TERMO DE REFERÊNCIA

Aquisição de cestas mensais de alimentos para beneficiários da AMAE

MINUTA PARA VALIDAÇÃO INTERNA

1. Informações gerais

Unidade requisitante: Agência Municipal de Água e Esgoto de Marília – AMAE. Setor requisitante: Recursos Humanos. Responsável pela demanda: Teresa Matsumoto Santos. A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas por agentes formalmente designados em ato próprio.

2. Definição do objeto

Aquisição de cestas completas de alimentos, com fornecimento parcelado mensal, destinadas aos servidores beneficiários da Agência Municipal de Água e Esgoto de Marília – AMAE, conforme composição e especificações deste Termo de Referência.

A cesta reúne 22 tipos de produtos, totalizando 39 unidades de alimentos por cesta, acondicionadas em caixa de papelão revestida com filme plástico. A caixa corresponde à embalagem externa e não integra a contagem das 39 unidades de alimentos. A unidade de fornecimento e de disputa é a cesta completa, sem prejuízo da discriminação dos componentes para fins de especificação, conferência e formação de preço.

Identificação	Unidade	Quantidade	Descrição resumida
Lote único	Cesta	276	Cesta completa, conforme o item 3 deste TR, com limite de até 23 entregas mensais durante 12 meses; a AMAE poderá solicitar quantidade inferior e não está obrigada a adquirir o total.

3. Composição e especificações dos produtos

Cada cesta deverá conter os quantitativos por unidade indicados na tabela. A composição reúne 22 produtos alimentícios, totalizando 39 unidades por cesta. O item 23 identifica apenas a caixa de papelão revestida com filme plástico, utilizada como embalagem externa e não incluída na contagem dos produtos.

Item	Qtd. por cesta	Unidade	Descrição e especificação mínima
1	2	Pacote	Arroz agulhinha. Especificação: Arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha. Isento de sujidades e materiais estranhos. O produto deverá ser isento de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio. Composição nutricional por porção (50g): VCT: 180Kcal a 185kcal, Carboidratos 40g a 42g, Proteínas 3,5g a 3,7g, Fibras 0,7g a 0,9g. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico atóxico contendo 5Kg. Prazo de validade: mínima de 365 dias. O produto deve conter selo sobre uso de agrotóxicos na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente, em especial a Instrução Normativa MAPA nº 6, de 16 de fevereiro de 2009, e suas alterações posteriores.
2	4	Pacote	Feijão: Especificações: Grupo: I; Feijão Comum; Classe: Cores; Tipo 01, de procedência nacional, máximo de 14% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Instrução Normativa nº 12/2008 - MAPA. Composição nutricional por porção (60g): VCT: 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 44g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,6g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0g a 0,3g, cálcio 79 mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg.
3	3	Pacote	AÇÚCAR REFINADO - Embalagem 1 kg. Açúcar tipo refinado, informações nutricionais na porção de 5g: Valor energético 20kcal, carboidratos 5g. Não contém glúten. Embalagem: Saco plástico contendo 01 quilo.
4	1	Pacote	Café torrado e moído – tipo a vácuo em embalagem de 500 Gramas.
5	3	Frasco	ÓLEO DE SOJA REFINADO, TIPO 1. Refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes. Embalagem: Frasco tipo pet com 900 ml.
6	2	Pacote	Fubá de milho, embalagem de 500g. Ingredientes: Farinha de milho, ferro e ácido fólico (vitamina B9). Informação Nutricional na porção de 50g: valor calórico máximo de 190 kcal, Carboidratos máximo 40g, proteínas mínimo 3g,Gorduras totais máximo 2,0g, Gorduras Saturadas máximo 0,4g, Gorduras Trans máximo 0g, Fibra alimentar mínimo de 2,0g; Sódio máximo 0mg; mínimo de ferro 2,00 mg, ácido fólico mínimo de 100 mcg. Não contém glúten. Embalagem primária: Em saco plástico atóxico transparente de 500g.

