 kg, com rotulagem	21,10	42.200,00



			completa e registro no órgão competente. Transporte conforme legislação vigente. ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP		
13.	3.750	KG	<u>COXINHAS DE ASA DE FRANGO:</u> Corte de frango congeladas pelo sistema IQF. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. - Embalagem de 1 Kg. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i>	18,28	68.550,00
14.	1.250	KG	<u>COXINHAS DE ASA DE FRANGO</u> <u>(COTA):</u> Corte de frango congeladas pelo sistema IQF.	18,28	22.850,00



			<p>Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. -</p> <p>Embalagem de 1 Kg. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i></p> <p>COTA RESERVADA PARA MEI/ME/EPP.</p>		
15.	3.000	KG	<p><u>FILÉ DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI)</u>: O produto deverá ser preparado a partir de aves sadias, abatidas sob prévia inspeção sanitária. Deverá se apresentar sob a forma de filé de peito (sassami) de 40g a 55g, de tamanho uniforme, congelado individualmente, íntegro, sem</p>	20,71	62.130,00



		<p>estar despedaçado ou quebrado. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens, tendões ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. O filé de peito de frango deverá ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativo) ou inferior e transportada em temperatura inferior a -12°C, em condições que preservem a qualidade e as</p>		
--	--	--	--	--



			características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria n 05 de 08 de novembro de 1988; Portaria n 368 de 04 de setembro de 1997; Portaria n 46 de 10 de fevereiro de 1998; Resolução RDC n 12 de 02 de janeiro de 2001; Resolução RDC n 259 de 20 de setembro de 2002; Resolução RDC n 14 de 28 de março de 2014. Validade máxima de 12 meses e a data fabricação do produto de 15 dias no momento da entrega. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i>		
16.	1.000	KG	<u>FILÉ DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) (COTA):</u> O produto deverá ser preparado a partir de aves saudáveis, abatidas sob prévia inspeção sanitária. Deverá se apresentar sob a forma de filé de peito (sassami) de 40g a 55g, de tamanho uniforme, congelado individualmente, íntegro, sem	20,71	20.710,00



		<p>estar despedaçado ou quebrado. O produto NÃO poderá conter: peles, cartilagens, tendões ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Não será admitida adição de água à carne do frango. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. O filé de peito de frango deverá ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativo) ou inferior e transportada em temperatura inferior a -12°C, em condições que preservem a qualidade e as</p>		
--	--	---	--	--



			características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria n 05 de 08 de novembro de 1988; Portaria n 368 de 04 de setembro de 1997; Portaria n 46 de 10 de fevereiro de 1998; Resolução RDC n 12 de 02 de janeiro de 2001; Resolução RDC n 259 de 20 de setembro de 2002; Resolução RDC n 14 de 28 de março de 2014. Validade máxima de 12 meses e a data fabricação do produto de 15 dias no momento da entrega. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> COTA RESERVADA PARA MEI/ME/EPP.		
17.	1.000	KG	FILÉ DE TILÁPIA: Filé de Tilápia congelado, obtido a partir de pescados sadios, em cubos/tiras com 60 a 80 gramas. Isento de alergênicos, sem pele ou espinhas. Não será admitida adição de água ao filé de tilápia.	53,30	53.300,00



		<p>O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. O filé de tilápia deverá ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativo) ou inferior e transportada em temperatura inferior a -12°C, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria n 05 de 08 de novembro de 1988;</p>		
--	--	---	--	--



			Portaria n 368 de 04 de setembro de 1997; Portaria n 46 de 10 de fevereiro de 1998; Resolução RDC n 12 de 02 de janeiro de 2001; Resolução RDC n 259 de 20 de setembro de 2002; Resolução RDC n 14 de 28 de março de 2014. Validade máxima de 12 meses e a data fabricação do produto de 15 dias no momento da entrega. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP		
18.	3.000	KG	FRANGO (INTEIRO): - Produto firme, sem umidade, sem tempero; congelado; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado a vácuo, embalagem atóxica, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador	12,87	38.610,00



			responsável. UNIDADE DE FORNECIMENTO: kg. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP		
19.	2.000	KG	<u>LINGÜICA SUINA DEFUMADA TIPO CALABRESA CONGELADA;</u> entende-se por linguiça suína defumada tipo calabresa o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios <u>(abatidos sob inspeção sanitária)</u> , sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (condimentos naturais), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As	30,83	61.660,00



