



PREFEITURA MUNICIPAL DE LENÇÓIS PAULISTA

Praça das Palmeiras, 55 – Fone (14) 3269-7000

CEP 18682-900 – Lençóis Paulista – SP

CNPJ: 46.200.846/0001-76

www.lencoispaulista.sp.gov.br

1

TERMO DE REFERÊNCIA

Unidade solicitante: Centro de Alimentação e Nutrição Municipal “D^a. Helena Quintilhano” – Cozinha Piloto.

1. OBJETO

1.1. Registro de preços para eventual aquisição de carnes para a merenda escolar, de acordo com a necessidade da Prefeitura, em cumprimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e da Resolução CD/FNDE nº. 6, de 08 de maio de 2020 e suas alterações, pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, conforme especificações técnicas detalhadas constantes neste termo de referência:

O fornecedor deve ter condições de fornecimento nas especificações e quantidades estabelecidas abaixo:

Item	LOTE 01 – BOVINA IN NATURA RESFRIADA - ENTREGA DIÁRIA	Quantidade Estimada
1	Carne bovina acém em tiras aproximadas de 200 gr cada, arredondadas de 3 a 4 cm de espessura (diâmetro), alongadas (cumprimento aprox.) de 13 a 15 cm, resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. de acordo com a nta 3 (decreto 12.486 de 20/10/78) e (ma 2244/97). Pacotes de 02 kg.	30.000 kg
2	Carne bovina patinho em tiras aproximadas de 200 gr cada, arredondadas de 3 a 4 cm de espessura (diâmetro), alongadas (cumprimento aprox.) de 13 a 15 cm, resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. de acordo com a nta 3 (decreto 12.486 de 20/10/78) e (ma 2244/97). Pacotes de 02 kg.	30.000 kg
3	Carne bovina coxão mole sem a capa (bombom) em bifes resfriados, desossada e limpa, sem capa e sem excesso de gordura, contendo apenas o miolo bombom, livre de parasitos e qualquer outra substância concomitante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. obs: o produto não devera necessitar de nenhum tipo de limpeza. características: bifes deverão ter as dimensões aproximadas de 120 gr cada validade: 30 dias embalagem: saco plástico transparente, atoxico, resistente, fechado a vácuo. entrega diária. pacotes com 02 kg.	7.000 kg

Item	LOTE 02 – BOVINA – IQF - ENTREGA SEMANAL	Quantidade Estimada
1	Carne bovina, acém em cubos, IQF, congelada, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. de acordo com a nta 3 (decreto 12.486 de 20/10/78) e (ma 2244/97).	30.000 kg
2	Carne bovina, tipo contra filé, cortada em bifes, congelada IQF, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, com no máximo 10% de sebo e gordura. Embalagem primária: que permita que o produto seja conservado em temperatura ambiente, atóxica, resistente, pesando 2,5 kg. Deverá conter identificação do lote e data de fabricação e/ou validade de forma indelével. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, lacrada com fita adesiva, com validade mínima de doze meses. O produto deverá estar de acordo com a NTA 3 (Decreto 12486/78) e (Decreto M.A.	7.000 kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE LENÇÓIS PAULISTA

Praça das Palmeiras, 55 – Fone (14) 3269-7000

CEP 18682-900 – Lençóis Paulista – SP

CNPJ: 46.200.846/0001-76

www.lencoispaulista.sp.gov.br

2

	2244/91) e posteriores atualizações.	
3	Carne bovina, tipo coxão mole, cortada em bifes, congelada IQF, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, com no máximo 10% de sebo e gordura. Embalagem primária: que permita que o produto seja conservado em temperatura ambiente, atóxica, resistente, pesando 2,5 kg. Deverá conter identificação do lote e data de fabricação e/ou validade de forma indelével. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, lacrada com fita adesiva, com validade mínima de doze meses. O produto deverá estar de acordo com a NTA 3 (Decreto 12486/78) e (Decreto M.A. 2244/91) e posteriores atualizações.	7.000 kg
4	Carne bovina, tipo patinho, cortada em bifes, congelada IQF, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, com no máximo 10% de sebo e gordura. Embalagem primária: que permita que o produto seja conservado em temperatura ambiente, atóxica, resistente, pesando 2,5 kg. Deverá conter identificação do lote e data de fabricação e/ou validade de forma indelével. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, lacrada com fita adesiva, com validade mínima de doze meses. O produto deverá estar de acordo com a NTA 3 (Decreto 12486/78) e (Decreto M.A. 2244/91) e posteriores atualizações.	7.000 kg
5	Carne bovina patinho em iscas in natura congelada IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e estar dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal. devem ser cortados em iscas em equipamento apropriado e congelados em tuneis de congelamento com tecnologia IQF(individual quick frozen) para congelamento individual embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotuladas de acordo com a legislação vigente em rotulo litografado, mantida a temperatura máxima de 12°C a 18°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físicas. lipídeos max. 10g por 100g. validade 12 meses a contar da data de fabricação, embalagem primaria: 02 kg, embalagem secundaria 12kg.	25.000 Kg
6	Carne bovina, patinho em cubos de 3,5 x 3,5 cm, IQF. Pacotes de 02 kg.	25.000 Kg

Item	LOTE 03 – AVES – IQF - ENTREGA SEMANAL	Quantidade Estimada
1	Carne de frango sobrecoxa, congelada, sobrecoxa não gramaturadas, congeladas IQF. valor nutricional: energia: 125/527 6% (vd); proteína (g) 11 15% (vd); carboidratos (g) ***; gorduras totais (g) 9,1 17% (vd); gorduras saturadas (g) 2,3 10% (vd); sem gorduras trans; fibra alimentar: ***; sódio (mg) 53 2% (vd), *** vd não estabelecido. pacotes com 01 kg.	6.000 Kg
2	Carne de frango cortes congelados file de peito em cubos IQF. n. registro sif/dipoa n. 1526/385 componentes: file de peito sem osso sem pele	15.000 Kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE LENÇÓIS PAULISTA

