



PREFEITURA MUNICIPAL DE BROTAS

Secretaria de Educação Compras

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Registro de Preços para aquisição de diversos tipos de carnes in natura, pelo período de 12 (doze) meses, de acordo com a necessidade da Cozinha Piloto da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Brotas.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação fundamenta-se no Estudo Técnico Preliminar, que integra o processo e lhe dá suporte, contendo a análise da necessidade, das alternativas disponíveis, da solução adotada e dos demais elementos necessários à definição do objeto.

A contratação justifica-se pela necessidade de continuidade no fornecimento da alimentação escolar, serviço essencial à saúde, ao bem-estar e ao rendimento dos alunos. Atualmente, a rede municipal de ensino atende aproximadamente 2.800 (dois mil e oitocentos) alunos, que recebem alimentação escolar diariamente, em média de 1 a 3 refeições por turno, conforme a carga horária e faixa etária.

A ausência desses alimentos comprometeria diretamente a qualidade da alimentação oferecida aos alunos e a continuidade do serviço de alimentação escolar, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade social.

Com o vencimento da última Ata de Registro de Preços, torna-se necessária a realização de nova licitação para atender à demanda da Cozinha Piloto, observando-se as disposições da Lei Federal nº 11.947/2009 e da Lei nº 14.133/2021, bem como os princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A contratação, por meio de registro de preços, contempla a aquisição de diversos tipos de carnes in natura, observando critérios técnicos e nutricionais específicos. O fornecimento será realizado de forma parcelada ao longo de 12 meses, conforme a necessidade do órgão demandante, com foco no controle de estoque e prevenção de desperdícios.

O ciclo de vida dos alimentos abrange as etapas de aquisição, transporte, recebimento, inspeção, armazenamento, controle de validade, distribuição para consumo e, quando necessário, descarte de itens vencidos ou em não conformidade. Todos os produtos devem ser entregues com prazo de validade compatível com o tempo de consumo previsto, assegurando sua integridade até o momento do uso.

A contratada deverá assegurar a rastreabilidade dos produtos, possibilitando a identificação do lote, data de fabricação e validade, bem como efetuar a imediata substituição dos itens com avarias ou vencidos. O controle de estoque e validade será feito internamente pela equipe da Administração, com registros atualizados e auditoria periódica.

Adicionalmente, poderão ocorrer ajustes sazonais na demanda, a depender de fatores como calendário escolar, variações climáticas e eventos pontuais que impactem no consumo. Os produtos devem estar rigorosamente em conformidade com as normas sanitárias vigentes, devidamente embalados, rotulados e acondicionados de forma segura e adequada.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os itens devem obedecer rigorosamente às especificações técnicas descritas no edital, com exigência de validade mínima, composição nutricional adequada, embalagem atóxica e rotulagem conforme normas da ANVISA e demais legislações correlatas. O fornecimento será sob demanda, com entregas em local e data previamente agendados.

Requisitos de operação: A empresa contratada deverá disponibilizar canal de atendimento direto para comunicação com a Administração, a fim de atender a eventuais necessidades, ajustes de entrega e resolução de ocorrências no fornecimento.

Requisitos ambientais e de sustentabilidade: É desejável que os fornecedores adotem práticas sustentáveis em sua cadeia de produção e distribuição, como a utilização de embalagens recicláveis, redução de desperdício no transporte e descarte correto dos resíduos gerados. A Administração poderá solicitar comprovações dessas práticas no decorrer da contratação.

Requisitos legais e documentais: A empresa contratada deverá apresentar toda a documentação exigida pela legislação vigente, incluindo habilitação jurídica, regularidade fiscal, qualificação técnica e trabalhista, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021. Além disso, deverá manter atualizados os documentos durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços.

5. MODELO DE EXECUÇÃO

O modelo de execução se dará por meio de Registro de Preços, com emissão de Notas de Empenho conforme a necessidade. A entrega será feita diretamente na sede da Cozinha Piloto, sito a Av. Paulo Delboux Guimarães, n. 520, Bairro Centro, em dias úteis, dentro do horário de funcionamento do órgão (das 08h às 16h). A contratada será responsável por realizar o transporte dos produtos, garantindo a integridade e a qualidade dos itens até o destino final. Quando aplicável, os produtos deverão ser transportados em veículos refrigerados, limpos e devidamente higienizados, conforme as exigências sanitárias para conservação dos alimentos.