		<p>características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 2,5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que</p>		
--	--	---	--	--



			exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP		
20.	2.000	KG	<u>LINGÜÇA SUINA TOSCANA EM GOMOS CONGELADA</u> ; entende-se por lingüça suína toscana o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios <u>(abatidos sob inspeção sanitária)</u> , sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (sem pimenta), embutida em envoltório natural	28,78	57.560,00



		<p>ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 5 Kg por embalagem, contendo rótulo.</p>		
--	--	--	--	--



			<p>A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i></p> <p>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</p>		
21.	500	Kg	<p>MUÇARELA PEÇA COM 4 KG</p> <p>Produto de boa qualidade</p>	45,87	22.935,00



			embalado a vácuo individualmente isento de sujidades, mofo e parasitas. Cor, cheiro, sabor característico. Não deve apresentar alto teor de gordura. Não pode apresentar gosto ou aspecto de ranço. A data de fabricação deverá ser recente ao dia da entrega. Unidade de fornecimento: Quilogramas. Marca de referência ou similar: SADIA, FRIMESA OU JUSSARA. . ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP		
22.	2.625	KG	<u>PERNIL EM CUBOS</u> – Pernil suíno sem osso, cortado em cubos pequenos e uniformes, de acordo com o solicitado pelo comprador; com baixo teor de gordura aparente. Cor, aparência, textura, sabor e aroma característicos. Isento de sujidades, mofo, parasita. Embalado em plástico transparente, atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deve ser entregue sempre FRESCO, em transporte adequado, de maneira a garantir a qualidade nutricional.	24,61	64.601,25



			Unidade de fornecimento: quilograma. Marca: Camari ou similar. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i>		
23.	875	KG	<u>PERNIL EM CUBOS (COTA)</u> – Pernil suíno sem osso, cortado em cubos pequenos e uniformes, de acordo com o solicitado pelo comprador; com baixo teor de gordura aparente. Cor, aparência, textura, sabor e aroma característicos. Isento de sujidades, mofo, parasita. Embalado em plástico transparente, atóxico, COM NO MÁXIMO 2KG. O produto deve ser entregue sempre FRESCO, em transporte adequado, de maneira a garantir a qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Marca: Camari ou similar. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> COTA RESERVADA PARA MEI/ME/EPP.	24,61	21.533,75



24.	1.000	KG	<u>PERNIL EM CUBOS –</u>	29,57	29.570,00
			<u>CONGELADO IQF</u> Carne Congelada de Suíno sem Osso, corte: Pernil em Cubos IQF, obtida por corte manual ou automático em Cubos 3 x 3 x 3 cm, sem a presença de hematomas ou sanguinolência obtida a partir de animais sadios, abatidos sobre prévia inspeção sanitária. O produto deverá se apresentar consistência tenra, sem pele, com coloração rósea in natura e branca quando cozida. O odor deve ser característico do produto com percentual total de gorduras de no máximo 8,3 %. O processo de congelamento deverá ser rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A tecnologia de congelamento deve garantir o		



			preparo imediato do produto após, retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio).O Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Decreto n 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria n 05 de 08 de novembro de 1988; Portaria n 368 de 04 de setembro de 1997; Portaria n 46 de 10 de fevereiro de 1998; Resolução RDC n 12 de 02 de janeiro de 2001; Resolução RDC n 259 de 20 de setembro de 2002; Resolução RDC n 14 de 28 de março de 2014. Validade máxima de 12 meses e a data fabricação do produto de 15 dias no momento da entrega. <i>Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</i> ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP		
25.	2.000	KG	PRESUNTO COZIDO PEÇA MINIMA COM 3,5 KG; entende-se por presunto o produto cárneo industrializado, obtido a partir de	30,46	60.920,00



		<p>animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), sendo de carne de pernil suíno, adicionado de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, mofo, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. O produto deverá apresentar SEM</p>		
--	--	---	--	--