Praça das Palmeiras, 55 – Fone (14) 3269-7000

CEP 18682-900 – Lençóis Paulista – SP

CNPJ: 46.200.846/0001-76

www.lencoispaulista.sp.gov.br

3

Item	LOTE 03 – AVES – IQF - ENTREGA SEMANAL	Quantidade Estimada
	composição centesimal real do produto, expressa em: informação nutricional: porção de 100g de parte comestível quantidade por porção %vd valor energético 110kcal=462kj 6% carboidratos: 0g 0 % proteínas: 23g 31% gorduras totais: 2g 4% gorduras saturadas 0,5g 2% gorduras trans 0g fibra alimentar total 0g 0% sódio 56mg 2% vd valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Prazo validade: 1 ano a contar da data de fabricação impressa na etiqueta interna. processo: túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual dos cubos. acondicionar na embalagem primaria e em caixas de papelão contendo 6 pacotes cada, lacradas e com etiqueta com as informações necessárias (data validade, produção, peso líquido e bruto, dados da unidade produtora, etc. pacotes de 02 kg.	
3	Carne de frango - cortes congelados filezinho de frango, com tendão, sassami, congelado IQF. valor nutricional: energia: 125/525 - 6% (vd); proteína (g) 28 - 37% (vd); carboidrato (g) ***; gorduras totais (g) 1,2 - 2% (vd); gorduras saturadas (g) **; gorduras trans (g) **; fibra alimentar (g) **; sódio (mg) 52 - 2% (vd). ** vd não estabelecido. Pacote 01 kg.	22.000 Kg

Item	LOTE 04 – SUÍNA - ENTREGA SEMANAL	Quantidade Estimada
1	Carne suína pernil em cubos de 4,0 x 4,0 cm, IQF, sem couro e sem osso congelada. Pacote com 01 kg.	30.000 kg
2	Carne suína, pernil em cubos de 3,5 x 3,5 cm in natura, sem osso, congelado, Pacotes de 02 kg.	20.000 Kg

Item	LOTE 05 – PESCADO – IQF - ENTREGA SEMANAL	Quantidade Estimada
1	Peixe file de tilápia, in natura, congelado sem adição de sal e temperos, com cor, cheiro e sabor próprios e característicos, sem manchas esverdeadas e parasitas, sem espinhas e sem pele/couro, pesando de 120 a 150 gramas inteiro com corte em "v". acondiciona do em saco plástico transparente, atóxico, embalado em caixa de papelão com rotulo, carimbo e inspeção, data de fabricação, prazo de validade e n. do lote. validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. suas condições deverão estar de acordo com a nta09 (dec.1284/79). conter na embalagem: registro do fabricante no m.a. /sif /dipoa, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, n. do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).. pacotes com 02 kg.	7.500 Kg
2	Peixe em isca, congelado, mandirã, IQF, iscas de 03 a 04 cm de largura, 08 a 10 cm de comprimento, pesando entre 40 a gura, 08 a 10 cm de comprimento, pesando entre 40 a 80 g., in natura, congelado sem adição de sal e temperos, com cor cheiro e sabor característico, sem manchas esverdeadas e parasitas, sem espinhas e sem pele/couro em pacotes de 01 kg.	7.500 Kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE LENÇÓIS PAULISTA

Praça das Palmeiras, 55 – Fone (14) 3269-7000

CEP 18682-900 – Lençóis Paulista – SP

CNPJ: 46.200.846/0001-76

www.lencoispaulista.sp.gov.br

4

Item	LOTE 06 – AVES IN NATURA CONGELADA - ENTREGA SEMANAL	Quantidade Estimada
1	Carne de frango, coxa e sobrecoxa sem pele e sem osso, congelado, sem adição de água, sal e temperos de acordo com a nta3: máximo permitido de 8% de acúmulo de líquido, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. a embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rotulo: o produto de vera ser rotulado impresso de forma indelével de acordo com a legislação vigente: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura e estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a nta 76 (decreto 12 486 de 20/1078) e (ma2244/97), pacotes de 01 kg.	15.000 Kg
2	Carne de frango, filé de peito em tiras, in natura, congelado, não temperado, pacote de 01 kg.	18.000 Kg

Item	LOTE 07 – CARNES DESFIADAS - ENTREGA SEMANAL	Quantidade Estimada
1	Carne bovina desfiada costela, congelada: Carne bovina, sal e conservantes. O produto deverá apresentar-se desfiado, de cor avermelhada, com textura macia, odor característico e sabor levemente salgado. Não deve apresentar gordura aparente acima de 10%. Sem glúten. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 04, Decreto 12.342/78, RDC nº 12 ANVISA, constando obrigatoriamente de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Deverá ser transportado em condições que preservem a qualidade e as características do produto. Embalagem primária: atóxica, resistente, pesando de 1 a 2,5 kg. Deverá conter identificação do lote e data de fabricação e/ou validade de forma indelével. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, lacrada com fita adesiva.	7.000 kg
2	Carne bovina desfiada cupim, congelada: Carne bovina, sal e conservantes. O produto deverá apresentar-se desfiado, de cor avermelhada, com textura macia, odor característico e sabor levemente salgado. Não deve apresentar gordura aparente acima de 10%. Sem glúten. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 04, Decreto 12.342/78, RDC nº 12 ANVISA, constando obrigatoriamente de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Deverá ser transportado em condições que preservem a qualidade e as características do produto. Embalagem primária: atóxica, resistente, pesando de 1 a 2,5 kg. Deverá conter identificação do lote e data de fabricação e/ou validade de forma indelével. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, lacrada com fita adesiva.	7.000 kg
3	Carne suína pernil desfiado, congelada: Carne suína, sal e conservantes. O produto deverá apresentar-se desfiado, de cor característica, com textura	7.000 kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE LENÇÓIS PAULISTA

