

Termo de Referência 160/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
160/2024	986219-PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU - SP	ERICA OKI	14/03/2025 16:04 (v 9.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		101375/2024

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de Filé de Tilápia da Agricultura Familiar, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE 01 – FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO

Item	Estimativa Anual	Un.	Especificação Mínima
01	10.000	Kg	Filé de tilápia congelado IQF: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 09 (Decreto 12.486 de 20/10/1978), Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 e demais legislações vigentes pertinentes ao produto. Constando obrigatoriamente de registro no SIF/DIPOA, SISP ou SIMB. Deverá estar congelado e ser transportado em condições que preservem a qualidade e as características do produto. Ingredientes: filé de tilápia, tamanho padronizado, sem espinha, pele, osso ou cartilagem. Não deverá apresentar aspecto alterado, mutilado ou deformado, não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal. O produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura mínima de - 18°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Características: aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: saco plástico transparente, atóxico, termossoldado, lacrado, pesando de 800g a 2,0 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão tipo Duplex reforçada, lacrada e resistente com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando até 20 kg.

			Transporte: o produto deverá estar congelado, conservado e transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -18°C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. O veículo deverá atender às exigências da portaria CVS-5 de 09/04/2013. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados, conforme a legislação sanitária vigente. Os entregadores, assim como os veículos de transporte, deverão se apresentar em adequadas condições de higiene CÓD. 8.04.09.0085.7
--	--	--	---

1.2. Os produtos deverão estar de acordo com as normas, resoluções e portarias da ANVISA e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, conforme legislação vigente.

1.3 – A rotulagem nutricional deverá seguir o disposto na legislação vigente. As embalagens deverão estar de acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 22/2005, Resolução RDC nº727/2022 da ANVISA e alterações, além de apresentar Prazo de Validade e Lote impressos, gravados ou marcados de forma facilmente visível, legível e indelével. Estas informações devem constar diretamente na embalagem primária. Todos os produtos deverão atender às Normas Técnicas Especiais (NTA) do Decreto 12.486/1978, Resolução/CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, além de outras normativas de alimentos vigente

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

1.5. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.6. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados do(a) assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.7. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE 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.

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Documentação e Amostras

4.1 – A empresa deverá apresentar:

A empresa deverá apresentar:

- Ficha Técnica emitida pela empresa produtora; com citação e registro de responsável técnico;
- Declaração de Disponibilidade para apresentação do Laudo Bromatológico completo com os exames físico /químico, organoléptico, microscópico e microbiológico, de Laboratório Oficial credenciado pelo Ministério da Saúde e/ou Agricultura, Universidades Estaduais e Federais;
- Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, emitida por órgão sanitário.
- Fluxograma de produção do produto;
- Documento de Regularidade do Produto no Órgão Competente: Uma via do Registro de produto, impresso na íntegra e com o parecer de aprovação pelo Serviço de Inspeção;
- Documento de Regularidade do Estabelecimento Fabricante no Órgão Competente: Cópia reprográfica autenticada do Título(s) de Registro(s) do(s) Estabelecimento(s) Fabricante(s) no Serviço de Inspeção ou da ficha (laudo ou relatório) da última inspeção realizada pelo Serviço de Inspeção Federal ou declaração daquele órgão de que possui inspeção. Os dois últimos documentos referidos neste item não poderão ter data anterior a 1 (um) ano da entrega da documentação;
- Declaração firmada pelo Representante Legal do fabricante, sob as penas da lei, de que a empresa fabricante possui e manterá médico veterinário como responsável técnico pela fabricação do produto;
- 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 nº 368, de 04/09/97 do Ministério da Agricultura;
- Documento 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;
- Declaração de disponibilidade para apresentação do laudo bromatológico completo com os exames físico /químico, organoléptico, microscópico e microbiológico, de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde e/ou Agricultura, Universidades Estaduais ou Federais.
- No mínimo, 01(um) atestado de capacidade técnica operacional, podendo ser apresentado mais de um atestado, em nome da LICITANTE, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando que realiza ou realizou fornecimento de objeto com características semelhantes desta licitação. Este atestado

deverá conter a especificação do objeto fornecido, do tipo de fornecimento, com indicações das quantidades e outros dados característicos. Será considerado compatível a execução de 50% (cinquenta por cento) de objeto semelhante ao licitado, em consonância com o § 2º do Art. 67 da Lei Federal nº14.133/2021.