		<p>CAPA DE GORDURA, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Máximo de carboidratos totais de 5%, máximo de gorduras de 5% e mínimo de proteínas de 20%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 50 dias a contar da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos de polietileno, atóxico, transparente, resistente, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade mínima de 3,5 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. <i>Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o</i></p>		
--	--	---	--	--



			<i>produto à contaminação e/ou deterioração. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</i>		
26.	1.500	KG	<u>SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA:</u> produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios (<u>abatidos sob inspeção sanitária</u>), da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes (condimentos naturais, exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural	14,74	22.110,00



		<p>ou artificial e submetido a um processo térmico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). Não será permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido e soja. <u>A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação</u>, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. O produto não deverá apresentar manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, superfície úmida, pegajosa, exsudato, queimaduras de congelamento, líquido em partes flácidas ou de consistência</p>		
--	--	--	--	--



		<p>anormal. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. SEM CORANTES ARTIFICIAIS. Máximo de 7% de carboidratos totais, máximo de 20% de gordura, mínimo de 12% de proteína e máximo de 65% de umidade. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ser isento de sujidades, parasitos e larvas. O prazo de validade mínima é de 4 meses da data de fabricação, sendo essa de até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser a vácuo, em saco de polietileno atóxico, termossoldado, transparente, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 3 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, lacradas, resistente a danos durante o transporte. <u>Será</u></p>		
--	--	--	--	--



		<p><u>considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração.</u> O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, sanitizados antes de serem carregados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p> <p>ITEM DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MEI/ME/EPP</p>		
--	--	--	--	--

1.3. Os itens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo

1.5. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de publicação do seu extrato no Diário Oficial do Município, podendo ser prorrogado uma vez, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, e no seu aniversário, será reestabelecido o quantitativo inicial, sem que ocorra a acumulação de itens entre os períodos, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2.021 e do decreto municipal nº 2236 de 23 de julho de 2025.

1.6. Esgotados os quantitativos da ata de registro de preços antes do escoamento do



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE

Estado de São Paulo

seu prazo de vigência, a prorrogação poderá ser antecipada, com o reestabelecimento do quantitativo inicial

1.7. A prorrogação da vigência da ARP será registrada mediante termo aditivo pactuado pelas partes.

2. FUNDAMENTAÇÃO E JUSTIFICATIVAS DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.1. O objeto da contratação está previsto no planejamento da Secretaria Municipal demandante para o Ano de 2026, com recursos orçamentários reservados para tal ação, conforme decreto n.º 2255 de 5 de janeiro de 2026.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice I deste Termo de Referência

3.2. A solução considerada mais adequada para a contratação dos itens em questão é a aquisição por fornecedores habilitados, mediante processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, tendo em vista que os itens são classificados como comuns.

3.3. A opção mais viável para o município consiste na aquisição futura e eventual dos itens, por meio do processo de registro de preços, em caráter parcelado, dado que o mercado disponibiliza a solução requerida e a oferta de um número expressivo de fornecedores, o que garante a participação competitiva e, por conseguinte, a obtenção de melhores condições de mercado.

3.4. A solução considerada viável para o município é a aquisição futura e eventual através do processo para registro de preços de forma parcelada, pois no mercado existe a solução proposta, além de ser oferecida por um número de fornecedores que garante a participação de várias empresas e consequentemente a concorrência.

3.5. Trata-se de aquisição de gêneros alimentícios com necessidade de contratações frequentes, com a possibilidade de entregas parceladas conforme as demandas surgidas no



âmbito do município e que pela natureza do objeto não é possível definir exatamente seu quantitativo.

3.6. Definição do local de entrega dos itens de gêneros alimentícios, a saber: O (s) item (s) deverá (ão) ser entregue (s) na Prefeitura Municipal de Ribeirão Corrente, situado à Rua Prudente de Moraes, nº 850 Centro, Ribeirão Corrente – SP, em até 05 (cinco) dias após a emissão da ordem de fornecimento.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. O licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios de produtos Frigoríficos e Carnes, para atender necessidades das Secretarias e Departamentos municipais, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência e seus apêndices em anexos

Da inspeção sanitária e certificação de produtos de origem animal

4.2. Em estrita observância à Lei Federal nº 1.283/1950 e à jurisprudência consolidada do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (TCE-SP), todos os itens de origem animal (carnes, pescados, laticínios, ovos, mel e derivados) deverão, obrigatoriamente, apresentar registro ativo em órgão de inspeção sanitária oficial.