Praça das Palmeiras, 55 – Fone (14) 3269-7000

CEP 18682-900 – Lençóis Paulista – SP

CNPJ: 46.200.846/0001-76

www.lencoispaulista.sp.gov.br

5

Item	LOTE 07 – CARNES DESFIADAS - ENTREGA SEMANAL	Quantidade Estimada
	macia, odor característico e sabor levemente salgado. Livre de nódulos, pelos, hematomas, coágulos e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração. Não deve apresentar gordura aparente acima de 10%. Sem glúten. Suas condições deverão estar de acordo com o decreto 9.013/17, lei estadual 8208/92, cvs 05/13, instrução normativa 22/05; resolução rdc 12/01, rdc 259/02, resolução 01/03 e alterações. Deverá ser transportado em condições que preservem a qualidade e as características do produto. Embalagem primária: atóxica, resistente, pesando de 1 a 2,5 kg. Deverá conter identificação do lote e data de fabricação e/ou validade de forma indelével. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, lacrada com fita adesiva.	
4	Carne de frango – peito desfiado sem tempero, cozido e congelado, em pct de 01 kg.	3.500 Kg

Item	LOTE 08 – CARNES PROCESSADAS - ENTREGA SEMANAL	Quantidade Estimada
1	Almôndega mista de carne bovina e frango cozida e congelada, pesando entre 17g a 21g. Composição: carne bovina, carne de frango, água, carne separada de frango, gordura bovina, farinha de rosca, amido de mandioca, clara de ovo, cebola em po, alho em po, proteína animal de colágeno, sal, dextrose, cebolinha desidratada em flocos, salsa desidratada em flocos, estabilizante triplo- fosfato de sódio e antioxidante eritorbato de sódio. contem glúten. porção de 80g: -calorias: 164kcal=686kj, -carboidratos: 4,4g, -proteínas: 14g, -gorduras totais: 10g, -gorduras saturadas: 4,0g, -gorduras trans: 0g, -fibra alimentar: 0,7g, -sódio: 413mg.	8000 kg
2	Carne bovina moída, assada ou cozida, congelada sem adição de sal, água e temperos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. validade de 10 meses a contar da data de entrega. embalagem primaria: sacos de polietileno atóxico apropriado para o contato direto com o alimento, corretamente lacrado sem perfurações ou vazamentos, resistente ao transporte e armazenamento, pacotes pesando aproximadamente 2 kg. embalagem secundaria: caixa de papelão reforçada resistente a impacto, adequado ao empilhamento recomendado, lacrado com fita adesiva nas abas superiores e inferiores, e resistente a danos durante o transporte e armazenamento do produto por todo o período de validade. caixas pesando aproximadamente 12 kg. suas condições deverão estar de acordo com a nta3 (decreto 12.486 / 78, portaria cvs 06 de 10/03/99). conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no m.a./sif /dipoa, marca, nome do fabricante e fantasia, cnpj, e-mail, n. do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do sac (serviço de atendimento ao consumidor). apresentar amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante devidamente assinada pelo seu responsável técnico.	8.000 Kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE LENÇÓIS PAULISTA

Praça das Palmeiras, 55 – Fone (14) 3269-7000

CEP 18682-900 – Lençóis Paulista – SP

CNPJ: 46.200.846/0001-76

www.lencoispaulista.sp.gov.br

6

Item	LOTE 09 – EMBUTIDOS - ENTREGA SEMANAL	Quantidade Estimada
1	Bacon defumado, magro, em manta, com características organolépticas adequadas ao produto.	900 Kg
2	Linguiça tipo calabresa cozida reta, ingredientes: carne suína, carne bovina (max.20%) toucinho suíno, água, açúcar, sal, alho, pimenta, temperos (alho, cebola, pimenta vermelha calabresa, paprica), aroma natural de fumaça. nitrato e nitrito de sódio (conservadores): residual máximo 150ppm. proteína isolada e texturizada soja (max): 2,5%, carmin (corante natural): max. 0,01%, umidade (max): 60%, proteína (min): 14%, eritorbato de sódio (antioxidante): q.s., tripolifosfato sódio (estabilizante): max 0,5%, caramelo iv (corante natural): q.s., aroma natural de fumaça: q.s. gordura (max): 35%, cálcio base seca (max): 0,3%, não contém glúten, porção 50g: valor energético: 156kcal=655kj, carboidratos: 0,8g, proteínas: 7,9g, gorduras totais: 13g, gorduras saturadas: 65g, gorduras trans: 0g, fibra alimentar: 0g, sódio: 670mg. Pacote de 03 ou 05 kg.	8.000 Kg
3	Linguiça de pernil suíno sem pimenta, sem cheiro verde, preparada com pernil suíno, toucinhos e condimentos. Com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades e mantida em temperatura e refrigeração adequada, de acordo com a nta 05 (decreto 12.486 de 20/10/78). Congelada em pacotes de 05 kg.	18.000 Kg

