SECRETARIA DE FINANÇAS
SUBSECRETARIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
DEPARTAMENTO DE CONTRATOS E ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS
Divisão Técnica de Contratações
Seção Técnica de Formalização de Contratos
Setor de Apoio à Formalização de Contratos

Autorização de Fornecimento/Serviço

Nº. 900148/2025-DLC
(ARTIGO 95 DA LEI FEDERAL 14.133/21)

CNPJ Nº 46.319.000/0001-50 **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90235/2025-SFIL** **PROC.:** 1120.2025/0004824-4

Contratado: JADE AZ COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA.
CNPJ: 10.670.182/0001-61 **Código:** 114906
Endereço: Rua Salvador Sancho, 75-C - Vila Homero - São Paulo/SP - CEP: 05184-400
Fone/Fax/Cel: (11) 3831-1290 / (11) 3928-1086
E-mail: jadeaz@uol.com.br / jade.az@hotmail.com

Requisitante: Município de Guarulhos – Secretaria de Gestão **Contato:** Eduardo Lucena / Gisela Kodama
Requisição: 05/2025-SGE **E-mail:** eduardolucena@guarulhos.sp.gov.br / giselamk@educacao.guarulhos.sp.gov.br **Telefone:** (11) 2423-7417

Prazo de Entrega: até 30 (trinta) dias, a partir da assinatura da Autorização de Fornecimento, conforme cronograma a ser disponibilizado pela unidade requisitante.

Endereço de Entrega: As entregas ocorrerão no município de Guarulhos, nos endereços constantes no Anexo III - B do Edital, ponto a ponto.

Validade: mínima de 360 dias para os itens: Ave e Filé mignon suíno, mínima de 240 dias para os itens: Lombo suíno e Pernil suíno, mínima de 3 meses para a Carne bovina in natura, e garantia do fabricante para a bolsa término.

Condições Gerais: 1. Os produtos deverão ser embalados de acordo com a praxe do fabricante, de forma a garantir sua integridade durante o transporte, a estocagem, até o uso.
2. Sempre que necessário, poderá ser solicitado laudos de análise do fabricante para cada lote entregue contendo todas as especificações técnicas do produto, estabelecidas pelo fabricante como padrão de qualidade de seu produto.
3. Reserva-se o direito à Administração de solicitar a qualquer momento amostras para análise, a fim de comprovar a qualidade do produto contratado. O fornecedor deverá arcar com os custos da análise.

Item	Quant.	Unid.	Descrição do(s) produto(s) / Serviço(s)	Valor Unitário por Kit	Valor Total
01	22.000	Kit	Kit alimentar, composto por itens congelados, de acordo com o Termo de Referência COMPOSIÇÃO DO KIT 01 Ave inteira congelada e temperada, peso líquido do produto 2.800 kg a 3.600 kg **CATMAT: 447874** **Marca:** Perdigão - R$ 94,85 01 Lombo suíno temperado, peso líquido do produto 900g a 1,1kg **CATMAT: 447529** **Marca:** Sadia - R$ 69,00 01 Pernil suíno temperado, peso líquido do produto 900g a 1,1kg **CATMAT: 447547** **Marca:** Sadia - R$ 68,00 01 Filé mignon suíno temperado, peso líquido do produto 650g a 800 **CATMAT: 447537** **Marca:** Sadia - R$ 69,00 01 Carne in natura picanha, peso líquido do produto 800g a 1kg **CATMAT: 447472** **Marca:** Maturatta Friboi - R$ 103,00 01 Bolsa térmica **CATMAT: 613008** **Marca:** Sadia - R$ 59,00	R$ 462,85	R$ 10.182.700,00

Empenho nº: 26646/2025
Dotação Orçamentária: 1110.0412200522.161.01.1100000.339039.0000
Reserva: 13288/2025

Valor Total: R$ 10.182.700,00 (dez milhões, cento e oitenta e dois mil e setecentos reais)

Condições de Pagamento: O pagamento será efetuado no prazo de **até 30 (trinta) dias**, contados do recebimento definitivo, observadas as seguintes condições:

1. Em se tratando de serviços, anteriomente à emissão da Nota Fiscal, a CONTRATADA deverá apresentar relatório descrevendo os serviços executados no período cobrado para conferência da medição.
2. Aprovada a medição, a CONTRATADA deverá emitir a Nota Fiscal, que deverá ser compatível com o contrato social sob pena de não efetuar o pagamento.
3. Em se tratando de fornecimento, a Nota Fiscal deverá acompanhar o(s) produto(s).
4. Quando a Nota Fiscal for emitida eletronicamente, encaminhar no e-mail do requisitante, registrado acima, e deverá ser, obrigatoriamente, acompanhada da comprovação da regularidade fiscal;
5. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta-corrente, preferencialmente no Banco Bradesco S/A, indicada pela contratada;
6. A Nota Fiscal deverá ser atestada pela unidade requisitante.
7. O órgão Gestor deverá observar as instruções normativas contidas na Portaria nº 03/2017-SF.
8. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE;
9. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária referente ao Imposto de Renda previsto na legislação aplicável, em especial a Instrução Normativa RFB n° 1234/12, e alteração posterior através da Instrução Normativa RFB n° 2145/23, devidamente regulamentada através do Decreto Municipal 40432/23 e demais regulamentações sobre a matéria, exceto aos optantes do Simples Nacional, na forma da Instrução Normativa RFB nº 765, de 02 de agosto de 2007, quando aplicável.
10. No caso de atraso, não decorrente de falhas no cumprimento das obrigações por parte da CONTRATADA, os valores devidos pela CONTRATANTE serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de correção monetária, de acordo com a meta de inflação fixada pela Resolução do Banco Central do Brasil vigente no ano de assinatura deste contrato, mediante aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:
EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela a ser paga;
I = Índice de compensação financeira:
I = (meta da inflação/100)/365

GESTÃO E FISCALIZAÇÃO: Nos termos do Artigo 117 da Lei Federal 14.133/21, e em observância ao regulamentado pelo Decreto Municipal nº 33912, de 16 de janeiro de 2017, que estabelece as atividades e os procedimentos a serem observados pelas unidades gestoras e pelos fiscais de contratos firmados pelos órgãos da Administração Municipal Direta e Indireta, e com o fim de dar cumprimento ao quanto disposto no art. 6º, o Titular do Órgão demandante (Ordenador da Despesa) **designou** como **Gestor e Fiscal** deste contrato os servidores das áreas da **Secretaria de Gestão**. A nomeação se deu por meio de despacho exarado nos autos do Processo Administrativo em referência.