Responsabilidade de entrega: A contratada será responsável por descarregar os produtos no local indicado, garantindo que os itens estejam em perfeitas condições, dentro do prazo de validade, e em estado “novo”, sem violação de embalagem ou qualquer tipo de avaria. O transporte deverá atender às condições ideais de preservação dos alimentos.

Disponibilidade: A contratada deverá assegurar disponibilidade de estoque para atendimento contínuo e imediato das demandas emitidas pela Administração, evitando atrasos ou falhas na entrega dos diversos tipos de carnes in natura.

Garantias e responsabilidades: A contratada assume total responsabilidade pela qualidade e conformidade dos produtos fornecidos, respondendo por eventuais substituições necessárias e danos causados por produtos fora do padrão exigido.

Disposições finais: A execução do contrato deverá observar todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência, bem como demais disposições previstas no edital, sendo vedado à contratada transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia autorização formal da Administração.

6. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Nos termos da Lei nº 14.133/2021, a contratada estará sujeita à aplicação de penalidades em caso de inexecução total ou parcial do contrato, bem como no descumprimento de cláusulas contratuais, especificações técnicas, prazos de entrega, entre outras obrigações assumidas.

As sanções poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, conforme a gravidade da infração, e incluem:

- Advertência (Art. 156, inciso I), quando o descumprimento for considerado de menor potencial ofensivo, sem prejuízo significativo à execução do objeto;
- Multa (Art. 156, inciso II), conforme percentuais a serem definidos no instrumento contratual, aplicável por atraso na entrega, falhas técnicas ou inadimplemento de qualquer obrigação contratual;

- Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 3 (três) anos (Art. 156, inciso III), nos casos de infrações mais graves;
- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública (Art. 156, inciso IV), nos casos em que fique demonstrado dolo ou fraude na execução contratual.

A aplicação das penalidades obedecerá ao devido processo legal, com garantia de contraditório e ampla defesa, conforme os Arts. 157 a 159 da mesma Lei. As penalidades ora descritas não excluem a obrigação de indenizar os danos causados à Administração Pública, nem outras sanções previstas em legislação específica.

7. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

Os quantitativos estimados para a presente contratação foram dimensionados considerando o número atual de alunos atendidos pela rede municipal de ensino, os cardápios elaborados no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, a frequência de utilização dos alimentos e as respectivas per capitações, de acordo com a faixa etária e as necessidades nutricionais dos estudantes.

Atualmente, a rede municipal de ensino atende aproximadamente 2.800 (dois mil e oitocentos) alunos, que recebem alimentação escolar diariamente, em média de 1 (uma) a 3 (três) refeições por turno, conforme a carga horária, a faixa etária e a organização das unidades escolares.

Para a definição dos quantitativos, foi considerada, ainda, a possibilidade de variação da demanda durante a vigência da contratação, especialmente em razão do aumento do número de alunos matriculados de um ano para outro. Nesse sentido, a estimativa busca assegurar margem suficiente para absorver eventuais acréscimos de demanda, sem comprometer a continuidade e a regularidade do fornecimento da alimentação escolar.

A manutenção dos quantitativos estimados também proporciona maior segurança e flexibilidade à Administração diante de possíveis intercorrências na execução contratual, tais como fracasso ou desclassificação de itens, impossibilidade de contratação, atrasos, indisponibilidade de produtos ou problemas de entrega por parte dos fornecedores. Dessa forma, busca-se reduzir o risco de insuficiência de produtos e a consequente necessidade de adoção de novos procedimentos de contratação durante a execução.

Ressalta-se que os quantitativos apresentados possuem caráter estimativo e não representam obrigação de aquisição integral pela Administração. As aquisições serão realizadas de forma parcelada e de acordo com a necessidade efetiva da rede municipal de ensino, observadas as condições estabelecidas no instrumento contratual e a disponibilidade orçamentária.

ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
------	-----	------	-----------	------------	-------------

1	3.000	KG	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA PRODUZIDA A PARTIR DE CARNE BOVINA, PODENDO CONTER INGREDIENTES E ADITIVOS TECNOLÓGICOS AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, ESTRITAMENTE NECESSÁRIOS À FABRICAÇÃO, CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS DO PRODUTO, OBSERVANDO O LIMITE MÁXIMO DE 250 MG DE SÓDIO POR 100 G DE PRODUTO. NÃO PODERÁ CONTER AÇÚCAR DE QUALQUER ESPÉCIE, CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES ARTIFICIAIS, GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), PIMENTA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GORDURA TRANS INDUSTRIALIZADA OU GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR FORMATO UNIFORME, CONSISTÊNCIA FIRME, SUPERFÍCIE ÍNTEGRA E CONGELAMENTO INDIVIDUAL PELO PROCESSO IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN), COM BOA APARÊNCIA, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS DA CARNE BOVINA, PRESERVANDO A PRATICIDADE DE PREPARO. DEVERÁ ESTAR LIVRE DE FRAGMENTOS DE OSSOS, CARTILAGENS, PELES, TENDÕES, NERVOS, INTESTINOS E DEMAIS TECIDOS CONSIDERADOS INFERIORES, BEM COMO DE PARASITAS, SUJIDADES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE DETERIORAÇÃO, DESCONGELAMENTO, RECONGELAMENTO OU CRISTAIS DE GELO ADERIDOS AO PRODUTO OU AO INTERIOR DA EMBALAGEM. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER CONSTITUÍDA DE SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, ÍNTEGRO E HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO DE 1 KG A 2 KG DE PRODUTO, COM RÓTULO LEGÍVEL E INDELÉVEL, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER DE PAPELÃO REFORÇADO, ÍNTEGRA E LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA. TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM CARROCERIA FECHADA E EQUIPAMENTO DE REFRIGERAÇÃO, MANTENDO TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A *-18 °C* DURANTE TODO O TRANSPORTE, ASSEGURANDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DE FRIO ATÉ O RECEBIMENTO PELO CONTRATANTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE TOTALMENTE CONGELADO, COM EMBALAGENS ÍNTEGRAS, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO, RECONGELAMENTO OU VIOLAÇÃO.	R\$ 25,14	R\$ 75.420,00
			CARNE BOVINA EM TIRAS OU ISCAS IN NATURA CONGELADA (PATINHO OU COXAO MOLE)		

			DESCRICAO: CARNE DE 1A CATEGORIA PATINHO / COXAO MOLE. PROVENIENTE DE GADO BOVINO, MACHO, SADIO, ABATIDOS SOB INSPECAO VETERINARIA PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDICOES HIGIENICAS SATISFATORIAS APARADA E APRESENTADA NO CORTE : COXAO MOLE E PATINHO. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINACAO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). A CARNE BOVINA EM TIRAS CONGELADA, NO CORTE PATINHO E COXAO MOLE DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. A CARNE BOVINA PICADA DEVERA CONTER NO MAXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MAXIMO 3% DE APONEVROSES. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3, DO DECRETO ESTADUAL NO 12.486 DE 20/10/78, PORTARIA NO 1.428 / MS, DE NOVEMBRO DE 1993 E RESOLUCAO NO 23 DE 15 DE MARCO DE 2000. TODA MATERIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORACAO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E OS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL UTILIZADOS DEVERAO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SIF OU EQUIVALENTE. PROCESSO: REFILE, EQUALIZACAO E CONGELAMENTO DA PECA. COM A PECA AINDA CONGELADA, CORTA-SE EM TIRAS COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E SAO ENCAMINHADOS PARA O TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA INDIVIDUALLY QUICK FROZEN (IQF) PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. CARACTERISTICAS DO PRODUTO: 2.1 ORGANOLEPTICAS: ASPECTO: PROPRIO DA ESPECIE, NAO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA. COR: PROPRIA DA ESPECIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR: PROPRIO TIPO DE CORTE, CARACTERISTICO DA PECA. PODERAO SER EFETUADAS OUTRAS DETERMINACOES (FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS, MICROSCOPICAS OU TOXICOLOGICAS), SEMPRE QUE SE TORNAR NECESSARIA A OBTENCAO DE DADOS SOBRE O ESTADO HIGIENICOSANITARIO DO PRODUTO OU QUANDO DA OCORRENCIA DE TOXINFECCOES ALIMENTARES, CUJOS CUSTOS CORRERAO POR CONTA DO FORNECEDOR. INFORMACOES NUTRICIONAIS: PACOTES 02 KG. PROTEINA: MINIMO 20%/GORDURA: MAXIMO 10%. 2.4. PRAZO DE VALIDADE: MINIMO DE 120(CENTO E VINTE) DIAS. 3. EMBALAGEM: 3.1 O PRODUTO DEVERA ESTAR CONGELADO, EM EMBALAGEM PLASTICA FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, EM PACOTES DE 02 KG. EMBALAGEM INTEGRAL, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFICIE, SEM FUROS E SEM ACUMULOS, PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE		
2	4.000	KG		R\$ 33,66	R\$ 134.640,00