Item	Qtd. por cesta	Unidade	Descrição e especificação mínima
7	2	Pacote	Biscoito Amanteigado Sabor Chocolate de primeira qualidade, composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, cacau em pó, açúcar invertido, sal, corante caramelo IV, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio , emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem contendo no mínimo 330 gramas.
8	2	Pacote	Biscoito Salgado de primeira qualidade, composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, sal, açúcar invertido, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, fermento biológico, soro de leite, extrato de malte, emulsificante lecitina de soja, aromatizante. Embalagem contendo no mínimo 360 gramas.
9	1	Pacote	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Especificações: Leite em pó integral, emulsificante e no minimo 14 vitaminas e 11 minerais. Informação nutricional na porção de 26g mínimo de: proteína 7g, cálcio. 300 mg, ferro 4,2mg, fósforo 210 mg, magnésio 126 mg, potássio 1050mg, selênio 18 µg, zinco 3,3 mg e flúor 1,2 mg. Vit. A 240 µg, vit. E 4,5 mg, vit. K 36 µg, vit. B5 1 mg, vit. B9 120 µg, vit. B12 0,72 µg e colina 165 mg.Observação: Não deve conter glúten. Características organolépticas: pó fino e sem grumos, cor branco amarelado, sabor e odor característicos. A dissolução deve ser feita em água de qualquer temperatura. Embalagem: o produto deverá ser embalado em filme de poliéster metalizado e selado automaticamente acondicionado em sacos de PEBD, folha simples, identificado conforme legislação, com peso líquido de 400 gr. Embalagem, rotulagem e validade conforme legislação vigente e de forma indelével.
10	4	UNIDADE	Gelatina em pó Sabor morango, embalagem contendo de 20 a 30 gramas
11	2	FRASCOS	Concentrado líquido para refresco de fruta, composto pelos seguintes ingredientes: Suco de caju integral, água, acidulante ácido cítrico, conservadores benzoato de sódio e metabissulfito de sódio, estabilizante goma xantana e aromatizante sintético idêntico ao natural de caju (11% DE SUCO, APÓS A DILUIÇÃO). Frasco contendo 500 ml com rendimento de 3,5 litros.
12	1	Pacote	ACHOCOLATADO COM MALTE E OVOS: Mistura em pó para o preparo de achocolatado com malte e ovos enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes açúcar orgânico, cacau em pó, extrato de malte, albumina desidratada, sal, minerais cálcio, ferro e zinco, vitaminas C, B3, B2, B6, B1, A e fosfato tricálcico. Conter informação de glúten e alergênicos. O produto deverá ser embalado em sacos de poliéster metalizado/pebd, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 400g cada.
13	1	Pacote	MASSA ALIMENTICIA SECA PARA MACARRONADA, formato PARAFUSO, cor amarela, obtida pelo amassamento de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem com 500 g.
14	1	Pacote	MASSA ALIMENTICIA SECA PARA MACARRONADA, formato Penne, cor amarela, obtida pelo amassamento de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem com 500 g.
15	2	Pacote	MASSA ALIMENTICIA SECA PARA MACARRONADA, formato ESPAGUETE, cor amarela, obtida pelo amassamento de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem com 500 g.
16	2	UNIDADE	Molho de tomate, sache contendo 300 gramas.
17	1	UNIDADE	Milho em conserva. Produto composto de grãos de milho praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriado. Os grãos devem ser imersos em água, sal e/ou açúcar. Embalagem: Lata de folha de flandres, sachês ou TP contendo no mínimo 170 g de peso drenado.
18	1	UNIDADE	Ervilha em conserva. Produto composto de grãos de ervilha praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriado. Os grãos devem ser imersos em água, sal e/ou açúcar. Embalagem: Lata de folha de flandres, sachês ou TP contendo no mínimo 170 g de peso drenado.
19	1	Pacote	JERKED SUINO - CARNE SALGADA CURADA DESSECADA DE SUINO, Carne suína cortada em pedaços, sal, nitrito de sódio INS 250 e nitrato de sódio INS 251, embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, transparente, resistentes ao transporte e armazenamento, com identificação através de etiqueta interna com impressão térmica direta contendo: identificação de lote, data de fabricação , validade e número de registro no SIF/DIPOA, mantido em local seco e arejado, sem necessidade de refrigeração. Pacote de 500g