- **A empresa que possuir o Serviço de Inspeção Municipal de Bauru – SIMB, além da documentação mencionada acima, deverá apresentar:**
- a) Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, com parecer positivo para seu funcionamento.
- b) Relatório de Vistoria emitido pela Secretaria de Agricultura - SAGRA, assinada por Médico Veterinário, com data não superior a 90 dias, devendo ser renovado a cada 3 meses durante a vigência da ATA, todos com parecer positivo para seu funcionamento, ou seja, a empresa não poderá apresentar nenhuma irregularidade que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do produto.
- c) Documento contendo número de identificação da matéria prima de origem animal, registrada em órgão de fiscalização competente, marca e lote, em todas as entregas, a fim de rastrear sua procedência.
- d) Certificado dos produtos registrados com prazo de validade vigente

4.2. – As empresas deverão apresentar **duas amostras do item cotado, em suas embalagens originais**, acompanhadas de Ficha Técnica emitida pela empresa produtora, Declaração de Disponibilidade para apresentação do Laudo Bromatológico com exame microbiológico de Laboratório Oficial credenciado pelo Ministério da Saúde e/ou Agricultura, Universidades Estaduais e Federais. Sendo uma amostra para análise de conformidade com o referido Edital, avaliação realizada pela Equipe Técnica do Departamento de Alimentação Escolar, e a outra amostra para ser comparada com o produto que será entregue pela empresa vencedora.

4.3 - As amostras serão submetidas à aprovação mediante parecer técnico fundamentado, o qual avaliará sua adequação às especificações técnicas contidas no Edital, considerando, ainda, a qualidade e o uso a que se destinam. Serão avaliadas as características sensoriais como sabor, cor, textura e aroma.

Da exigência de amostra

4.5. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.6. As amostras poderão ser entregues no endereço Rua Octávio Zani, 1-180, Jardim Rosas do Sul, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.7. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.8. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.9. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

1. **Embalagem:** Será avaliado se a embalagem mantém a integridade física do produto, não podendo apresentar-se violada, rasgada ou furada; serão verificadas as exigências de composição nutricional, rotulagem e validade na embalagem primária, incluindo as determinações

das legislações vigentes ao produto; será pesada; higienizada com álcool e pano de limpeza; será aberta e seu conteúdo será observado. Também será observado se o material e a apresentação da embalagem primária atende ao exigido.

2. **Rotulagem:** No rótulo da embalagem deverão constar, de forma clara, legível e precisa as seguintes informações: denominação de venda do produto, nome (razão social) do fabricante, endereço completo, país de origem e município, conteúdo líquido, informações sobre conservação, marca, carimbo oficial de inspeção, número de registro do produto, além do número do lote e validade que deverá constar diretamente na embalagem do produto de forma legível e indelével. As instruções de preparo do produto deverão estar especificadas diretamente na embalagem ou na Ficha Técnica do produto. Outras informações deverão estar de acordo com a legislação vigente.
3. **Ficha Técnica:** Serão confrontadas as informações da embalagem primária com as informações da ficha técnica, além de verificadas as exigências quanto à embalagem secundária.
4. **Análise Sensorial:** Os testes serão realizados de forma a obter a comprovação de que os produtos atendem as especificações técnicas apresentadas e exigidas neste edital. Serão avaliadas as características organolépticas como cor, odor, sabor e textura que deverão ser característicos.

4.10. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.11. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.12. As amostras colocadas à disposição da Administração serão abertas e manipuladas pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1 – O fornecimento dos itens deverá ser efetuado parceladamente, conforme solicitação realizada pelo Departamento de Alimentação Escolar - DAE, por escrito (via e mail), com previsão de **entrega mensal**, de acordo com as necessidades do departamento, correndo por conta da contratada as despesas com seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da entrega.

5.2 – As empresas vencedoras deverão seguir rigorosamente os dias, horários e prazo de entrega que é de **5 (cinco) dias** úteis.