4.3. Para fins de aceitabilidade, serão admitidos produtos que possuam os seguintes selos de inspeção.

4.4. SIF (Serviço de Inspeção Federal): Para produtos com livre comercialização em todo o território nacional.

4.5. SISF (Serviço de Inspeção de São Paulo): Para produtos registrados no âmbito do Estado de São Paulo.

4.6. SIM (Serviço de Inspeção Municipal): Especificamente o selo do município de Ribeirão Corrente/SP local da entrega.

Produtos de Outros Estados

4.7. Não será admitida a entrega de produtos registrados exclusivamente em órgãos de inspeção de outros estados (ex: IMA-MG, ADAPAR-PR, etc.), *exceto se o estabelecimento*



produtor comprovar formalmente a sua adesão ao SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), o que autoriza o comércio interestadual.

4.8. A exigência visa garantir a saúde pública e a qualidade industrial e sanitária dos alimentos, assegurando que a fiscalização ocorra de forma concorrente entre os entes federados, sem restringir injustificadamente a participação de licitantes que operam sob inspeção municipal ou estadual devidamente habilitada para o local da entrega.

4.9. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento.

4.10. Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme Autorização de Fornecimento e condições do Termo de Referência e seus apêndices, que será realizada da seguinte forma: caso sejam aprovados, de acordo com as condições expressas acima, os produtos serão denominados em conformidade

4.11. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo, devem ser conferidas e registradas em planilhas próprias, as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação, conforme as indicações a seguir.

4.12. Congelados -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante.

4.13. Refrigerados Carnes de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor.

4.14. Demais produtos. de 4 a 10 °C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante.

4.15. Durante todo o período de tempo do transporte, por horas ou dias, os alimentos perecíveis preparados ou industrializados, crus, semi-processados ou prontos para o consumo,



que necessitam ser conservados sob congelamento ou refrigeração, devem encontrar-se em conformidade com as temperaturas estabelecidas no Art. 24, Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013.

4.16. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas: Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003 ANVISA/MS, Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 ANVISA/MS, Decreto nº 30.691 de 29 de março de 1952; Portaria nº 05 de 08 de novembro de 1988; Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997; Portaria nº 46 de 10 de fevereiro de 1998; Resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, Resolução RDC nº 14 de 28 de março de 2014 – ANVISA, Resolução RDC nº 175 de 8 de julho de 2003, ANVISA/MS.

4.17. No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas.

4.18. A licitante detentora da melhor proposta deverá apresentar amostras em até 05 (cinco) dias úteis após a solicitação do Agente de Contratação, diretamente na Prefeitura Municipal, localizada na Rua Prudente de Moraes, nº 850, centro, Ribeirão Corrente – SP, CEP 14.445.000, das 8h às 17h, sendo **01 (uma) AMOSTRA** de cada item em estrita consonância com as especificações técnicas descritas neste Termo de Referência. As amostras deverão estar devidamente identificadas com o nome da licitante, número do pregão, número do processo e lote ofertado. A constatação de qualquer desconformidade, ressalva técnica ou divergência em relação às especificações exigidas resultará na imediata recusa do item e desclassificação da proposta, não sendo admitida, em nenhuma hipótese, a concessão de prazo para substituição, correções ou entrega de nova amostra.

4.19. A exigência de amostra justifica-se pela necessidade de verificar a conformidade do produto ofertado com as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência. Considerando que o objeto da licitação envolve o fornecimento de produtos frigoríficos e carne bovina para atender a demanda das Secretarias e Departamentos municipais, é fundamental assegurar a qualidade, textura, coloração e ausência de irregularidades no produto, garantindo



que atenda aos padrões exigidos pela legislação sanitária e às necessidades nutricionais dos alunos. Dessa forma, a apresentação de amostras permitirá a análise sensorial e visual, prevenindo a aquisição de produtos inadequados e garantindo a segurança alimentar.