Item	Qtd. por cesta	Unidade	Descrição e especificação mínima
20	1	UNIDADE	Mix de Temperos em pasta, composto por no mínimo por: cebola, alho, óleo de girassol, sal, cenoura, páprica doce, salsinha, aipo, ácido cítrico e ácido ascórbico, e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser isento de glutamato monossódico e pimenta. Os ingredientes devem ser triturados e homogeneizados, até a obtenção de uma pasta. Pronto para uso. Ideal para carnes bovinas, suínas, aves ou outros. Versátil no preparo de ensopados, cozidos, grelhados, assados, refogados, molhos e marinadas, substituindo os temperos in natura em igual proporção. Embalagem primária deverá ser em Stand-Up Pouch, com bico dosador facilitanto o uso e armazenamento após produto aberto. Contendo no mínimo 150 g, sem necessidade de refrigeração. Na entrega, o produto deverá apresentar prazo de validade remanescente mínimo de 2 (dois) meses, sem prejuízo da exigência geral de pelo menos 70% do prazo total de validade. Valor nutricional na porção de 15g: proteína mínimo de 0,2g e gorduras totais máximo de 2,5g.
21	1	UNIDADE	Mistura para bolo sabor pão de mel: Composto por no mínimo: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, margarina, cacau em pó alcalino, condimentos preparados: canela e cravo, sal, fermentos químicos, corantes, emulsificantes e aromatizante. Devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 100gr: 330 a 340kcal de valor energético; 52 a 58gr de carboidratos; 25 a 31g de açucares totais; 5,2 a 5,9g, de proteínas; 10 a 12g de gorduras totais; 3 a 4g de gorduras saturadas; 0,1 a 0,3g de gorduras trans; 1,2 a 1,7g fibra alimentar; máximo 565mg de sódio. Embalagem primaria: Saco de polietileno laminado com poliéster, atóxico, hermeticamente selado, pesando 400g.
22	1	Pacote	SAL REFINADO EXTRA IODADO. Ingredientes: Cloreto de sódio, Iodato de Potássio e Antiumectante. Embalagem de 01 Kg.
23	1	UNIDADE	Caixa de papelão revestida com filme plástico.

4. Fundamentação da contratação

A contratação destina-se a assegurar a continuidade da entrega mensal do benefício alimentar aos servidores elegíveis da AMAE, conforme a legislação municipal aplicável, inclusive a Lei Municipal nº 8.888/2022. O processo anterior foi encerrado por decisão administrativa e a presente instrução considera a composição revisada e a formalização por contrato administrativo, sem adoção do Sistema de Registro de Preços.

A instrução observará a Lei Federal nº 14.133/2021, a Lei Complementar Federal nº 123/2006, quando aplicável, a Lei Municipal nº 8.888/2022, a Lei Municipal nº 9.184/2024, o Decreto Municipal nº 14.464/2024, no que couber à AMAE, e as demais normas pertinentes. Este TR se articula com o ETP do processo e adota a estrutura administrativa já utilizada pela AMAE, complementada pelas especificações técnicas da cesta definidas para esta contratação.

A cesta natalina, instituída em legislação municipal própria e composta por itens distintos, não integra este objeto, seu quantitativo ou sua estimativa de valor. Eventual aquisição natalina deverá ser planejada em processo próprio.

Este Termo de Referência complementa o Estudo Técnico Preliminar elaborado para a contratação e consolida os elementos necessários à definição do objeto, da execução, do recebimento e do pagamento.

5. Quantitativos, período e estimativa do valor

O cadastro atual informa 22 beneficiários. Para o período inicial de 12 meses, mantém-se o limite máximo de até 23 cestas por mês, totalizando até 276 cestas. A AMAE poderá solicitar quantidade mensal inferior, conforme a necessidade, sem obrigação de aquisição integral do quantitativo máximo contratado. A unidade requisitante deverá reconfirmar o cadastro e o quantitativo necessário antes da publicação do edital.