Fundamento: esta autorização de fornecimento/execução de serviço foi emitida em conformidade com o disposto no artigo 95 da Lei Federal 14.133/21, cujos termos e condições de fornecimento/execução de serviço são os constantes do instrumento convocatório.

Guarulhos, data da última assinatura digital (será considerado o próximo dia útil, caso a última assinatura ocorra em dia que não haja expediente no órgão ou entidade competente).

ARMANDO TAVARES DOS SANTOS NETO
Secretário de Gestão

JADE AZ COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA.
Nome: REGINALDO ROZENDO DA SILVA
Cargo: Procurador

AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO/SERVIÇO

PARTES: **MUNICÍPIO DE GUARULHOS** representada neste ato pelo signatário no anverso designado, denominada CONTRATANTE, e, de outro, o **CONTRATADO** identificado no anverso, ficam subordinadas às disposições da Lei Federal nº 14.133/21 e condições constantes neste instrumento.

1. OBJETO: O CONTRATADO compromete-se a entregar ou prestar os serviços na(s) quantidade(s), especificação(ões), prazo(s) e condições estipuladas neste instrumento.

2. LOCAL DE ENTREGA/EXECUÇÃO DO(S) SERVIÇO(S): O(s) material(is)/serviço(s) deverá(ão) ser entregue(s)executados) conforme indicado neste instrumento.

3. PREÇO: O(s) preço(s) do(s) material(is) ou serviços contratados estão indicados nas colunas designadas preço unitário(s) e total(is), no(s) qual(is) já se encontra(m) incluídas todas as despesas direta e indiretamente a ele(s) relacionadas, inclusive frete e impostos.

4. RECEBIMENTO: O(s) material(is) ou serviço(s) será(ão) recebido(s) pela contratante, no local indicado neste instrumento, ficando a contratada responsável pela descarga do produto ou entrega dos serviços.

4.1. O(s) material(is) ou serviço(s) será(ão) recebido(s) mediante conferência, não excluindo a possibilidade de devolução se, em verificação, análise ou exame posterior, ficar evidenciada a existência de irregularidades.

4.2. Caso a qualidade do(s) material(is) ou serviço(s) não corresponda às especificações contratadas, o(s) mesmo(s) será(ão) devolvido(s) e deverá(ão) ser substituído(s) ou consertado(s), a critério da Administração, pelo fornecedor, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas,** quando outro prazo não estiver consignado, independentemente da aplicação de penalidades.

4.2.1. Nos casos em que o tempo de processamento do(s) material(is) ou prestação do(s) serviço(s) tiver necessidade de tempo maior para a conclusão, o prazo, excepcionalmente, pode ser prorrogado, a critério exclusivo da Administração.

4.3. O objeto contratual será recebido em conformidade com as disposições contidas no Art. 140 da Lei Federal 14.133/21:

4.3.1 provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, se prestação de serviço, ou mediante recebimento da Nota Fiscal que acompanha o(s) produto(s), se fornecimento, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico;

4.3.2 definitivamente, em **até 10 (dez) dias** do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

5. RESPONSABILIDADES: A responsabilidade das partes, na execução deste instrumento são comuns, nele implícitas ou expressas, de acordo com o que prescreve a Lei Federal 14.133/21, e suas alterações, e aos demais instrumentos legais que regem o assunto.

5.1. A CONTRATADA assume integral responsabilidade pelo pagamento dos encargos fiscais, comerciais, trabalhistas e outros que decorram dos compromissos assumidos neste instrumento, não se obrigando a CONTRATANTE a fazer-lhe restituições ou reembolso de qualquer valor despendido com estes pagamentos.

6. SANÇÕES: Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal 14.133/21, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) deixar de entregar a documentação exigida para a execução do contrato;

e) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

f) apresentar declaração ou documentação falsa durante a execução do contrato;

g) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

h) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, durante a execução do contrato;

i) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;

j) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/13, durante a execução do contrato (Lei Anticorrupção).

6.1. Por descumprimento de quaisquer das cláusulas deste instrumento e pela inexecução parcial ou total do seu objeto, serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

6.1.1. ADVERTÊNCIA, quando a CONTRATADA der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, podendo ser aplicada multa, conforme alínea "a", "b" e "c" do item 6.1.4;

6.1.2. IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR, com o Município de Guarulhos, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c", "d" e "e", do item 6 acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, podendo ser aplicada multa, conforme alínea "a", "b" ou "d" do item 6.1.4;

6.1.3. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR E CONTRATAR, com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "f", "g", "h", "i" e "j" do item 6 acima, bem como nas alíneas "b", "c", "d" e "e" também do item 6, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, podendo ser aplicada multa, conforme alínea "d" do item 6.1.4;

6.1.4. MULTA, aplicada da seguinte forma:

a) Nos casos de atraso na execução do objeto ou na inexecução parcial, que se prolongue **até o 10º (décimo) dia**, contado daquele imediatamente posterior ao previsto no contrato, será aplicada multa moratória de **0,5% (cinco décimos por cento) ao dia, calculado sobre o valor do contrato;**

b) Nos casos de atraso na execução do objeto ou inexecução parcial, que se prolongue **do 11º (décimo primeiro) ao 30º (trigésimo) dia**, contado daquele imediatamente posterior ao previsto no contrato, será aplicada multa moratória de **0,7% (sete décimos por cento) ao dia, calculado sobre o valor do contrato;**

c) Pela recusa da CONTRATADA em corrigir/substituir produto ou serviço eventualmente rejeitado pela CONTRATANTE ou pela correção/substituição fora do prazo estipulado, aplicar-se-á multa **de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato**, a ser definida conforme item 6.7;

d) Nos casos de inexecução total da obrigação, que se configura com a mora na entrega do objeto por prazo superior a 30 (trinta) dias, contados do dia imediatamente posterior ao previsto no instrumento contratual ou, ainda, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "f", "g", "h", "i" e "j" do item 6 acima, bem como nas alíneas "b", "c", "d" e "e" também do item 6, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, incidirá multa **de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor do Contrato**, a ser definida conforme item 6.7.