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A aquisição de carnes visa fornecer uma alimentação escolar adequada e promotora de saúde aos estudantes de todas as etapas e modalidades da educação básica das redes municipal, distrital e estadual. Estes alimentos são fundamentais para atender às necessidades nutricionais diárias dos alunos durante o período letivo, assegurando energia e nutrientes essenciais para seu desenvolvimento físico e cognitivo. Adicionalmente, contribuem decisivamente para o crescimento, desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem e rendimento escolar, dado que uma alimentação saudável e balanceada impacta diretamente na capacidade de concentração, memória e disposição para aprender. A oferta regular de carnes é crucial para a formação e consolidação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância e adolescência. Aliada a isso, viabiliza ações efetivas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), permitindo que o conhecimento teórico sobre nutrição seja vivenciado na prática através do consumo desses alimentos. Esta iniciativa está em plena consonância com o disposto na Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, e suas alterações, que regulamenta o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), enfatizando a obrigatoriedade da oferta de alimentos in natura e minimamente processados – prioritariamente da agricultura familiar – para promoção da saúde e da segurança alimentar e nutricional dos estudantes.

2.2. O SRP, amparado pela Lei nº 14.133/2021, permite contratar serviços sob condições pré-estabelecidas, com preços fixos e prazos definidos, adaptando-se à demanda flutuante. Essa flexibilidade viabiliza o atendimento imediato de demanda e disponibilidade financeira, sem a morosidade de processos licitatórios repetitivos.

2.3. O SRP está alinhado aos princípios da administração pública, especialmente economicidade, eficiência e legalidade. A modalidade permite transparência na definição de preços e critérios técnicos, com respaldo em edital público, além de facilitar a fiscalização e o controle social dos gastos. Dessa forma, justifica-se plenamente a adoção do Sistema de Registro de Preços para a contratação em questão.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LENÇÓIS PAULISTA

Praça das Palmeiras, 55 – Fone (14) 3269-7000

CEP 18682-900 – Lençóis Paulista – SP

CNPJ: 46.200.846/0001-76

www.lencoispaulista.sp.gov.br

7

2.4. A opção pelo julgamento por lotes – segregando carnes bovinas, suínas, aves e pescado – é estrategicamente fundamentada. Este modelo permite uma avaliação precisa de preços conforme as particularidades de cada categoria, como a volatilidade de carnes bovinas versus a estabilidade de carnes suínas, além de proporcionar o melhor aproveitamento dos recursos de mercado e aumentar a competitividade. Mais criticamente, minimiza significativamente os riscos de ruptura no fornecimento, um problema que impacta diretamente a execução do cardápio escolar. Quando ocorre falha na entrega de um produto específico (como escassez de carne bovina ou de algum outro tipo), a divisão por lotes permite substituir apenas o fornecedor daquele item afetado, sem interromper o fornecimento das demais categorias. Essa flexibilidade evita a troca emergencial do cardápio diário pré-definido pela nutricionista – situação que comprometeria o equilíbrio nutricional planejado, geraria desperdício de insumos já preparados e sobrecarregaria a equipe de cozinha. Dessa forma, o modelo por lotes assegura continuidade operacional mesmo em cenários pontuais de indisponibilidade, garantindo que os estudantes recebam a alimentação adequada conforme o planejamento técnico. Alinha-se ainda ao princípio de que as compras da Administração serão divididas em parcelas técnica e economicamente viáveis, preservando a economia de escala. Evidencia-se, portanto, o interesse da Administração em evitar modelos ineficientes. Ainda que a contratação por itens isolados seja juridicamente viável, no contexto específico da alimentação escolar, a falha na entrega de um único produto por qualquer contratada pode desencadear interrupções no fornecimento de refeições. Tal cenário traria prejuízos irreparáveis aos alunos, com reflexos diretos em sua saúde e estabilidade emocional. Portanto, a estratégia por lotes é essencial para garantir eficácia operacional e nutricional.

2.5. A combinação desses critérios - pregão eletrônico com SRP, julgamento por lote e delimitação territorial - garante não apenas a melhor aplicação dos recursos públicos, mas também a execução contratual com a qualidade e regularidade necessárias. O modelo assegura transparência, competitividade e eficiência operacional, atendendo plenamente às exigências do programa de alimentação escolar enquanto se mantém em conformidade com a legislação vigente. Dessa forma, a estrutura proposta representa a solução mais equilibrada e vantajosa para a administração pública, os fornecedores e, principalmente, os beneficiários finais: os estudantes da rede escolar.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO E MODELO DA CONTRATAÇÃO

3.1. A Solução que se mostrou mais viável foi a aquisição de gêneros alimentícios carnes, com entrega parcelada, pelo sistema de registro de preços.

3.2. A contratação deverá ser por licitação, na modalidade pregão, que tem como finalidade preservar e garantir a competitividade e a proposta mais adequada e vantajosa para a Administração Pública.

3.3 Deverá ser adotado o sistema de registro de preços, tendo em vista a necessidade de parcelamento no fornecimento dos itens, pela eventualidade dos pedidos e pela imprevisibilidade na quantidade dos produtos a serem adquiridos, além da não vinculação da Administração ao total licitado.

3.4. A aquisição será executada neste município, e serão executados conforme as demandas e nos locais informados.

3.5. Diante do universo das unidades escolares atendidas, totalizando 53 unidades escolares e a Cozinha Piloto, busca-se a uniformização dos procedimentos para alcançar a máxima eficiência. Essa padronização consiste no fornecimento adequado e satisfatório dos produtos por um número reduzido de empresas contratadas, otimizando recursos temporais e humanos, com foco na preparação e organização da refeição como bem final.

3.6. Tal escolha é pela natureza essencial e contínua do serviço de alimentação escolar. Um número elevado de fornecedores eleva o risco de desabastecimento por descumprimento contratual.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto constante deste Termo de Referência.