4.20. Não será admitida a subcontratação do objeto.

4.21. A vedação justifica-se pela natureza perecível dos bens (produtos frigoríficos e carnes) e pela necessidade de rigoroso controle sanitário, de acondicionamento e de transporte, visando garantir a segurança alimentar, especialmente para o atendimento da Secretaria Municipal de Educação. A execução direta pela contratada é essencial para assegurar a rastreabilidade dos produtos, a manutenção da cadeia de frio e a responsabilização integral perante a Administração, garantindo que a empresa que comprovou capacidade técnica e operacional na fase de habilitação seja a efetiva executora do fornecimento, em conformidade com o princípio da eficiência e com a prerrogativa do art. 122 da Lei nº 14.133/2021.

4.22. O presente estudo técnico se amolda ao art. 95, II, da Lei nº 14.133/2021, para fins de substituição do termo de contrato por instrumento equivalente, quando cabível, no contexto do SRP, sendo a execução formalizada por ARP e por Ordem de Fornecimento (OF) nas contratações decorrentes, mantidos os controles de fiscalização, recebimento, liquidação e pagamento.

4.23. O Critério de Julgamento a ser adotado no certame licitatório, nos termos do inciso VIII do Artigo da Lei 14133/2021, será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**, tendo em vista ser esta a opção que permite participação do maior número possível de potenciais fornecedores, o que possibilita maior disputa e economia de recursos públicos.

4.24. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos tem padrão de qualidade e desempenho definidos objetivamente, além de tratar-se de objeto plenamente disponível no mercado, podendo ser caracterizado como bem comum, justificando a modalidade licitatória de PREGÃO ELETRÔNICO, para Registros de Preços. Conforme Lei 14.133/2021, Art. 6º XLI.

4.25. O instrumento da Garantia Contratual possui a função de salvaguardar a Administração Pública de eventuais insucessos nas contratações. Considerando, no entanto, que o processo em tela se refere a aquisição, com entrega parcelada, cujo pagamento do fornecedor está condicionado ao recebimento efetivo dos itens dos gêneros alimentícios, bem



como visando não restringir a participação de licitantes no certame, ficará dispensada a exigência de Garantia Contratual nos termos do caput do artigo 96 da Lei nº 14.133/2021.

5. SUSTENTABILIDADE

5.1. Observando os preceitos do desenvolvimento sustentável em suas dimensões econômica, social, ambiental e cultural, com base nas recomendações do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia Geral da União (2023) e considerando as características técnicas dos itens objeto da contratação, além dos critérios de sustentabilidade que eventualmente já constem na descrição dos itens, devem ser atendidos os seguintes requisitos.

5.2. Os produtos devem ser fornecidos em embalagens compostas por substâncias comprovadamente seguras, com base nas listas positivas estabelecidas pela ANVISA no âmbito da regulamentação de materiais e embalagens que entram em contato direto com alimentos.

5.3. Os produtos devem ser preferencialmente acondicionados em embalagem individual com menor volume possível, que utilize materiais recicláveis ou biodegradáveis.

Garantia da Contratação

5.4. Não haverá a exigência de garantia da contratação, prevista nos artigos 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar, que se referem fundamentalmente à conveniência e à oportunidade socioeconômica, com vistas ao não encarecimento da contratação e à ampliação da concorrência, já que os itens objeto da contratação são caracterizados como de natureza comum.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições da entrega

6.1. *O prazo de entrega será de 05 dias corridos*, conforme a necessidade do município, que enviará o empenho ou documento equivalente

6.2. A entrega será fornecida parceladamente

6.3. Definição do local de entrega dos materiais, a saber: O (s) item (s) deverá (ão) ser entregue (s) na Prefeitura Municipal de Ribeirão Corrente, situado à Rua Prudente de Moraes,

Rua Prudente de Moraes, 850-Centro-CEP: 14445-000 Tel:(16)3749.1000 – Fax:(16)3749.1010 –