6.1.5. Para aplicação das multas elencadas nas alíneas "a" e "b" acima, tão logo constatado o atraso injustificado, o Gestor deste Contrato acionará o Departamento de Licitações e Contratos, para que proceda os trâmites necessários à aplicação da penalidade, nos termos do Decreto Municipal que regulamenta os procedimentos de aplicação de penalidades, onde o valor apurado será descontado dos pagamentos devidos pela CONTRATANTE, ainda que inexista relação de causa e efeito entre o valor faturado e o fato gerador da multa, ou descontado de eventual garantia prestada. Não havendo pagamentos devidos pela CONTRATANTE ou garantia prestada pela CONTRATADA, o prazo para pagamento será de **15 (quinze) dias úteis** a contar da intimação da empresa apenada. Não havendo pagamento, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo executivo.

6.1.6. A Contratada ficará impedida de licitar e contratar com o Município de Guarulhos, pelo prazo de até 03 (três) anos, sem prejuízo da aplicação das demais sanções cabíveis à espécie, caso venha a descumprir a avença, total ou parcialmente, conforme item 6.1.2 acima e poderá, a critério da Administração, ser aplicada em conformidade com os prazos a seguir:

a) 06 (seis) a 12 (doze) meses nos casos em que a CONTRATADA der causa à inexecução parcial do contrato e/ou deixar de entregar, em prazo estabelecido, todos os documentos e anexos exigidos, quer por meio eletrônico, de forma provisória, ou, em original ou cópia autenticada, de forma definitiva, conforme a forma estipulada para a apresentação do documento, ou ainda, em outras situações que, justificadamente, se enquadrem como inexecução parcial, a ser definido conforme item 6.7;

b) 13 (treze) a 18 (dezoito) meses nos casos em que a CONTRATADA, der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, quando ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto do contrato sem motivo justificado, ou ainda, em outras situações que, justificadamente, se enquadrem como inexecução parcial que cause grave dano, a ser definido conforme item 6.7;

c) 19 (dezenove) a 36 (trinta e seis) meses nos casos em que a CONTRATADA der causa à inexecução total do contrato ou deixar de recolher aos cofres públicos os valores atinentes a penalidade pecuniária aplicada, ou ainda, em outras situações que, justificadamente, se enquadrem como inexecução total, a ser definido conforme item 6.7;

6.1.7. A aplicação da penalidade prevista nos itens 6.1.2 e 6.1.3 implicará o imediato descredenciamento da empresa do cadastro de fornecedores do Município de Guarulhos, pelo prazo em que durar o apenamento.

6.1.8. Para o pagamento das multas elencadas nas alíneas "c" e "d", do item 6.1.4 acima, bem como as indelizações cabíveis impostas à CONTRATADA, o valor apurado será descontado dos pagamentos devidos pela CONTRATANTE. Caso o valor seja superior aos pagamentos que a mesma tenha a receber da CONTRATANTE, o saldo remanescente será descontado de eventual garantia prestada e, se ainda assim, não forem suficientes, restando saldo, o prazo para pagamento será de **15 (quinze) dias úteis** a contar da intimação da empresa apenada. Não havendo pagamento, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo executivo.

6.2. A Contratada somente deixará de sofrer as penalidades descritas no presente instrumento nas seguintes hipóteses:

a) comprovação da ocorrência de caso fortuito ou força maior, que tenham tornado impossível o cumprimento da obrigação, e/ou;

b) manifestação da unidade requisitante, informando que o ocorrido derivou de fatos imputáveis exclusivamente à CONTRATANTE.

6.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à CONTRATANTE;

6.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, não se restringindo às cumulações descritas no item 6.1, podendo ser combinadas de forma distinta, de acordo com os critérios elencados no item 6.7.

6.5. Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos do artigo 166 da Lei Federal 14.133/21, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

6.5.1. Recursos contra decisões de aplicação de penalidade devem ser dirigidos ao Departamento de Licitações e Contratos por meio eletrônico, até o último dia útil do prazo, ou protocolados diretamente na Rua do Rosário, 300 – Térreo – Camargos – Guarulhos/SP, das 8h30 às 16h45, respeitado o último dia útil do prazo.

6.5.2. Não serão conhecidos recursos enviados por meio eletrônico que forem recebidos após as 23h59 do último dia útil do prazo estipulado, sendo considerado o horário de recebimento exibido pelo servidor de e-mail ou sistema eletrônico, ou protocolados fisicamente após as 16h45 do último dia útil do prazo estipulado, conforme estabelecido no item anterior.

6.5.3. Após o vencimento do prazo recursal, os valores serão cobrados nos moldes do subitem 6.1.8.

6.6. Para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei Federal 14.133/21, deve ser observado o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da mesma lei.

6.7. Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para a CONTRATANTE;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

7. PAGAMENTO: será efetuado na forma e prazo fixado no anverso, mediante apresentação de documento fiscal, que deverá ser devidamente atestado pela Unidade Requisitante.

8. VIGÊNCIA: O prazo de vigência é o estipulado neste instrumento, o qual se extingue com recebimento do objeto.

8.1. Para os bens e serviços recebidos com garantia, a garantia ofertada vigora pelo prazo determinado, independente da vigência deste ajuste.

9. VALIDADE: Este instrumento passa a ter validade a partir da data de seu recebimento pela CONTRATADA.

10. DA RESCISÃO: A rescisão deste instrumento poderá ser por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei Federal 14.133/21, assegurados o contraditório e a ampla defesa, bem como amigavelmente.

10.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139, sem prejuízo das sanções enumeradas no artigo 155 do mesmo diploma legal.

11. É vedada a subcontratação, cessão ou transferência no todo ou em parte do objeto contratado.

12. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei Federal 14.133/21 e alterações, demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei Federal 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

13. Os dados presentes neste documento ou coletados para as finalidades aqui previstas serão utilizados única e exclusivamente para cumprir com a finalidade a que se destinam e em respeito a toda a legislação aplicável sobre segurança da informação, privacidade e proteção de dados, inclusive, mas não se limitando a Lei Geral de Proteção de Dados (Lei Federal nº 13.709/2018) e ao Decreto Municipal nº 38.145/2021 e alterações.