5.3 - Eventualmente, caso a empresa tenha alguma intercorrência referente à logística de entrega, deverá documentar a justificativa junto ao Órgão Solicitante, imediatamente após o recebimento do pedido de entrega, e o mesmo poderá deferir ou indeferir a solicitação, de acordo com as necessidades.

5.4 - Constatada qualquer irregularidade na entrega dos produtos, a empresa vencedora da Licitação, obrigando-se a trocá-los no prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas corridas** a contar da emissão da notificação de devolução dos mesmos, sob pena de sujeitar-se a aplicação das multas ou rescisão do contrato nos termos legais.

5.5 – O produto a ser entregue estará diretamente vinculado ao ofertado na proposta escrita e ficha técnica apresentada.

5.6 - A Prefeitura rejeitará, no todo ou em parte o produto que estiver em desacordo com o Edital.

5.7 - Antes de realizar a entrega ponto a ponto, a Licitante Vencedora deverá apresentar-se no Departamento de Alimentação Escolar, sito a Av. Cruzeiro do Sul, nº 20-45 - Jardim Rosas do Sul - Almoxarifado do Departamento de Alimentação Escolar, munida da nota fiscal, nos dias úteis em que ocorrerem as entregas entre as 7:15 e 8:00 para que os nutricionistas, técnicos em nutrição ou outros servidores designados realizem a verificação do lote e se as condições do produto e do veículo de transporte estão de acordo com o exigido no edital.

Após análise será emitido documento com as informações de lote e validade e este deverá ser apresentado nas escolas no momento da entrega para conferência. A entrega deverá ocorrer em dias úteis e no período que compreende das 07h30 às 11h30h e 12h30 às 15h30. Os dias de entrega podem sofrer alteração, conforme necessidade do Departamento.

5.8 - A licitante vencedora deverá na primeira entrega se apresentar, independente da Secretaria solicitante, no Departamento de Alimentação Escolar para verificação técnica dos produtos que estão sendo entregues e para a entrega da seguinte documentação:

a) Laudo Bromatológico Completo (documento original) de laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde e/ou Agricultura, Universidades Estaduais ou Federais, do lote a ser entregue, com os exames: físico-químico, organolépticos, microscópicos e microbiológicos.

b) Declaração de garantia da validade, do padrão de qualidade e da segurança higiênico sanitária e bromatológica dos produtos a serem fornecidos durante a vigência da Ata de Registro de Preço ou enquanto o último lote de produtos entregues ainda estiver apresentando validade.

c) Documento em papel timbrado informando quais são os veículos de entrega, o número da placa e uma cópia autenticada do documento emitido pelo órgão competente que autoriza o transporte de alimentos. Caso um veículo não relacionado no documento seja utilizado para entregas durante a vigência da ATA, este deverá vir acompanhado do Certificado de Vistoria emitido pelo órgão competente. Caso o transporte seja realizado por empresa terceirizada, deverá apresentar cópia do contrato de prestação de serviços.

A previsão é de que a entrega ocorra de forma mensal. O veículo utilizado para realizar a entrega deverá ser adequado, conforme normas sanitárias, deverá possuir cabine do condutor isolada de um compartimento de carga fechado, apresentar-se em bom estado de conservação, com revestimento interno liso, impermeável, atóxico, isotérmico e resistente aos procedimentos de higienização e livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de produtos químicos.

5.9 - A quantidade solicitada do produto via pedido, deverá ser entregue em sua totalidade e apresentar o mesmo lote e/ou validade. Os produtos que apresentarem não conformidades, sofrerem avarias na embalagem primária, na embalagem secundária ou, ainda, por apresentarem características alteradas em virtude da prestação inadequada dos serviços contratados, deverão ser trocados no prazo máximo de 48 horas corridas, sob pena de sujeitar-se a aplicação das multas ou rescisão do contrato nos termos legais.

5.10 - No caso de dúvidas quanto ao atendimento integral das especificações do produto, ou seja, das características sensoriais (odor, sabor, solubilidade, consistência, cor, etc.) e técnicas (composição nutricional, embalagem, etc.), o Departamento de Alimentação Escolar realizará análise e verificação do produto entregue de modo a confrontá-lo com as exigências de qualidade definidas neste Edital e com a amostra contra-prova. Caso seja necessário, o município reserva-se o direito de extrair amostras dos

lotes entregues, em havendo dúvida quanto à qualidade higiênico -sanitária e bromatológica dos mesmos, encaminhando para análises em laboratório oficial, correndo as despesas por conta da licitante vencedora, fundamentado no art. 75 da lei 8.666/93.