			PAPELAO ROTULADA REFORCADA, COM AS ABAS SUPERIOR E INFERIOR TOTALMENTE LACRADAS CONTENDO ATÉ 20 KG. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. CONTER O SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL SIF OU EQUIVALENTE.		
3	8.000	KG	CARNE BOVINA MOÍDA TIPO PATINHO CONGELADA E QUE APRESENTE NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, SABOR E CHEIRO PRÓPRIO, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 DECRETO 12.486 DE 20/10/1978 E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA 2.244/1997, PORTARIA 145 DE 01/09/1998 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. O PRODUTO FICARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA E CONTER O SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - SISP OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL - SIF, OU EQUIVALENTE.	R\$ 31,34	R\$ 250.720,00
4	4.000	KG	CARNE DE FRANGO TIPO FILÉ DE COXA E SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO CONGELADO TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -12°C, COR ROSA CLARO, CONSISTÊNCIA FIRME, LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA, VARIACÃO DE ATÉ 8% NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PRODUTO CONGELADO, COM PESO DE 1,5 A 2 KG, DEVENDO CONTER NÚMERO DE SIF OU SIMILAR, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 9.013/17, RDC 12/10, RDC 259/02; RDC 360/03, CVS 05/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, DEVENDO POSSUIR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	R\$ 22,75	R\$ 91.000,00
5	6.000	KG	CARNE EM CUBOS TIPO ACÉM CONGELADA E QUE APRESENTE NO MÁXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, SABOR E CHEIRO PRÓPRIO, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3, DECRETO 12.486 DE 20/10/1978 E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA 2.244/1997, PORTARIA 145 DE 01/09/1998 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. O PRODUTO FICARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA E CONTER O SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL - SIF, OU EQUIVALENTE.	R\$ 35,81	R\$ 214.860,00

6	6.000	KG	CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO EM CUBOS CONGELADO (KG), PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE SUÍNA, SABOR ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DURANTE O PROCESSO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA CARTILAGEM E APONEVIOSE), OS CUBOS DEVERÃO TER APROXIMADAMENTE 3 X 3 X 3CM, A CARNE SUÍNA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA- LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE. EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PLÁSTICO FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM PESO DE 01 E 05 KG. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS DE ÁGUA, PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELÃO ROTULADA REFORÇADA, COM AS ABAS SUPERIOR E INFERIOR TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.	R\$ 21,74	R\$ 130.440,00
7	2.000	PCT	FILÉ DE MERLUZA IN NATURA TIPO ARGENTINA - PACOTE 800 GRAMAS – O PRODUTO FICARÁ SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA E CONTER O SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL - SIF, OU EQUIVALENTE.	R\$ 44,65	R\$ 89.300,00

8	6.000	KG	FRANGO EM CUBOS CONGELADOS RECORTE DE FILE DE PEITO DE FRANGO, MEDINDO 3X3X3CM. CARNE DE FRANGO LIMPA, EM RECORTES UNIFORMES SEM PELES E SEM OSSOS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPECAO SANITARIA. CARACTERISTICAS GERAIS: A CARNE DE FRANGO LIMPA, EM RECORTES DEVERA APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR-SE CONGELADO EM SUA FORMA NATURAL A TEMPERATURA DE - 20C A -18OC. 2.1 CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: ASPECTO PROPRIO DE CADA ESPECIE, NAO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PROPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PROPRIO; SABOR PROPRIO EMBALAGEM E PESO: EMBALAGEM PRIMARIA: DEVERA ESTAR CONGELADO, EM EMBALAGEM PLASTICA FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM PESO DE 2KG. EMBALAGEM INTEGRAL, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFICIE, SEM FUROS E SEM ACUMULOS. EMBALAGEM SECUNDARIA: A EMBALAGEM PRIMARIA DEVERA ESTAR PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELAO ROTULADA REFORCADA, COM AS ABAS SUPERIOR E INFERIOR TOTALMENTE LACRADAS. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE. CONTER REGISTRO DE INSPECAO FEDERAL SIF, OU EQUIVALENTE.	R\$ 23,57	R\$ 141.420,00
---	-------	----	--	--------------	-------------------