Ribeirão Corrente-SP

e-mail: educacao@ribeiraocorrente.sp.gov.br



nº 850 Centro, Ribeirão Corrente – SP, em até 05 (cinco) dias após a emissão da ordem de fornecimento.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. A presente contratação será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), com formalização da Ata de Registro de Preços (ARP), a qual estabelecerá as condições gerais aplicáveis ao fornecimento (preços registrados, vigência, fornecedores registrados, regras de entrega, recebimento, fiscalização, sanções e demais condições

7.2. As aquisições ocorrerão de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, por meio de contratações decorrentes da ARP, sendo cada atendimento formalizado mediante emissão de Ordem de Fornecimento (OF), acompanhada do respectivo empenho, observadas as rotinas internas do Município e a legislação aplicável.

7.3. Para fins de instrumentalização das contratações decorrentes, aplica-se o disposto no art. 95, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, no sentido de que, quando cabível, o termo de contrato poderá ser substituído por instrumento equivalente, sem prejuízo da obrigatoria formalização mínima do ajuste e dos controles de execução, incluindo gestão e fiscalização, recebimento provisório e definitivo, liquidação e pagamento, bem como a aplicação de sanções, quando for o caso

7.4. Quando, por motivação técnica/administrativa devidamente justificada, as características do ajuste demandarem maior detalhamento formal (por exemplo: condições específicas de execução, matriz de risco, garantias, obrigações acessórias), a Administração deverá optar pela celebração de termo de contrato, sem prejuízo do SRP e da ARP.

7.5. O contrato ou instrumento equivalente deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021 e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.6. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.7. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE

Estado de São Paulo

7.8. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros

Fiscalização

7.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

7.10. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, tendo como órgãos Gestores as Secretarias Municipais e Departamentos demandantes.

Fiscalização Técnica

7.11. Os fiscais técnicos do contrato acompanharão a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, I);

7.12. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);

7.13. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

7.14. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

7.15. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

Rua Prudente de Moraes, 850-Centro-CEP: 14445-000 Tel:(16)3749.1000 – Fax:(16)3749.1010 –

Ribeirão Corrente-SP

e-mail: educacao@ribeiraocorrente.sp.gov.br



7.16. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

7.17. De forma subsidiária aos regulamentos Municipais, será utilizado o Decreto Federal 11.246/2022, no que dispõe as regras para a atuação do agente de contratação e a atuação dos gestores e fiscais de contratos, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional

Fiscalização Administrativa

7.18. O fiscal administrativo do contrato e seu substituto verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas, termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

7.19. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

7.20. Constituem ainda obrigações relativas à fiscalização Administrativa:

7.21. Recepcionar, conferir e atestar da contratada os documentos necessários ao pagamento, previstos no termo de contrato e nas exigências da Setor de Contabilidade que disciplina os procedimentos para a liquidação e pagamento;

7.22. Notificar a contratada sobre irregularidades documentais porventura constatadas durante a execução do contrato.

7.23. Providenciar prosseguimento administrativo de possíveis processos de aditamento, rescisões e outros que possam vir a ocorrer, em conjunto com a fiscalização técnica.

7.24. Propor medidas que visem à melhoria contínua da execução do contrato;

7.25. Exercer qualquer outra incumbência que lhe seja atribuída por força de previsão normativa.

7.26. De forma subsidiária aos regulamentos Municipais, será utilizado o Decreto Federal 11.246/2022, no que dispõe as regras para a atuação do agente de contratação e a atuação dos gestores e fiscais de contratos, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE

Estado de São Paulo

Gestor do Contrato

7.27. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

7.28. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

7.29. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

7.30. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnicos, administrativo e quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

7.31. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

7.32. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

7.33. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de

Rua Prudente de Moraes, 850-Centro-CEP: 14445-000 Tel:(16)3749.1000 – Fax:(16)3749.1010 –

Ribeirão Corrente-SP

e-mail: educacao@ribeiraocorrente.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE

Estado de São Paulo

contabilidade para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Do recebimento

8.1. Os itens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta

8.2. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 5 dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado

8.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

8.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE

Estado de São Paulo

solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Da Liquidação

8.8. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

8.9. O prazo de validade;

8.10. A data da emissão;

8.11. Os dados do contrato e do órgão contratante;

8.12. O período respectivo de execução do contrato;

8.13. O valor a pagar; e

8.14. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.15. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante; a Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, social e trabalhista por meio consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

8.16. A Administração deverá realizar consulta aos documentos de habilitação exigidos na licitação, visando:

8.17. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

8.18. identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas

8.19. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE

Estado de São Paulo

recebimento de seus créditos.