14. A CONTRATADA deverá observar o disposto no Decreto Municipal nº 39371, de 18 de agosto de 2022 que trata da Política de Segurança da Informação, devendo cumprir todas as diretrizes e responsabilidades nele estabelecidas.

15. FORO: As partes elegem, em comum acordo, o Foro desta Comarca de Guarulhos, como seu domicílio legal, para qualquer procedimento relacionado com o cumprimento deste instrumento.

Documento assinado eletronicamente por **Armando Tavares dos Santos Neto**, **Secretário (a) Municipal**, em 28/11/2025, às 09:54, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

Documento assinado eletronicamente por **Reginaldo Rozendo da Silva**, **Usuário Externo**, em 28/11/2025, às 10:18, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.guarulhos.sp.gov.br/sei/web/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3410924** e o código CRC **17A0E71B**.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
SUBSECRETARIA DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

TERMO DE REFERÊNCIA_CONTRATAÇÃO

1. Fundamento

Estudo técnico preliminar nº 01

2. Objeto:

Contrato de fornecimento para aquisição de kit alimentar, composto por itens congelados, aos servidores públicos municipais em efetivo exercício, em cumprimento a Lei nº 8.373/25

3. Justificativa da necessidade da contratação

A aquisição atende às disposições da Lei nº 8373/25, que regulamenta a concessão de kit alimentar aos servidores públicos, garantindo o cumprimento da legislação vigente. Os itens selecionados para composição dos kits são alimentos congelados tradicionalmente consumidos nas festividades de final de ano, o que confere caráter cultural e de celebração, valorizando o momento festivo e o espírito de confraternização entre os servidores. Os alimentos congelados apresentam maior durabilidade, permitindo armazenagem adequada e planejamento eficiente da distribuição, contribuindo para a redução significativa de perdas, assegurando a manutenção da qualidade durante todo o processo de distribuição.

4. Quantidade:

O número de kits está de acordo com o número de servidores municipais.

Item	Unid.	Quant.	Descrição	CATMAT/CATSERV
01	unidade	22.000	Kit alimentar, composto por itens congelados, de acordo com o Termo de Referência, com a seguinte composição:	
			01 Ave inteira congelada e temperada, peso líquido do produto 2.800 kg a 3.600 kg;	447874
			01 Lombo suíno temperado, peso líquido do produto 900g a 1,1kg;	447529
			01 Pernil suíno temperado, peso líquido do produto 900g a 1,1kg ;	447547
			01 Filé mignon suíno temperado, peso líquido do produto 650g a 800;	447537
			01 Carne bovina in natura em peça- picanha, peso líquido do produto 800g a 1kg;	447472
			01 Bolsa térmica	613008

5. Especificação do objeto

Kit alimentar contendo:

01 UNIDADE DE AVE INTEIRA CONGELADA TEMPERADA:

Descrição:

Frango inteiro com miúdos, água, sal, azeite de oliva, açúcar, alho, manjericão, salsa, cebola, sálvia, orégano, estragão, aipo, alecrim, pimenta preta, estabilizantes trifosfato pentassódico e carragena e aromatizantes: aroma idêntico ao natural e aroma natural.

Características:

Produto obtido a partir de linhagens genéticas especializadas (conforme resolução dipoa nº 1, de 9 de janeiro de 2003). Não conter glúten. Peso líquido do produto 3kg a 3,6kg. Deverá ser produzido a partir de matérias-primas em bom estado sanitário, isentos de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto.

ORGANOLÉPTICAS:

- aspecto.....próprio, característico;
- cor..... característico do produto;
- odor.....característico do produto;
- sabor..... característico do produto.

FÍSICO QUÍMICAS:

- Valor energético (kcal):..... .Mínimo 138 kcal naporção 100 g
- Carboidratos:..... .Mínimo 0,2g na porção 100g
- Proteínas:..... ..Mínimo 17g na proção 100g
- Sódio..... .Máximo 305mg na porção 100g

Microbiológicas:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 724, de 01/07/22, e IN nº 161, de 01/07/2022 - ANVISA.

Microscópicas e/ou macroscópicas (RDC 623/22):

- Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais a saúde humana.....ausência;

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

Prazo de Validade e de Fabricação:

O produto deverá ter validade mínima de 360 dias.

Embalagem:

O produto deverá ser embalado com informações nutricionais, ingredientes e dados do fabricante litrografado de forma clara e indelével, contendo peso, validade e lote.

Rotulagem:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, especialmente a RDC nº 429/20 e suas alterações, IN nº75/20 – ANVISA/MS e RDC nº 727/20 – ANVISA/MS.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;
B) nome e endereço do fabricante;
C) data de validade ou prazo para consumo;
D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;
E) Informação nutricional
F) peso líquido (das embalagens primária e secundária);
G) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);
H) número do registro do produto no órgão competente;
I) Identificação do lote, se utilizado.

01 UNIDADE DE LOMBO SUINO CONGELADO E TEMPERADO

Descrição:

Lombo suíno, água, sal, sal hipossódico, vinho branco, açúcar, salsa, cebola, estabilizantes: trifosfato pentassódico é pirofosfato tetrassódico e aromatizantes: aromas naturais.

Características:

Poderá conter derivados de soja. Não conter gluten. Peso líquido do produto 900g a 1,1kg. Deverá ser produzido a partir de matérias-primas em bom estado sanitário, isentos de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto.

ORGANOLÉPTICAS:

- aspecto.....próprio, característico;
- cor..... característico do produto;
- odor.....característico do produto;
- sabor..... característico do produto.

FÍSICO QUÍMICAS:

- Valor energético (kcal):..... .Mínimo 130 kcal/porção 100 g
- Carboidratos:..... .Mínimo 0,4g/porção 100g
- Proteínas:..... ..Mínimo 16g/na proção 100g
- Sódio..... .Máximo 552mg/porção 100g

Microbiológicas:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 724, de 01/07/22, e IN nº 161, de 01/07/2022 - ANVISA.

Microscópicas e/ou macroscópicas (RDC 623/22):

- Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais a saúde humana.....ausência;

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

Prazo de Validade e de Fabricação:

O produto deverá ter validade mínima de 240 dias.

Embalagem:

O produto deverá ser embalado com informações nutricionais, ingredientes e dados do fabricante litrografado de forma clara e indelével, contendo peso, validade e lote.