PREFEITURA MUNICIPAL DE LENÇÓIS PAULISTA

Praça das Palmeiras, 55 – Fone (14) 3269-7000

CEP 18682-900 – Lençóis Paulista – SP

CNPJ: 46.200.846/0001-76

www.lencoispaulista.sp.gov.br

8

4.2. Não haverá exigência de garantia da contratação tratada nos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

4.3. Para o fornecimento dos serviços pretendidos os interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação;

4.4. A empresa vencedora deverá apresentar toda a documentação necessária à habilitação;

4.5. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às especificações e exigências contidas neste Termo de Referência, bem como aquelas que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, comparados aos preços de mercado.

4.6. A empresa vencedora do certame deverá apresentar no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, contados a partir de ter sido declarado vencedor, AMOSTRA para todos os itens do Lote conforme constantes neste Termo de Referência. As amostras serão verificadas pelas nutricionistas da Cozinha Piloto, com o confronto dos produtos com o descritivo solicitado e registro fotográfico, aferindo a aceitabilidade dos produtos oferecidos e a serem fornecidos durante a execução do contrato, será marcado dia e horário para verificação das mesmas e todas as empresas participantes do processo licitatório poderão acompanhar as respectivas análises. A justificativa para a solicitação e análise das mesmas está amparada na Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, art. 17 e seguintes. As notificações e os resultados das análises das amostras, independentemente da empresa ter participado da análise, serão encaminhados por e-mail.

4.6.1. Deverão ser entregues no mínimo **02 (dois) quilos** de cada produto para amostra, por se tratarem de produtos perecíveis/in natura. Só serão aprovados os produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, as amostras que se apresentarem em desacordo com as especificações dos produtos serão compreendidas como o desatendimento ao descritivo e ensejará a desclassificação da licitante para o respectivo lote, passando para a empresa classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente.

5. FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO E VIGÊNCIA

5.1. DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

5.1.1. Os produtos deverão ser entregues em embalagens primárias atóxicas, hermeticamente seladas (vácuo ou atmosfera modificada), resistentes a manuseio e transporte, garantindo a integridade física e sanitária do produto.

5.1.2. A rotulagem deve estar em estrita conformidade com a **RDC nº 727/2022** e as novas regras de rotulagem nutricional (**RDC nº 429/2020** e **IN nº 75/2020**), contendo obrigatoriamente: nome do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, condições de conservação e o carimbo do órgão de inspeção oficial (**SIF, SISP ou SIM**).

5.1.3. As embalagens secundárias (caixas de papelão ou contentores plásticos) devem estar limpas, secas e não podem apresentar sinais de violação ou umidade excessiva.

5.2. DO TRANSPORTE

5.2.1 Os produtos deverão ser transportados em veículo dentro dos padrões sanitários conforme portaria CVS-15 de 7-11-91 (conforme certidão de vistoria da vigilância sanitária). O entregador e o ajudante deverão estar devidamente uniformizados (calça comprida, camisa de manga curta ou longa, sapatos fechados, touca capilar ou boné devidamente limpos) para a entrega;

5.2.2. O transporte deverá ser realizado em veículos refrigerados, exclusivos para alimentos, com compartimento de carga isolado da cabine do condutor, em perfeito estado de higiene e conservação.

5.2.3. A temperatura de transporte deve ser rigorosamente controlada:

- **Carnes Resfriadas:** Entre 0°C e 4°C (ou conforme especificação do fabricante).



PREFEITURA MUNICIPAL DE LENÇÓIS PAULISTA

Praça das Palmeiras, 55 – Fone (14) 3269-7000

CEP 18682-900 – Lençóis Paulista – SP

CNPJ: 46.200.846/0001-76

www.lencoispaulista.sp.gov.br

9

- **Carnes Congeladas:** Abaixo de -12°C (não sendo admitidos sinais de descongelamento ou recongelamento).

5.2.4. O veículo deve possuir documento que comprove a regularidade sanitária e termômetro visível para conferência no ato da entrega.

6. DA ENTREGA E RECEBIMENTO

6.1. As entregas para a Cozinha Piloto, deverão ser feitas as quintas-feiras, podendo, caso necessário, ser realizada as sextas-feiras, sito à Rua São Paulo nº 576, nos horários compreendidos entre 07:00 e 11:00 horas, embalados obrigatoriamente em pacotes padrão, que poderão ser solicitados de 01, 02 e 05 kg, de acordo com o solicitado pela Cozinha Piloto, devendo conter em cada embalagem o número do registro do frigorífico no serviço de inspeção competente. A quantidade solicitada deverá ser entregue em sua totalidade e apresentar a mesma validade e lote.

6.2. A entrega deverá ocorrer nos locais e horários determinados pelo órgão, respeitando a frequência solicitada em cronograma.

6.3. No ato da entrega, será realizada a conferência visual (cor, odor, textura), verificação de temperatura por termômetro de imersão/infravermelho e conferência dos selos de inspeção.

6.4. Serão sumariamente rejeitados produtos que:

- Apresentarem embalagens rompidas, com acúmulo de líquido (exsudato) ou cristais de gelo internos (indício de falha na cadeia de frio).
- Estiverem fora da temperatura técnica especificada.
- Não possuam o número do lote ou data de validade legíveis.

6.5. As entregas devem atender as legislações vigentes no estado de São Paulo para a entrega e o transporte de carnes baseia-se em normas federais (ANVISA e MAPA), devendo o fornecedor observar as diretrizes de inspeção atualizadas pelo **Decreto Federal nº 12.711/2025** e, para entregas no Estado de São Paulo, as Normas Técnicas do **Decreto Estadual nº 12.486/1978**.