8.20. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, 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 do contratante.

8.21. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

8.22. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação documental.

Do prazo de pagamento

8.23. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada por servidor designado pelo Município, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, desde que atendidas todas as condições de habilitação e mediante a apresentação da documentação fiscal exigida, inclusive as certidões negativas de débitos legalmente requeridas.

8.24. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação Índice de Preços ao Consumidor – IPC (FIPE - de correção monetária).

Da forma de pagamento

8.25. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

8.26. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

8.27. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE

Estado de São Paulo

8.28. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

8.29. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, 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 referida Lei Complementar.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO UNITÁRIO**.

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será parcelado conforme necessidade.

9.3. Exigências de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica Pessoa física:

9.4. cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.5. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.6. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede acompanhada de documento comprobatório de seus



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE

Estado de São Paulo

administradores;

9.8. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

9.9. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.10. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

9.11. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.12. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.13. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.14. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.15. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE

Estado de São Paulo

1º de maio de 1943;

9.16. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.17. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor e estadual relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.18. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

Qualificação Econômico-Financeira

9.19. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor – (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 1.265.370,00 (um milhão, duzentos e sessenta e cinco mil e trezentos e setenta reais).**

10.2. Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação, conforme art. 25 § 7º da Lei 14.133/2021.

10.3. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade, com data base vinculada à data do orçamento estimado (10-04-2026), sendo que o índice previsto para a contratação será o Índice de Preços ao Consumidor – IPC (FIPE

10.4. Da Adequação do Índice ao Objeto Licitado A escolha do Índice de Preços ao Consumidor – IPC, apurado pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (FIPE), para o eventual reajustamento de preços deste Registro de Preços (após o interregno mínimo de 1 ano, conforme legislação vigente), justifica-se por ser o indexador que melhor reflete a variação efetiva dos custos do setor de alimentação, especificamente no segmento de carnes e produtos frigoríficos

10.5. Da Natureza dos Produtos (Gêneros Alimentícios) O objeto desta contratação refere-se à aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (carnes e frigoríficos), cujos preços são altamente sensíveis às flutuações do mercado, sazonalidade, custos de insumos agropecuários e logística. O IPC-FIPE possui em sua cesta de cálculo um peso significativo voltado ao grupo

Rua Prudente de Moraes, 850-Centro-CEP: 14445-000 Tel:(16)3749.1000 – Fax:(16)3749.1010 –

Ribeirão Corrente-SP

e-mail: educacao@ribeiraocorrente.sp.gov.br



"Alimentação", capturando com precisão e confiabilidade as oscilações reais dos preços praticados no mercado varejista e atacadista de alimentos.

10.6. Do Atendimento à Lei nº 14.133/2021. A Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos (Lei nº 14.133/2021), em seu art. 92, inciso V, e art. 25, § 7º, exige que o edital e o contrato indiquem o índice de reajustamento de preços, o qual deve retratar a variação efetiva do custo de produção ou dos insumos utilizados. A adoção de um índice genérico poderia gerar distorções, onerando a Administração Pública ou inviabilizando a execução por parte do fornecedor. O IPC-FIPE, por sua metodologia consagrada, garante a aderência à realidade econômica do objeto.

10.7. Da Manutenção do Equilíbrio Econômico-Financeiro A utilização do IPC-FIPE assegura a justa manutenção do equilíbrio econômico-financeiro da ata de registro de preços e dos futuros contratos, protegendo a Prefeitura Municipal de Ribeirão Corrente contra reajustes baseados em índices inflacionários que não condizem com a realidade do setor alimentício, ao mesmo tempo em que garante ao contratado a recomposição justa em caso de inflação no período, evitando a inexecução contratual no fornecimento para a Secretaria Municipal de Educação e demais departamentos.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município, para o ano de 2026.