Rotulagem:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, especialmente a RDC nº 429/20 e suas alterações, IN nº75/20 – ANVISA/MS e RDC nº 727/20 – ANVISA/MS.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;
B) nome e endereço do fabricante;
C) data de validade ou prazo para consumo;
D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;
E) Informação nutricional
F) peso líquido (das embalagens primária e secundária);
G) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);
H) número do registro do produto no órgão competente;
I) Identificação do lote, se utilizado.

01 UNIDADE DE PERNIL SUINO CONGELADO E TEMPERADO

Descrição:

Pernil suíno, água, sal, proteína de soja, vinho branco, açúcar, glicose, cebola, alho, aromatizante: aroma natural.

Características:

Poderá conter derivados de soja e trigo. Contem glúten. Peso líquido do produto 900g a 1,1kg. Deverá ser produzido a partir de matérias-primas em bom estado sanitário, isentos de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto.

ORGANOLÉPTICAS:

- aspecto.....próprio, característico;
- cor..... característico do produto;
- odor.....característico do produto;
- sabor..... característico do produto.

FÍSICO QUÍMICAS:

- Valor energético (kcal):..... .Mínimo 224 kcal na porção 100 g
- Proteínas:..... ..Mínimo 19g na proção 100g
- Sódio..... .Máximo 405mg na porção 100g

Microbiológicas:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 724, de 01/07/22, e IN nº 161, de 01/07/2022 - ANVISA.

Microscópicas e/ou macroscópicas (RDC 623/22):

- Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais a saúde humana.....ausência;

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

Prazo de Validade e de Fabricação:

O produto deverá ter validade mínima de 240 dias.

Embalagem:

O produto deverá ser embalado com informações nutricionais, ingredientes e dados do fabricante litrografado de forma clara e indelével, contendo peso, validade e lote.

Rotulagem:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, especialmente a RDC nº 429/20 e suas alterações, IN nº75/20 – ANVISA/MS e RDC nº 727/20 – ANVISA/MS.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;
B) nome e endereço do fabricante;
C) data de validade ou prazo para consumo;
D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;
E) Informação nutricional
F) peso líquido (das embalagens primária e secundária);
G) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);
H) número do registro do produto no órgão competente;
I) Identificação do lote, se utilizado.

01 UNIDADE DE FILÉ MIGNON SUINO CONGELADO E TEMPERADO

Descrição:

Filé mignon suíno, água, sal, alho, açúcar, cebola, proteína de soja, estabilizantes: trifosfato pentapotássico e hexametafosfato de sódio e aromatizantes.

Características:

Poderá conter derivados de soja e trigo. Não conter glúten. Peso líquido do produto 650g a 800g. Deverá ser produzido a partir de matérias-primas em bom estado sanitário, isentos de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto.

ORGANOLÉPTICAS:

- aspecto.....próprio, característico;
- cor..... característico do produto;
- odor.....característico do produto;
- sabor..... característico do produto.

FÍSICO QUÍMICAS:

- Valor energético (kcal):..... .Mínimo 97 kcal na porção 100 g
- Carboidratos:..... .Mínimo 0,4g na porção 100g
- Proteínas:..... ..Mínimo 17g na proção 100g
- Sódio..... .Máximo 431mg na porção 100g

Microbiológicas:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 724, de 01/07/22, e IN nº 161, de 01/07/2022 - ANVISA.

Microscópicas e/ou macroscópicas (RDC 623/22):

- Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais a saúde humana.....ausência;

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

Prazo de Validade e de Fabricação:

O produto deverá ter validade mínima de 360 dias.

Embalagem:

O produto deverá ser embalado com informações nutricionais, ingredientes e dados do fabricante litrografado de forma clara e indelével, contendo peso, validade dote.

Rotulagem:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, especialmente a RDC nº 429/20 e suas alterações, IN nº75/20 – ANVISA/MS e RDC nº 727/20 – ANVISA/MS.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;
B) nome e endereço do fabricante;
C) data de validade ou prazo para consumo;
D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;
E) Informação nutricional
F) peso líquido (das embalagens primária e secundária);
G) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);
H) número do registro do produto no órgão competente;
I) Identificação do lote, se utilizado.

01 UNIDADE DE CARNE IN NATURA BOVINA - PICANHA

Descrição:
Carne in natura tipo picanha de boa qualidade, congelado em peça.
Características:
Não conter glúten. Peso líquido do produto 800g a 1kg. Deverá ser produzido a partir de matérias-primas em bom estado sanitário, isentos de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto.
ORGANOLÉPTICAS:
- aspecto.....próprio, característico;
- cor..... característico do produto;
- odor.....característico do produto;
- sabor..... característico do produto.

FÍSICO QUÍMICAS:
- Valor energético (kcal):..... .Mínimo 270 kcal/porção 100 g
- Proteínas:..... ..Mínimo 20g/na proção 100g
- Sódio..... .Máximo 50mg/porção 100g

Microbiológicas:
Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 724, de 01/07/22, e IN nº 161, de 01/07/2022 - ANVISA.
Microscópicas e/ou macroscópicas (RDC 623/22):
- Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais a saúde humana.....ausência;

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.
Prazo de Validade e de Fabricação:
O prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de fabricação.
Embalagem:
O produto deverá ser embalado com informações nutricionais, ingredientes e dados do fabricante de forma clara e indelével, contendo peso, validade e lote.
Rotulagem:
O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, especialmente a RDC nº 429/20 e suas alterações, IN nº75/20 – ANVISA/MS e RDC nº 727/20 – ANVISA/MS.
Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão constar as seguintes informações:

A) identificação do produto inclusive marca;
B) nome e endereço do fabricante;
C) data de validade ou prazo para consumo;
D) componentes do produto (na embalagem primária), inclusive tipo e/ou código dos aditivos, caso utilizados;
E) Informação nutricional
F) peso líquido (das embalagens primária e secundária);
G) condições de armazenamento; inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária);
H) número do registro do produto no órgão competente;
I) Identificação do lote, se utilizado.

01 UNIDADE DE BOLSA TERMICA
Descrição:
Bolsa térmica, com fechamento em zíper e com capacidade para acondicionamento de alimentos, com o objetivo de manter a temperatura dos congelados até 6 horas. Deverá ser reforçada, e que comporte o peso e acondicionamento dos itens especificado.