6.6. A Cozinha Piloto transmitirá o pedido e o cronograma de entrega na semana anterior à da entrega e poderá, a seu critério, se recusar a receber os materiais que forem entregues em datas diferentes das programadas.

6.7. A Secretaria de Educação poderá indicar técnicos para acompanhar a entrega e efetuar a conferência dos materiais.

6.8. O contratado deverá garantir a qualidade dos materiais sendo que, constatando-se que os mesmos não estão apropriados para o consumo ou divergente do solicitado, serão devolvidos, devendo a Prefeitura Municipal de Lençóis Paulista ser ressarcida com a entrega de outro produto no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

6.9. Na contagem dos prazos de entrega excluir-se-á o dia em que o pedido for transmitido e incluir-se-á o dia do vencimento, somente iniciando ou terminando a contagem em dias úteis.

6.10. A Prefeitura poderá, a seu critério, se recusar a receber os materiais que forem entregues com atraso;

6.11. As aquisições obedecerão à conveniência e às necessidades da Municipalidade, não estando a Prefeitura Municipal de Lençóis Paulista obrigada a adquirir uma quantidade mínima dos materiais, ficando a seu exclusivo critério a definição da quantidade e do momento de aquisição. O transporte, a



PREFEITURA MUNICIPAL DE LENÇÓIS PAULISTA

Praça das Palmeiras, 55 – Fone (14) 3269-7000

CEP 18682-900 – Lençóis Paulista – SP

CNPJ: 46.200.846/0001-76

www.lencoispaulista.sp.gov.br

10

descarga, montagem e demais gastos, diretos e indiretos, com o fornecimento dos materiais serão por conta da empresa vencedora (contratada).

6.12. Correrão por conta e risco da Contratada todas as despesas e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste Contrato, de acordo com a Lei de Licitações nº 14.133/2022.

6.13. No caso de execução contratual pela filial da empresa contratada, deverá ser apresentada por esta, junto com a nota fiscal, toda a documentação exigida para habilitação da matriz neste edital.

6.13.1. Fica a filial dispensada da apresentação dos documentos que tratem de comprovação de recolhimento de tributos federais, desde que efetuados de forma centralizada, que já tiverem sido apresentados pela matriz.

6.14. A Ata de Registro de Preços entrará em vigor na data de sua assinatura, e terá a vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nos termos do Artigo 84, da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.14.1. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente dos governos federais, estaduais e municipais. A obediência às regras legais de sanidade microbiológica e aos limites de tolerância de resíduos poderá ser monitorada ao longo do período de fornecimento e os custos das análises pagos pelo fornecedor.

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

7. GESTÃO DO CONTRATO

7.1. O Contrato será acompanhado pela Secretaria de Educação, como gestor o Secretário Damião Augusto Xavier De Oliveira, e fica nomeado como fiscal do contrato em questão o Chefe de Seção da Alimentação Escolar, Márcio Antônio Diniz, MATRÍCULA Nº 4524, para fiscalizar e acompanhar a execução contratual, recebimento das mercadorias e prestação dos serviços.

7.2. As comunicações serão realizadas pelo fiscal ou gestor do contrato ao preposto indicado pela contratada.

8. MEDIÇÃO E PAGAMENTO

8.1. O pagamento será efetuado pela Prefeitura **em até 30 (trinta) dias** a contar do recebimento definitivo da fatura referente ao fornecimento efetuado.

8.2. No ato do pagamento serão efetuadas as retenções dos valores devidos, de acordo com a legislação em vigor.

8.3. As notas fiscais deverão ser emitidas separadas para cada órgão e fonte de recurso, de acordo com cada Autorização de Fornecimento (AF) emitida, devendo constar o número destas nas respectivas notas fiscais.

8.4. Não serão aceitas, em hipótese alguma, notas fiscais de serviços não executados.

8.5. A nota fiscal não aprovada pela Prefeitura será devolvida à empresa contratada para as correções necessárias, com as informações que motivaram sua rejeição.

8.6. A devolução da nota fiscal não aprovada pela Prefeitura, em hipótese alguma servirá de pretexto para que a empresa suspenda a execução de quaisquer serviços.

9. SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. O fornecedor será selecionado com adoção do critério de julgamento pelo menor preço LOTES.

9.1.1. A escolha do critério de menor preço LOTES para a seleção do fornecedor, por meio de Pregão Eletrônico, justifica-se pela necessidade de assegurar eficiência, economicidade e transparência na contratação pública, aliadas a melhor gestão do contrato, sem comprometer a qualidade exigida. A



PREFEITURA MUNICIPAL DE LENÇÓIS PAULISTA

Praça das Palmeiras, 55 – Fone (14) 3269-7000

CEP 18682-900 – Lençóis Paulista – SP

CNPJ: 46.200.846/0001-76

www.lencoispaulista.sp.gov.br

11

adoção do julgamento LOTES é pertinente porque considera o conjunto integral dos itens objeto do contrato, evitando distorções que poderiam surgir com a análise isolada de preços unitários. Como as empresas do ramo atuam com todos os itens solicitados, pressupõe-se que os licitantes já atendem aos requisitos técnicos e qualitativos mínimos, cabendo ao critério econômico definir a proposta mais vantajosa. Dessa forma, o preço por LOTES assegura equilíbrio na avaliação, mitigando riscos de desbalanceamento de custos entre itens e garantindo uma proposta financeiramente coerente. Por fim, o critério do menor preço por LOTES está alinhado ao interesse público, pois otimiza a aplicação dos recursos e simplifica a fase de execução contratual, já que o fornecedor selecionado assume a responsabilidade integral pelo escopo, garantindo previsibilidade orçamentária e redução de conflitos durante a vigência do contrato. Assim, a escolha desse método demonstra compromisso com a gestão eficiente e a racionalização dos gastos públicos, sem descuidar das obrigações técnicas exigidas.