11.2. A contratação será atendida pelas seguintes dotações:

FICHA: 33

ÓRGÃO: 02 EXECUTIVO

UNIDADE: 02 – SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

DOTAÇÃO: 04.122.0065.2100.0000.

MATERIAL DE CONSUMO: 3.3.90.30.00

FICHA: 106

ÓRGÃO: 02 EXECUTIVO

UNIDADE: 04 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Prudente de Moraes, 850-Centro-CEP: 14445-000 Tel:(16)3749.1000 – Fax:(16)3749.1010 –

Ribeirão Corrente-SP

e-mail: educacao@ribeiraocorrente.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE
Estado de São Paulo

DOTAÇÃO: 12.306.0210.2008.2121.

MATERIAL DE CONSUMO: 3.3.90.30.00

FICHA: 107

ÓRGÃO: 02 EXECUTIVO

UNIDADE: 04 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DOTAÇÃO: 12.306.0210.2008.2125.

MATERIAL DE CONSUMO: 3.3.90.30.00

FICHA: 108

ÓRGÃO: 02 EXECUTIVO

UNIDADE: 04 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DOTAÇÃO: 12.306.0210.2008.2131.

MATERIAL DE CONSUMO: 3.3.90.30.00

FICHA: 109

ÓRGÃO: 02 EXECUTIVO

UNIDADE: 04 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DOTAÇÃO: 12.306.0210.2008.2135.

MATERIAL DE CONSUMO: 3.3.90.30.00

FICHA: 154

ÓRGÃO: 02 EXECUTIVO

UNIDADE: 04 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DOTAÇÃO: 12.306.0210.2008.2201.

MATERIAL DE CONSUMO: 3.3.90.30.00

FICHA: 155

ÓRGÃO: 02 EXECUTIVO

UNIDADE: 04 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DOTAÇÃO: 12.306.0210.2008.2202.

MATERIAL DE CONSUMO: 3.3.90.30.00

FICHA: 156

ÓRGÃO: 02 EXECUTIVO



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE
Estado de São Paulo

UNIDADE: 04 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DOTAÇÃO: 12.306.0210.2008.2205.

MATERIAL DE CONSUMO: 3.3.90.30.00

FICHA: 157

ÓRGÃO: 02 EXECUTIVO

UNIDADE: 04 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DOTAÇÃO: 12.306.0210.2008.2214.

MATERIAL DE CONSUMO: 3.3.90.30.00

FICHA: 188

ÓRGÃO: 02 EXECUTIVO

UNIDADE: 04 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DOTAÇÃO: 12.361.0210.2150.0282.

MATERIAL DE CONSUMO: 3.3.90.30.00

FICHA: 210

ÓRGÃO: 02 EXECUTIVO

UNIDADE: 04 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DOTAÇÃO: 12.306.0219.2008.0000.

MATERIAL DE CONSUMO: 3.3.90.30.00

FICHA: 212

ÓRGÃO: 02 EXECUTIVO

UNIDADE: 04 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DOTAÇÃO: 12.306.0219.2210.0000.

MATERIAL DE CONSUMO: 3.3.90.30.00

FICHA: 265

ÓRGÃO: 02 EXECUTIVO

UNIDADE: 06 – SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL.

DOTAÇÃO: 08.244.0120. 2371.1010.

MATERIAL DE CONSUMO: 3.3.90.30.00

11.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após

Rua Prudente de Moraes, 850-Centro-CEP: 14445-000 Tel:(16)3749.1000 – Fax:(16)3749.1010 –

Ribeirão Corrente-SP

e-mail: educacao@ribeiraocorrente.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE
Estado de São Paulo

aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

ANEXO I – Termo de Referência

Apêndice I do Termo de Referência – Estudo Técnico Preliminar

ANEXO II – Mapa de Riscos

Ribeirão Corrente, 26 de maio de 2026.

TATIANE CRISTINA JANNEU BARRETO
Diretora Departamento de Assistência Social

AIRTON LUIZ MONTANHER
Diretor Departamento de Administração

ELAINE CRISTINA RODRIGUES
Secretária da Secretaria Municipal de Educação