Descrição	Quantidade	Valor unitário AMAE	Valor total AMAE
Cesta completa	276	R$ 438,09	R$ 120.912,84

A pesquisa de preços atualizada considerou quatro cotações para a cesta completa e apurou média unitária de R$ 438,09. Aplicada a 276 cestas no período inicial de 12 meses, a estimativa global é de R$ 120.912,84. O valor de R$ 407,45 divulgado no PNCP é mantido apenas como referência de conferência e não integra a média, pois deriva de três das cotações consideradas. O valor de eventual prorrogação não está incluído e dependerá de nova avaliação de vantajosidade e disponibilidade orçamentária.

6. Prazo de vigência e prorrogação

A vigência inicial será de 12 meses, contados da assinatura do contrato ou da data nele indicada, observada a publicação e a eficácia do ajuste. Por se tratar de necessidade recorrente, a Administração poderá prorrogar sucessivamente o contrato se caracterizar o fornecimento como contínuo, se houver previsão no edital e no contrato, justificativa da autoridade competente, demonstração de que preços e condições permanecem vantajosos e disponibilidade orçamentária, observado o limite máximo de 10 anos previsto no art. 107 da Lei Federal nº 14.133/2021. A prorrogação não será automática.

7. Modelo de execução e condições de entrega

O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, em entregas mensais estimadas de até 23 cestas, mediante Autorização de Fornecimento (AF) emitida pela AMAE. Cada entrega deverá conter cestas completas, fechadas, identificadas e acondicionadas de modo a preservar os produtos durante o transporte e o manuseio.

Cada AF indicará o quantitativo, o local, a data e o horário programados para a entrega, definidos previamente com a unidade responsável. A AF será encaminhada à contratada com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis da data prevista. As entregas ocorrerão na sede da AMAE, na Rua São Luiz, nº 359, Centro, Marília/SP, CEP 17500-005, em dias úteis, das 08h00 às 11h00 e das 13h00 às 16h00, mediante agendamento, salvo autorização expressa da fiscalização.

Os custos de montagem, embalagem, carga, transporte, descarga e entrega no local indicado deverão estar incluídos no preço ofertado. A contratada deverá observar as condições de higiene, conservação e transporte aplicáveis a gêneros alimentícios.

Se a contratada deixar de realizar, total ou parcialmente, a entrega na data indicada na AF, a fiscalização registrará a ocorrência e notificará formalmente a contratada para que, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas corridas, a contar do recebimento comprovado da notificação, conclua a entrega pendente ou apresente justificativa fundamentada por escrito. A notificação será formalizada por ofício, que será anexado ao processo no sistema 1Doc e encaminhado à contratada por carta registrada com Aviso de Recebimento (AR). A concessão desse prazo para regularização não prorroga automaticamente o prazo original da AF nem afasta a apuração do atraso. Se não houver entrega nem justificativa aceita, a ocorrência será encaminhada para apuração de responsabilidade. A notificação inicial não constitui aplicação de sanção e não substitui a intimação para defesa no processo sancionador, que observará o contraditório e a ampla defesa, na forma da lei.

8. Requisitos de qualidade, validade e embalagem

Os produtos deverão ser novos, próprios para consumo, de marcas e apresentações compatíveis com a proposta aceita, em embalagens originais íntegras, sem sinais de violação, vazamento, estufamento, umidade, deterioração ou contaminação. Rótulos e embalagens deverão atender à legislação sanitária e de rotulagem vigente e identificar, quando aplicável, o produto, fabricante, lote, datas de fabricação e validade, peso ou volume e informações obrigatórias.

Na data da entrega, cada produto deverá conservar pelo menos 70% do prazo total de validade, contado entre a fabricação e o vencimento, conforme a regra da especificação de referência. A caixa externa deverá proteger o conjunto e permitir a conferência da composição, sem substituir as embalagens individuais originais dos produtos.