9.2. Para a seleção do fornecedor, será exigida a seguinte documentação de Habilitação:

- a) Certidão atualizada do registro comercial (declaração de firma individual) no caso de empresa individual ou cópia do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e a última alteração contratual, se houver, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de comprovante da eleição de seus administradores, ou ainda, inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada da prova da diretoria em exercício. Em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, deverá apresentar decreto de autorização.
- b) Cartão de inscrição no CNPJ/MF;
- c) Comprovante de inscrição junto à Fazenda Pública Estadual (DECA ou equivalente);
- d) Prova de regularidade de situação junto ao FGTS;
- e) Comprovante de regularidade junto à Fazenda Pública Federal e Dívida Ativa da União;
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- g) Atestado de Capacidade Técnica expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa licitante tenha executado serviços equivalentes com o objeto da presente licitação. Entende-se por serviços equivalentes com o objeto da presente licitação, o fornecimento de carnes, onde comprove o fornecimento de no mínimo de 50% (cinquenta por cento) do total de cada lote vencedor, sendo que será aceita a soma de atestados para perfazer o mínimo exigido somente se houver comprovação que ambos os serviços foram executados concomitantemente;
- h) Documento que comprove a regularidade sanitária dos veículos que serão utilizados para transporte dos produtos, vigente, emitido pela autoridade competente ou responsável técnico habilitado, admitindo-se certificado, licença, declaração técnica ou documento equivalente expedido pelo órgão competente do domicílio do licitante, desde que contenha, no mínimo:
 - I — identificação do veículo;
 - II — identificação do emissor;
 - III — declaração de conformidade sanitária para transporte de alimentos;
 - IV — data de emissão;
 - V — assinatura e identificação do responsável;
- i) Declaração de inexistência de parentesco e sócios, nos termos da Lei Municipal nº 5.291/2019 e do Decreto Executivo nº 592/2019;
- j) Declaração expressa do licitante de não ter recebido desta Prefeitura Municipal ou de qualquer outra entidade da Administração direta ou indireta, em âmbito Municipal, SUSPENSÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE LENÇÓIS PAULISTA

Praça das Palmeiras, 55 – Fone (14) 3269-7000

CEP 18682-900 – Lençóis Paulista – SP

CNPJ: 46.200.846/0001-76

www.lencoispaulista.sp.gov.br

12

TEMPORÁRIA de participação em Licitação e ou impedimento de contratar com a Administração, assim como não ter recebido declaração de INIDONEIDADE para licitar e ou contratar com a Administração Federal, Estadual e Municipal.

10. ESTIMATIVA DO PREÇO

10.1. O valor total estimado para a contratação é de R\$ 14.679.577,00 (Quatorze milhões, seiscentos e setenta e nove mil, quinhentos e setenta e sete reais), conforme pesquisa de preços realizada, e valores descritos abaixo;

Item	LOTE 01 – BOVINA IN NATURA RESFRIADA - ENTREGA DIÁRIA	Quantidade Estimada	Vr. Un.	VR. Total
1	Carne bovina acém em tiras.	30.000 kg	R\$ 40,62	R\$ 1.218.600,00
2	Carne bovina patinho em tiras.	30.000 kg	R\$ 47,50	R\$ 1.425.000,00
3	Carne bovina coxão mole sem a capa (bombom) em bifes resfriados.	7.000 kg	R\$ 51,33	R\$ 359.310,00
Total				R\$ 3.002.910,00

Item	LOTE 02 – BOVINA – IQF - ENTREGA SEMANAL	Quantidade Estimada	Vr. Un.	VR. Total
1	Carne bovina, acém em cubos, IQF.	30.000 kg	R\$ 39,87	R\$ 1.196.100,00
2	Carne bovina, tipo contra filé, cortada em bifes, congelada IQF.	7.000 kg	R\$ 58,60	R\$ 410.200,00
3	Carne bovina, tipo coxão mole, cortada em bifes, congelada IQF.	7.000 kg	R\$ 49,70	R\$ 347.900,00
4	Carne bovina, tipo patinho, cortada em bifes, congelada IQF.	7.000 kg	R\$ 48,95	R\$ 342.650,00
5	Carne bovina patinho em iscas in natura congelada IQF.	25.000 Kg	R\$ 46,31	R\$ 1.157.750,00
6	Carne bovina, patinho em cubos de 3,5 x 3,5 cm, IQF. Pacotes de 02 kg.	25.000 Kg	R\$ 46,31	R\$ 1.157.750,00
Total				R\$ 4.612.350,00

Item	LOTE 03 – AVES – IQF - ENTREGA SEMANAL	Quantidade Estimada	Vr. Un.	VR. Total
1	Carne de frango sobrecoxa, congelada, sobrecoxas não gramaturadas, congeladas IQF.	6.000 Kg	R\$ 16,43	R\$ 98.580,00
2	Carne de frango cortes congelados file de peito em cubos IQF.	15.000 Kg	R\$ 23,24	R\$ 348.600,00
3	Carne de frango - cortes congelados filezinho de frango, com tendão, sassami, congelado IQF.	22.000 Kg	R\$ 24,47	R\$ 538.340,00
Total				R\$ 985.520,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE LENÇÓIS PAULISTA