6. Projeto Básico das Obras e Serviços de Engenharia:

( ) Sim, conforme ANEXO.
(x) Não se aplica

7. Regimes de Prestação de Serviços de Obras e Engenharia

( ) Empreitada por preço global
( ) Empreitada por preço unitário
( ) Tarefa
( ) Empreitada integral
( ) Contratação integrada
( ) Contratação semi-integrada
( ) Fornecimento e prestação de serviço associado
(x) Não se aplica

8. Classificação do objeto:

(x) **bens e serviços comuns**: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado
( ) **bens e serviços especiais**: aqueles que, por sua alta heterogeneidade ou complexidade, não podem ser descritos na forma de bens e serviços comuns, exigida justificativa prévia do contratante;
( ) **serviço comum de engenharia**: todo serviço de engenharia que tem por objeto ações, objetivamente padronizáveis em termos de desempenho e qualidade, de manutenção, de adequação e de adaptação de bens móveis e imóveis, com preservação das características originais dos bens;
( ) **serviço especial de engenharia**: aquele que, por sua alta heterogeneidade ou complexidade, não pode se enquadrar na definição de serviço comum.
( ) **serviços e fornecimentos contínuos**: serviços contratados e compras realizadas pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas
( ) **serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra**
( ) **serviços não contínuos ou contratados por escopo:** aqueles que impõem ao contratado o dever de realizar a prestação de um serviço específico em período predeterminado, podendo ser prorrogado, desde que justificadamente, pelo prazo necessário à conclusão do objeto;
( ) **serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual**
( ) **notória especialização:** qualidade de profissional ou de empresa cujo conceito, no campo de sua especialidade, decorrente de desempenho anterior, estudos, experiência, publicações, organização, aparelhamento, equipe técnica ou outros requisitos relacionados com suas atividades, permite inferir que o seu trabalho é essencial e reconhecidamente adequado à plena satisfação do objeto do contrato;
( ) **outros (especificar)**

_____

9. Participação de Consórcios e/ou Cooperativas:

(x) Permitida
( ) Vedada. Justificar:

_____

10. Identificação do responsável pela elaboração do TR (nome, CF, cargo)

Gisela Mayumi Kodama - CF 17.472 - nutricionista/Diretora de Departamento

E por fim, atesto que para o referido documento, foram observadas as orientações da Portaria 11/25-SF, de 08/04/2025, bem como legislação e normas de regência.

Documento assinado eletronicamente por **Gisela Mayumi Kodama**, **Diretor(a) de Departamento**, em 07/10/2025, às 17:19, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.guarulhos.sp.gov.br/sei/web/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3004067** e o código CRC **911610B7**.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
SUBSECRETARIA DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

TERMO DE REFERÊNCIA_CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS

1. Certificar se objeto a ser contratado é bem de consumo, e não se enquadra como bem de luxo:

(x) Os itens de consumo adquiridos para suprir as demandas das estruturas da Administração Pública são de qualidade comum, não superior à necessidade para cumprir as finalidades às quais se destinam e se enquadra como bem comum conforme Decreto Municipal 40915/24.

() Os itens se enquadram como bem de luxo conforme Decreto Municipal 40915/24

() Não se aplica, pois não se trata de bem de consumo.

2. Gestor e Fiscal:

Para gestão e fiscalização do contrato, sugerimos a indicação dos servidores abaixo, sendo que estes deverão ser devidamente designados pelo Sr(a) Secretário(a) conforme despacho desta autoridade:

Unidade gestora		
Gestor:	Eduardo Sorares Lucena	CF: 83077
Gestor suplente:	Solange Sodero Vinhas	CF: 21.769
Fiscal:	Yan Barbosa Sales	CF:73.743
Fiscal suplente:	Francisco Lucas Araujo Cavalcante	CF: 79.753

*** Esta informação NÃO substitui o Despacho de Designação de Gestor e Fiscal, que deve ser devidamente formalizado e assinado pelos indicados, via SEI.**

3. Condições de contratação

3.1. Prazos (de entrega, periodicidade de entrega, execução e vigência; se prorrogável):

( ) Não continuado, vigência de ___ meses/anos, sem prorrogação
( ) Continuado, vigência de ___ meses/anos, podendo ser prorrogado a critério da Administração (art. 107 da Lei 14.133/21)
(x) Imediata: aquela com prazo de entrega de até 30 (trinta) dias da assinatura do ajuste
( ) Contrato de escopo, com prazo de ____ meses/dias
( ) Outro, especificar: ____

3.2. Condições adicionais para emissão de ordem de início:

(x) Não se aplica.
( ) Sim, especificar: _____

3.3. Local e condições de entrega ou execução:

As entregas ocorrerão no município de Guarulhos, nos endereços constantes na relação anexa, ponto a ponto.

Os veículos utilizados para o transporte deverão estar em conformidade com a legislação vigente, especialmente a Portaria CVS nº 005/2013, respeitando todas as regras que garantam a integridade e qualidade dos produtos aderem disponibilizados em pontos da administração para retiradas dos kits pelos servidores.
A contratada deverá disponibilizar veículos refrigerados para permanecer nos pontos de entrega, durante a distribuição dos kits, pois as unidades não possuem capacidade para armazenamento;
As entregas serão efetuadas mediante apresentação de cartão eletrônico, magnético ou com codificação, emitido pela contratada, em nome do beneficiário;
Os cartões deverão ser fornecidos sem ônus para a contratante, inclusive em caso de necessidade de emissão de segundas vias que venham a ser solicitadas em função de perda, roubo, quebra ou impossibilidade de leitura do cartão;
Na ocorrência de fraude ou clonagem do cartão, por qualquer razão, a contratada terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis para reparar a situação, sem qualquer ônus ao beneficiário e/ou à contratante;