9	4.000	KG	FRANGO EM TIRAS OU ISCAS CONGELADOS RECORTES DE FILE DE PEITO DE FRANGO, MEDINDO APROXIMADAMENTE 3X1CM. CARNE DE FRANGO LIMPA, EM RECORTES UNIFORMES SEM PELES E SEM OSSOS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPECAO SANITARIA. CARACTERISTICAS GERAIS: A CARNE DE FRANGO LIMPA, EM RECORTES DEVERA APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR-SE CONGELADO EM SUA FORMA NATURAL A TEMPERATURA DE -12OC A -18OC. 2.1 CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: ASPECTO PROPRIO DE CADA ESPECIE, NAO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO; COR PROPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO PROPRIO; SABOR PROPRIO EMBALAGEM E PESO: EMBALAGEM PRIMARIA: DEVERA ESTAR CONGELADO, EM EMBALAGEM PLASTICA FLEXIVEL, ATOXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM PESO DE 2KG. EMBALAGEM INTEGRAL, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFICIE, SEM FUIROS E SEM ACUMULOS. EMBALAGEM SECUNDARIA: A EMBALAGEM PRIMARIA DEVERA ESTAR PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXA DE PAPELAO ROTULADA REFORCADA, COM AS ABAS SUPERIOR E INFERIOR TOTALMENTE LACRADAS. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE. CONTER O SERVICO DE INSPECAO FEDERAL SIF, OU EQUIVALENTE.	R\$ 20,40	R\$ 81.600,00
10	5.000	KG	PEITO DE FRANGO SEM OSSO COM ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS, DEVENDO OBEDECER O VALOR LIMITE DE 6% DE ÁGUA E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3, DECRETO 12.486 DE 20/10/1978 E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA 2.244/1997, PORTARIA 210/98 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. O PRODUTO FICARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA E CONTER O SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL - SIF, OU EQUIVALENTE .	R\$ 22,21	R\$ 111.050,00
11	800	KG	SALSICHA TIPO HOT-DOG COMPOSTA DE CARNE BOVINA; FRESCA COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-5 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78) E (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA-2.244/1997); INSTRUÇÃO NORMATIVA NO 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. O PRODUTO FICARÁ SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA E CONTER O SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL - SIF, OU EQUIVALENTE.	R\$ 12,48	R\$ 9.984,00
TOTAL					R\$ 1.330.434,00

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, que realizará a conferência inicial quanto à quantidade, qualidade, validade, temperatura, integridade das embalagens, condições de conservação e demais características pertinentes, para posterior verificação definitiva da conformidade dos produtos com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta.

Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

O recebimento definitivo dos produtos ocorrerá no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da quantidade, qualidade, integridade das embalagens, condições de conservação, temperatura, prazo de validade e demais especificações estabelecidas neste Termo de Referência, mediante consequente aceitação por meio de termo detalhado.

O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil da contratada pela qualidade, segurança e adequação dos produtos fornecidos, especialmente quanto às condições higiênico-sanitárias, conservação, validade e características especificadas para o fornecimento de carne destinada à merenda escolar, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

LIQUIDAÇÃO

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, após recebimento da nota fiscal.

A nota fiscal deverá ser entregue / enviada para o setor requisitante.

Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- o prazo de validade;
- a data da emissão;
- os dados do contrato e do órgão contratante;
- o período respectivo de execução do contrato;
- o valor a pagar; e
- eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

PRAZO DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação de correção monetária.

FORMA DE PAGAMENTO

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

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

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

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE DO FORNECEDOR

A seleção do fornecedor será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, pelo Sistema de Registro de Preços, adotando-se como critério de julgamento o menor preço por item, conforme justificativa apresentada no Estudo Técnico Preliminar.

O fornecedor será selecionado mediante o atendimento das especificações técnicas e demais condições estabelecidas no edital e no Termo de Referência, bem como dos requisitos de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e técnica exigidos pela legislação aplicável.

A proposta deverá atender integralmente às especificações dos produtos, sendo desclassificadas aquelas que não estiverem em conformidade com as exigências estabelecidas no instrumento convocatório.

10. EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO TÉCNICA

Considerando que o objeto deste Termo de Referência envolve a manipulação e o transporte de alimentos, torna-se necessário garantir que a empresa contratada atenda às normas sanitárias e operacionais vigentes. Dessa forma, fica incluída como exigência de habilitação técnica a apresentação dos seguintes documentos:

- Alvará de Funcionamento válido, emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa está legalmente autorizada a exercer suas atividades;
- Alvará Sanitário vigente, emitido pela autoridade sanitária local, que comprove que a empresa atende às condições higiênico-sanitárias exigidas para a manipulação, acondicionamento e transporte de alimentos.