Praça das Palmeiras, 55 – Fone (14) 3269-7000

CEP 18682-900 – Lençóis Paulista – SP

CNPJ: 46.200.846/0001-76

www.lencoispaulista.sp.gov.br

13

Item	LOTE 04 – SUÍNA - ENTREGA SEMANAL	Quantidade Estimada	Vr. Un.	VR. Total
1	Carne suína pernil em cubos de 4,0 x 4,0 cm, IQF, sem couro e sem osso congelada. Pacote com 01 kg.	30.000 kg	R\$ 28,58	R\$ 857.400,00
2	Carne suína, pernil em cubos de 3,5 x 3,5 cm in natura, sem osso, congelado, Pacotes de 02 kg.	20.000 Kg	R\$ 25,95	R\$ 519.000,00
Total				R\$ 1.376.400,00

Item	LOTE 05 – PESCADO – IQF - ENTREGA SEMANAL	Quantidade Estimada	Vr. Un.	VR. Total
1	Peixe file de tilápia, in natura, congelado.	7.500 Kg	R\$ 53,98	R\$ 404.850,00
2	Peixe em isca, congelado, mandirã, IQF.	7.500 Kg	R\$ 59,03	R\$ 442.725,00
Total				R\$ 847.575,00

Item	LOTE 06 – AVES IN NATURA CONGELADA - ENTREGA SEMANAL	Quantidade Estimada	Vr. Un.	VR. Total
1	Carne de frango, coxa e sobrecoxa sem pele e sem osso, congelado.	15.000 Kg	R\$ 22,98	R\$ 344.700,00
2	Carne de frango, filé de peito em tiras, in natura, congelado, não temperado, pacote de 01 kg.	18.000 Kg	R\$ 22,12	R\$ 398.160,00
Total				R\$ 742.860,00

Item	LOTE 07 – CARNES DESFIADAS - ENTREGA SEMANAL	Quantidade Estimada	Vr. Un.	VR. Total
1	Carne bovina desfiada costela.	7.000 kg	R\$ 66,08	R\$ 462.560,00
2	Carne bovina desfiada cupim.	7.000 kg	R\$ 68,13	R\$ 476.910,00
3	Carne suína pernil desfiado.	7.000 kg	R\$ 53,81	R\$ 376.670,00
4	Carne de frango – peito desfiado.	3.500 Kg	R\$ 47,75	R\$ 167.125,00
Total				R\$ 1.483.265,00

Item	LOTE 08 – CARNES PROCESSADAS - ENTREGA SEMANAL	Quantidade Estimada	Vr. Un.	VR. Total
1	Almôndega mista de carne bovina e frango cozida e congelada.	8000 kg	R\$ 41,00	R\$ 328.000,00
2	Carne bovina moída, assada ou cozida, congelada..	8.000 Kg	R\$ 62,50	R\$ 500.000,00
Total				R\$ 828.000,00

Item	LOTE 09 – EMBUTIDOS - ENTREGA SEMANAL	Quantidade Estimada	Vr. Un.	VR. Total
1	Bacon defumado, magro, em manta.	900 Kg	R\$ 37,33	R\$ 33.597,00
2	Linguiça tipo calabresa cozida reta.	8.000 Kg	R\$ 31,83	R\$ 254.640,00
3	Linguiça de pernil suíno sem pimenta.	18.000 Kg	R\$ 28,47	R\$ 512.460,00
Total				R\$ 800.697,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE LENÇÓIS PAULISTA

Praça das Palmeiras, 55 – Fone (14) 3269-7000

CEP 18682-900 – Lençóis Paulista – SP

CNPJ: 46.200.846/0001-76

www.lencoispaulista.sp.gov.br

14

10.2. O valor estimado para esta contratação foi estipulado com base no valor médio das pesquisas de mercado.

10.3. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. Considerando que o presente se trata de Registro de Preços, as despesas orçamentárias serão indicadas na aquisição do objeto.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. A execução do serviço ou entrega dos produtos será de acordo com a demanda da Prefeitura Municipal de Lençóis Paulista, podendo ser solicitada um ou mais itens de uma vez.

12.2. As quantidades solicitadas são uma estimativa da demanda da Prefeitura Municipal de Lençóis Paulista, podendo ou não ser utilizada em sua totalidade. O pagamento será realizado conforme a quantidade de itens utilizados.

12.3. A Prefeitura Municipal de Lençóis Paulista reserva-se no direito de não aceitar nem receber qualquer produto ou serviço em desacordo com o previsto neste Termo de Referência, ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao seu objeto, podendo rescindir a contratação.

12.4. Qualquer tolerância por parte da CONTRATANTE, no que tange ao cumprimento das obrigações ora assumidas pela CONTRATADA, não importará, em hipótese alguma, em alteração contratual, novação, transação ou perdão, permanecendo em pleno vigor todas as condições do ajuste e podendo a Prefeitura exigir o seu cumprimento a qualquer tempo.

12.5. A presente contratação não estabelece nenhum vínculo de natureza empregatícia ou de responsabilidade entre a Prefeitura de Lençóis Paulista e os agentes, prepostos, empregados ou demais pessoas designadas pela CONTRATADA para a execução do objeto contratual, sendo a CONTRATADA a única responsável por todas as obrigações ou encargos decorrentes das relações de trabalho entre ela e seus profissionais ou contratados, previstos na legislação pátria vigente, seja trabalhista, previdenciária, social, de caráter secundário ou qualquer outra.

12.6. O presente Termo de Referência foi digitado pela Cozinha Piloto, em conformidade com as descrições e especificações detalhadas solicitadas pelo Secretário de Licitações, estando em consonância com as disposições legais e normativas aplicáveis e com o interesse e a conveniência da Administração, passa a integrar o processo administrativo formalizado.

Lençóis Paulista, 23 de fevereiro de 2026.

MÁRCIO ANTÔNIO DINIZ

Chefe de Seção da Alimentação Escolar - Fiscal