5.11 - A Empresa vencedora se compromete a fornecer os produtos com prioridade de atendimento tendo em vista o interesse público.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. Não obstante a CONTRATADA seja a única e exclusiva responsável pela entrega dos itens /execução dos serviços, a CONTRATANTE reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente, pela Divisão/Departamento especialmente designados pela Secretaria Municipal de Educação de Bauru.

6.2. O Município designa ainda, como gestores do Contrato, os seguintes servidores:

- a) GESTOR(A) TITULAR: o(a) Sr(a) Margarete de Oliveira Silva, matrícula 32.004
- b) GESTOR(A) SUBSTITUTO(A): o(a) Sr(a). Franly Regina Craveiro, matrícula 26.028

6.3. São atribuições do gestor de contrato, além do previsto no Decreto Municipal nº 16.666 /2023:

- a) Verificar regularidades fiscais, trabalhistas e previdenciárias para fins de pagamento;
- b) Controlar o prazo de vigência deste instrumento contratual sob sua responsabilidade e verificar o cumprimento integral da execução dos serviços;
- c) Analisar e emitir parecer técnico-administrativo, caso necessário, sobre a documentação apresentada pela Contratada, quando do ateste da Nota Fiscal/Fatura;
- d) Verificar a manutenção da necessidade e oportunidade da contratação;
- e) Encaminhar ao Setor de Contratos eventuais pedidos de modificação contratual;
- f) Indicar os fiscais do contrato e presidir a reunião inicial;
- g) Encaminhar a indicação de sanções para a Área Administrativa;
- h) Manter o Histórico de Gerenciamento deste Contrato, contendo registros de todas as ocorrências relacionadas com a execução deste Contrato, determinando todas as ações necessárias para a regularização das faltas ou defeitos, por ordem histórica;
- i) No caso de aditamento contratual, encaminhar documentação contida no Histórico de Fiscalização deste Contrato e com base nos princípios da manutenção da necessidade,

economicidade e oportunidade da contratação, enviar à Área Administrativa, com pelo menos 90 (noventa) dias de antecedência do término deste Contrato, documentação explicitando os motivos para tal aditamento;

- j) Reunir-se com o Fiscal técnico e com a Contratada para correção de deficiências;
- k) Receber e atestar, conjuntamente com o Fiscal técnico, os documentos da despesa, quando comprovado o fiel e correto fornecimento dos serviços para fins de pagamento;
- l) Comunicar, formalmente, irregularidades cometidas passíveis de penalidades, bem como confirmar as glosas na Nota Fiscal;
- m) Acompanhar e coordenar a atuação da fiscalização técnica;
- n) Providenciar outras ações necessárias ao fiel cumprimento do pactuado.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

7.1. O pagamento deverá ser efetuado até o 30º (trigésimo) dia corrido, a contar da entrega da nota fiscal na Secretaria Municipal de Economia e Finanças, obedecendo à ordem cronológica de sua exigibilidade mediante ordem bancária através de instituição financeira a ser indicada pela licitante vencedora.

7.2. No caso de atraso no pagamento por parte do Município haverá a incidência de juros moratórios de 0,5%(cinquenta centésimo por cento) ao mês ou fração, a contar da data prevista para pagamento até o efetivo pagamento (art. 162 da Lei nº 14.133/21).

7.3. As Notas Fiscais deverão ser emitidas da seguinte forma:

7.3.1 SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO: em nome da PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU, endereço: Praça das Cerejeiras, 1-59, CNPJ nº 46.137.410/0001-80, ref. Processo nº 101375/2024, número da Ata de Registro de Preços/Contrato e da(s) nota(s) de empenho(s);

- a) Não serão aceitas propostas com pagamento antecipado ou contra entrega e ainda, não serão levadas em consideração quaisquer ofertas que não se enquadrem nas especificações exigidas.
- b) O contrato não sofrerá qualquer tipo de alteração em seu valor, ressalvadas as hipóteses previstas no art. 124 e seguintes, da Lei Federal nº 14.133/21.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de Dispensa de Licitação através da Chamada Pública, em consonância com o disposto no Art. 14 da Lei nº11.947/2009 e nos Arts.29 a 49 da Resolução CD/FNDE nº06 de 08 de maio de 2020

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado. A previsão é de entrega mensal.