A contratada deverá providenciar a emissão e entrega dos cartões, no máximo, até 03 (três) dias úteis após a emissão da Autorização de Fornecimento/ Contrato de Fornecimento;
A entrega dos cartões deverá ocorrer no endereço, a ser definido e será informado à contratada por e-mail, em um único lote, salvo novas solicitações de caráter eventual, em envelopes lacrados contendo do lado externo o nome do servidor;
Na inclusão de novos beneficiários e de solicitações de 2ª via, o prazo de entrega dos cartões será de. no máximo, 03 (tres) dias úteis, contados a partir da data de solicitação:
Os funcionários responsáveis pela entrega deverão usar uniformes (camisa ou camiseta, calça, sapato fechado ou tênis, boné e crachá de identificação), conforme art. 20 da Portaria CVS nº 005/2013.
O objeto deste Termo de Referência será dado como recebido na ocasião da entrega das guias de remessa devidamente assinadas e carimbadas, acompanhados de Nota Fiscal, da seguinte forma:
a. provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com a especificação;
b. definitivamente, após a verificação da quantidade do material e qualidade.
Havendo divergências com relação às especificações, a Contratante procederá conforme previsto no item 3.7 (prazo para substituição do produto), por meio de notificação à Contratada, nos termos do Art. 119 da Lei nº 14.133/2021.
A Contratada se comprometerá, a qualquer tempo, quando exigido pela Contratante, a providenciar ensaios, testes e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais, para a boa execução do objeto do contrato, cujas despesas correrão por conta da contratada, conforme Art. 140 da Lei nº 14.133/21.

3.4. Prazo e condições de garantia:

As entregas deverão ocorrer nos locais indicados e conforme cronograma a ser estabelecido pela Secretaria de Gestão.
Fica reservado a Secretaira de Gestão o direito de alterar a programação até 48 (quarenta e oito) horas antes do prazo de entrega estipulado no cronograma.

3.5. Condições e forma de pagamento (se diferente do padrão – 30 dias ou condições adicionais):

O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias, a contar do recebimento da Nota Fiscal, devidamente atestada.

3.6. Reajustamento:

(x) Conforme Decreto Municipal 23124/05

( ) Outro, especificar:

3.7. Prazo para substituição de produto ou refazimento de serviços (quando constatada irregularidade):

A Contratada deverá substituir no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sem qualquer ônus para a municipalidade, o(s) produto(s) que estiver(em) em desacordo, conforme abaixo:
- Peso e/ou tipo de embalagem e/ou rotulagem estiver em desacordo com o especificado;
- Na análise sensorial, o produto apresentar características organolépticas alteradas;
- Quando, apurado por laudo, o produto apresentar diferença nas características físico-químicas;
- Quando, apurado por laudo, análise microbiológica, demonstrar contaminação e/ou deterioração do produto.

Se, mesmo após o recebimento definitivo, constatar-se que os fornecimentos foram executados em desacordo com o especificado, os responsáveis/gestores pela contratação notificarão a Contratada para que a mesma providencie a correção necessária dentro dos prazos de recebimento. Tal procedimento independe da aplicação das penalidades previstas

4. Exigência de amostra, certificado de marca ou laudo técnico:

(x) Sim, deverá ser exigida a amostra. Justificar: A Unidade Requisitante reserva-se ao direito de solicitar amostras para análise, a fim de comprovar que o produto atende, especialmente o termo de referência. Quando solicitado, a empresa deverá apresentar 2 (duas) amostras de cada produto, na embalagem primária.

Local de entrega da amostra: Departamento de Alimentação Escolar, sito a Rua Claudino Barbosa, 313 - Macedo/Guarulhos - 3º andar

Prazo para entrega da amostra: O prazo para apresentação das amostras será de até 05 (cinco) dias, a contar da data de convocação para apresentação das mesmas.

Critérios para avaliação da amostra: Serão avaliadas as informações constantes nas embalagens, bem como as características macroscópicas.

Responsável pelo recebimento da amostra: Emily ou Gisela

A empresa arrematante do certame deverá apresentar:
a) Ficha Técnica do produto, conforme modelo anexo;
b) Registro de rótulo do produto.
c) Registro no órgão competente SIF/SISP/SIM ou SISBI do fabricante do produto
d) Licença Sanitária do licitante

e)Certificado de vistoria de veículos para transporte de alimentos, expedida por autoridade sanitária em nome do licitante ou da empresa terceirizada que fará a logistica dos produtos.

Sempre que necessário a unidade requisitante poderá solicitar ao arrematante Laudo Bromatológico, de laboratório de referência oficial*, excetuando-se o da própria fabricante ou licitante, contendo informações organolépticas, físico-químicas, microscópicas, microbiológicas, com data nunca superior a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias da data designada para sua apresentação, devendo estar em conformidade com o Edital.

* Entende-se por referência oficial os laboratórios cadastrados no Ministérios da Agricultura ou entidades públicas federal, estadual ou municipal.

A Contratada se comprometerá, a qualquer tempo, quando exigido pela Contratante, a providenciar ensaios, testes e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais, para a boa execução do objeto do contrato, cujas despesas correrão por conta da contratada.

( ) Não se aplica

5. Exigências de qualificação técnico-profissional e técnico-operacional:

I - Apresentação de profissional:

(x) Não deverá ser exigido

() Profissional devidamente registrado no conselho profissional competente, quando for o caso, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de obra ou serviço de características semelhantes, para fins de contratação - CAT

II - Certidões ou atestados:

() Não deverá ser exigido

() regularmente emitidos pelo conselho profissional competente, quando for o caso, que demonstrem capacidade operacional na execução de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior, sendo as parcelas de maior relevância ou valor significativo:

(x) Itens de maior relevância com seus quantitativos respeitadas os critérios da curva ABC:

Dada a expressiva quantidade do fornecimento e a complexidade logística envolvida, faz-se necessária a exigência de comprovação de capacidade técnica por meio da apresentação de atestado que demonstre experiência prévia no fornecimento de, no mínimo, 50% do total licitado. A imposição desse critério tem como finalidade garantir que a empresa contratada possua expertise e estrutura adequadas para atender às exigências contratuais, minimizando riscos operacionais que possam comprometer a execução do contrato. O fornecimento de um volume tão significativo de produtos exige não apenas capacidade produtiva, mas também um planejamento logístico eficiente, considerando que a distribuição será pulverizada em diversas localidades. A exigência de um percentual inferior poderia resultar na participação de fornecedores sem experiência comprovada em entregas de grande porte, o que poderia gerar atrasos, comprometimento da qualidade do produto e dificuldades logísticas, especialmente diante da necessidade de cumprir prazos rigorosos e atender múltiplos pontos de entrega, podendo acarretar prejuízos na distribuição dos kits aos servidores. Além disso, a manipulação, transporte e armazenagem de gêneros alimentícios requerem cuidados específicos para garantir a integridade dos produtos, evitando avarias ou deterioração antes da entrega final. A Lei nº 14.133/2021, em seu artigo 67, inciso III, permite a exigência de comprovação de capacidade técnica compatível com a complexidade do objeto licitado, especialmente no que se refere às parcelas de maior relevância. No presente caso, a magnitude do fornecimento e a complexidade da logística envolvida justificam plenamente a necessidade de comprovação de experiência prévia em fornecimentos de grande volume, garantindo a escolha de um fornecedor com capacidade real de execução. Portanto, a exigência de atestado de capacidade técnica correspondente a 50% do total licitado é uma medida razoável e proporcional, visando assegurar a eficiência e a segurança da contratação, sem comprometer a competitividade do certame.