A não apresentação de qualquer um desses documentos resultará na inabilitação da licitante, conforme previsto na legislação vigente.

11. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DA CONTRATAÇÃO

A gestão e a fiscalização da contratação serão realizadas pelos responsáveis formalmente designados pela Administração, competindo ao gestor acompanhar a execução da Ata de Registro de Preços e ao fiscal verificar o cumprimento das condições estabelecidas no Termo de Referência.

A fiscalização será realizada durante toda a execução da contratação, especialmente no recebimento dos produtos, mediante conferência das quantidades, especificações, qualidade, condições das embalagens, prazo de validade e, quando aplicável, temperatura de conservação.

As ocorrências identificadas durante a execução serão registradas e comunicadas à contratada para adoção das providências necessárias. Nos casos de produtos em desacordo com as especificações, a contratada será notificada para substituição, conforme as condições estabelecidas no Termo de Referência.

O acompanhamento da execução será realizado por meio de notas de empenho, notas fiscais, registros de recebimento e demais documentos pertinentes, mantendo-se os registros necessários para controle e fiscalização da contratação.

A fiscalização da contratação ficará sob responsabilidade de Gabriela Ribeiro – Nutricionista, e a gestão ficará sob responsabilidade de Alice Vidigal Medeiros – Nutricionista, sem prejuízo das demais atribuições previstas na legislação e nos atos de designação.

12. SUBSTITUIÇÃO DE PRODUTOS NÃO CONFORMES

Em caso de entrega de produtos em desacordo com as especificações previstas no Termo de Referência ou que apresentem problemas relacionados à qualidade, validade, conservação, acondicionamento ou qualquer outro aspecto que comprometa sua utilização, a empresa(s) fornecedora(s) será(ão) notificada(s) e deverá(ão) proceder com a substituição imediata dos itens, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas a partir da notificação formal da Administração.

A não substituição dos produtos no prazo estabelecido ensejará a aplicação das penalidades previstas na legislação vigente, inclusive o descredenciamento da empresa do registro de preços, sem prejuízo da responsabilidade civil e administrativa decorrente.

Os custos com a substituição, retirada e nova entrega correrão integralmente por conta da contratada, não cabendo nenhum ônus adicional à Administração Pública.

13. PRAZO DE ENTREGA DO OBJETO

As entregas deverão ser realizadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da respectiva Nota de Empenho.

14. ENDEREÇO DE ENTREGA

As entregas deverão ser realizadas na sede da Cozinha Piloto Municipal, situada à Avenida Paulo Delboux Guimarães, nº 520, Centro, CEP 17380-023, Brotas – SP.

15. ESTIMATIVA DE VALOR

O valor total estimado da contratação é R\$ 1.330.434,00 (um milhão, trezentos e trinta mil, quatrocentos e trinta e quatro reais).

16. DOTAÇÃO

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados nas dotações orçamentárias apresentadas abaixo:

211-02.05.03-12.306.0521-2.283-3.3.90.30.()-01-110.0000

212-02.05.03-12.306.0521-2.283-3.3.90.30.()-02-230.0000

213-02.05.03-12.306.0521-2.283-3.3.90.30.()-05-285.0000

223-02.05.03-12.306.0522-2.285-3.3.90.30.()-01-212.0000

224-02.05.03-12.306.0522-2.285-3.3.90.30.()-05-283.0000

225-02.05.03-12.306.0523-2.286-3.3.90.30.()-01-213.0000

226-02.05.03-12.306.0523-2.286-3.3.90.30.()-05-284.0000

227-02.05.03-12.306.0524-2.287-3.3.90.30.()-01-110.0000

228-02.05.03-12.306.0524-2.287-3.3.90.30.()-05-233.0000

GABRIELA RIBEIRO

Nutricionista

sei!
assinatura
eletrônica



Documento assinado eletronicamente por **Gabriela Ribeiro, NUTRICIONISTA**, em 02/09/2026, às 14:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#) e [Decreto Municipal de regulamentação do processo eletrônico](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site

[https://cidades.sei.sp.gov.br/campinas/sei/controlador_externo.php?](https://cidades.sei.sp.gov.br/campinas/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://cidades.sei.sp.gov.br/campinas/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) , informando o código verificador **1740670** e o código CRC **1C0B99C3**.

Referência: Processo nº 3507902.405.00005787/2026-60

SEI nº 1740670