Exigências de habilitação

8.3. A empresa deverá apresentar:

a) Ficha Técnica original e com citação e registro do responsável técnico. Os itens que a compõe deverão corresponder à proposta da licitante, inclusive no que diz respeito à embalagem e à rotulagem;

b) Fluxograma de produção do produto;

c) Documento de Regularidade do Produto no Órgão Competente: Uma via do Registro de produto, impresso na íntegra e com o parecer de aprovação pelo Serviço de Inspeção;

d) Documento de Regularidade do Estabelecimento Fabricante no Órgão Competente: Cópia reprográfica autenticada do Título(s) de Registro(s) do(s) Estabelecimento(s) Fabricante(s) no Serviço de Inspeção ou da ficha (laudo ou relatório) da última inspeção realizada pelo Serviço de Inspeção Federal ou declaração daquele órgão de que possui inspeção. Os dois últimos documentos referidos neste item não poderão ter data anterior a 1 (um) ano da entrega da documentação

e) Declaração firmada pelo Representante Legal do fabricante, sob as penas da lei, de que a empresa fabricante possui e manterá médico veterinário como responsável técnico pela fabricação do produto;

f) 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 nº 368, de 04/09/97 do Ministério da Agricultura;

g) Documento 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;

h) Declaração de disponibilidade para apresentação do laudo bromatológico completo com os exames físico /químico, organoléptico, microscópico e microbiológico, de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde e /ou Agricultura, Universidades Estaduais ou Federais.

i) Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso

- No mínimo, 01(um) atestado de capacidade técnica operacional, podendo ser apresentado mais de um atestado, em nome da LICITANTE, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando que realiza ou realizou fornecimento de objeto com características semelhantes desta licitação. Este atestado deverá conter a especificação do objeto fornecido, do tipo de fornecimento, com indicações das quantidades e outros dados característicos. Será considerado compatível a execução de 50% (cinquenta por cento) de objeto semelhante ao licitado, em consonância com o § 2º do Art. 67 da Lei Federal nº14.133/2021.

j) A empresa que possuir o **Serviço de Inspeção Municipal de Bauru – SIMB**, além da documentação mencionada acima, deverá apresentar:

a) Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, com parecer positivo para seu funcionamento.

- b) Relatório de Vistoria emitido pela Secretaria de Agricultura - SAGRA, assinada por Médico Veterinário, com data não superior a 90 dias, devendo ser renovado a cada 3 meses durante a vigência da ATA, todos com parecer positivo para seu funcionamento, ou seja, a empresa não poderá apresentar nenhuma irregularidade que comprometa a qualidade higiênico -sanitária do produto.
- c) Documento contendo número de identificação da matéria prima de origem animal, registrada em órgão de fiscalização competente, marca e lote, em todas as entregas, a fim de rastrear sua procedência.
- d) Certificado dos produtos registrados com prazo de validade vigente.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 363.800,00

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Produto	preço por quilo	Valor total
Filé de Tilápia	36,38/kg	363.800.00

O valor estimado da contratação será fornecido pela Divisão de Compras e Licitações após pesquisa de preço.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Classificação Funcional	Natureza da Despesa	Ficha	Vínculo
12.306.0005.2.017	3.3.90.30	192	Fundamental Federal – fonte
12.306.0005.2.018	3.3.90.30	194	Médio Federal – fonte 05
12.306.0005.2.019	3.3.90.30	196	Pré Escola Federal – fonte 05
12.306.0005.2.020	3.3.90.30	198	Creche Federal – fonte 05
12.306.0005.2.021	3.3.90.30	200	Jovens e Adultos Federal – fo

11. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ISABELA COLICCHIO JARDIM LEITE

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 14/03/2025 às 16:04:09.

ERICA OKI

Nutricionista

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ENDERECOS PONTO A PONTO atualizado.docx (34.13 KB)