() Sem itens de maior relevância

III - indicação do pessoal técnico, das instalações e do aparelhamento adequados e disponíveis:

() para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada membro da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos

(x) Não há necessidade de solicitar esta declaração

IV - prova do atendimento de requisitos previstos em lei especial:

(x) não há nenhum requisito a ser exigido

() Sim, descrever o documento a ser apresentado - AFE, SIF, etc:

V - registro ou inscrição na entidade profissional competente:

(x) não se aplica

() Sim, descrever o documento a ser apresentado - CREA, CAU, CREMESP, etc:

6. Balanço Patrimonial, índices contábeis e capital social.

(x) Balanço Patrimonial, de acordo com a Lei 14133/21 e índices usuais de mercado;

() Não se aplica, conforme justificativa abaixo:

(x) capital social, de acordo com a Lei 14133/21

7. Visita Técnica ou Declaração de que é conhecedor das condições locais e de que tomou conhecimento de todas as informações para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

() Sim

Nome e contato para agendamento da visita:

(x) Não se aplica

8. Classificação e disponibilidade orçamentária:

Dispomos de recursos para aquisição pretendida e que a indicação da fonte de recursos será informada posteriormente.

9. Obrigações das parte:

- Fornecer os produtos conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos recursos necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;

- Zelar pelo cumprimento integral estabelecido neste Termo de Referência, respeitando carga horária, conteúdo e cronogramas de atividades previamente acordadas;

- Promover a organização técnica e administrativa das atividades que integram o processo de produção e de logística, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com as especificações e exigências que integram este Termo de Referência;

- Efetuar a embalagem de forma a garantir a integridade do produto até seu destino, sendo que não serão aceitos produtos que estiverem com caixas amassadas, embalagens rasgadas, furadas ou fora da conformidade solicitada neste descritivo;

- Responsabilizar-se pela perfeita entrega dos produtos, em condições de pleno uso, ou seja, sem avarias e dentro do prazo de validade;

- Promover, no prazo de 72 horas a contar da notificação da CONTRATANTE, as correções e/ou substituições de produtos que, porventura, apresentem desconformidade com as especificações e exigências que integram este Termo de Referência;

- Designar funcionário responsável pela inserção de dados relativos à logística/entrega no sistema de controle e acompanhamento da CONTRATANTE;

- Fornecer à CONTRATANTE o cronograma prévio de entregas, bem como as guias de remessa em até 3 (três) dias úteis após a entrega, por meio eletrônico (e-mail), devidamente assinadas e datadas pelos responsáveis das unidades escolares;

- Encaminhar as guias de remessa originais para o Departamento de Planejamento da Educação, na ocasião da emissão da nota fiscal de venda;

- Prestar esclarecimentos que forem solicitados pelo contratante e responder prontamente a eventuais reclamações sobre os serviços;

- Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus empregados, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE, garantindo a não interrupção dos serviços prestados;

- Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, bem como responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, dissídios coletivos, previdenciários e fiscais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE;

- Cumprir, além dos postulados legais vigentes do âmbito Federal, Estadual ou Municipal, as normas de segurança do trabalho estabelecidas pela CONTRATANTE;

- Apresentar certificado de vistoria do(s) veículo(s) a ser(em) utilizado(s) na entrega dos produtos expedido pelo órgão competente, em atendimento ao determinado na Portaria CVS nº 04 de 21/03/2011, ou, alternativamente, documento(s) equivalente(s) emitido(s) pela Vigilância Sanitária do Município da sede da CONTRATADA, sempre que solicitado.

Obrigações da CONTRATANTE

: - Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

- Exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual, por servidor ou comissão especialmente designada, anotando em registro próprio as falhas detectadas e posterior encaminhamento dos apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

- Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se de que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas. As sanções a serem aplicadas, por descumprimento de quaisquer exigências do processo licitatório ou das cláusulas contratuais serão as padronizadas pelo Departamento e Licitações e Contratos.

10. Penalidade:

(x) conforme padrão estabelecido pelo Departamento de Licitações e Contratos.

() conforme padrão estabelecido pelo Departamento de Licitações e Contratos e ainda:

11. Modelo de gestão e execução contratual (inciso XVIII, art. 92 da Lei 14.133/21):

Execução

Fornecimentos realizados sob demanda, mediante solicitação formal.

Entregas dos gêneros nos locais indicados, conforme cronograma e especificações.

Gestão

Registro das entregas realizadas.

Comunicação imediata de eventuais problemas logísticos ou de fornecimento.

Fiscalização

Conferência onde deverá ser verificado:

- Quantidade;
- Integridade das embalagens;
- Prazo de validade mínimo exigido;
- Qualidade do produto;
- Condições de higiene e transporte.

Registro de não conformidades com aplicação de penalidades, se necessário.

12. Identificação do responsável pela elaboração das Considerações Técnicas anexas ao Termo de Referência (nome, CF, cargo)

Gisela Mayumi Kodama - CF 17.472 - Diretora de Departamento

E por fim, atesto que para o referido documento, foram observadas as orientações da Portaria 11/25-SF, de 08/04/2025, bem como legislação e normas de regência.



Documento assinado eletronicamente por **Gisela Mayumi Kodama**, **Diretor(a) de Departamento**, em 29/10/2025, às 15:29, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.guarulhos.sp.gov.br/sei/web/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3195491** e o código CRC **0AA8AF5C**.