A contratada deverá substituir, sem custo adicional, produtos divergentes, danificados, vencidos, com validade inferior à exigida ou em desacordo com as especificações, no prazo fixado pela fiscalização, que não poderá exceder 5 (cinco) dias úteis contados da notificação, podendo ser menor conforme a urgência da reposição. O prazo e a justificativa deverão ser registrados no processo.

9. Amostra e verificação da proposta

Após a fase de disputa e negociação, o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar será convocado pelo Pregoeiro para apresentar 01 (uma) amostra completa da cesta básica, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis contados da convocação formal, na sede da AMAE, na Rua São Luiz, nº 359, Centro, Marília/SP, CEP 17500-005, durante o horário de expediente. A avaliação será realizada pela Técnica em Química Simone Festa e por Rogério Pinheiro Galbiati, conforme critérios objetivos do Edital e do Anexo VII. As despesas de preparação, transporte, entrega e eventual retirada correrão por conta do licitante.

A avaliação deverá seguir roteiro objetivo, comparando cada componente com a especificação do item 3, inclusive tipo, quantidade, peso ou volume, integridade da embalagem, rotulagem e prazo de validade. O resultado deverá ser registrado em parecer de aprovação ou reprovação, com indicação dos requisitos não atendidos. A amostra poderá ser retida como referência de conferência, conforme estabelecido no edital.

Esta minuta não exige previamente laudos bromatológicos ou certificados adicionais para todos os produtos. Qualquer documento laboratorial ou certificado deverá ser definido pela área técnica para produto específico, com justificativa de necessidade e proporcionalidade, requisitos claros e vinculação às normas vigentes.

10. Critério de seleção e forma de disputa

A seleção será realizada por Pregão Eletrônico nº 07/2026, sem adoção do Sistema de Registro de Preços, pelo critério de menor preço global do lote único, composto por até 276 cestas completas. A disputa será pelo preço unitário da cesta completa, e o valor global corresponderá ao preço unitário multiplicado pelo quantitativo máximo. Os preços unitários dos produtos serão discriminados no Anexo II, e a soma dos subtotais por cesta deverá corresponder ao preço unitário ofertado para a cesta completa. O modo de disputa será aberto, conforme o Edital. A adoção do lote único permanece justificada pela padronização da cesta, pela logística integrada e pela análise de competitividade registrada no ETP e nos autos.

O preço ofertado deverá abranger todos os custos diretos e indiretos necessários ao fornecimento, inclusive montagem, caixa, embalagem, tributos, transporte, descarga e substituições previstas neste Termo.

11. Gestão, fiscalização e recebimento

O gestor e o fiscal do contrato serão formalmente designados pela autoridade competente antes do início da execução, e seus nomes constarão no Termo de Ciência e Notificação. Compete à fiscalização acompanhar as AFs, conferir a quantidade de cestas e os componentes, verificar embalagens, marcas ofertadas e validade, registrar ocorrências, solicitar correções e atestar as notas fiscais após o recebimento.

O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega, para conferência inicial de quantidade e integridade aparente. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade da cesta e dos produtos, em prazo a ser fixado no edital e no contrato. A aceitação não exclui a responsabilidade da contratada por vícios, defeitos ou divergências posteriormente identificados.

A AMAE poderá recusar total ou parcialmente o fornecimento em desacordo. A contratada deverá recolher ou substituir os itens recusados, sem ônus, nos prazos determinados pela fiscalização, sem prejuízo das medidas contratuais cabíveis.

12. Medição e pagamento

A medição será feita por cesta completa efetivamente entregue e definitivamente recebida, limitada às quantidades contratadas e solicitadas. O pagamento será processado após o ateste da nota fiscal e a comprovação da regularidade documental exigida, no prazo e nas condições previstos no edital e no contrato, observada a legislação aplicável. Não haverá pagamento por quantitativos não entregues ou recusados.

13. Obrigações da contratada

- fornecer as cestas completas e os produtos conforme as especificações, quantidades, marcas aceitas e prazos definidos no contrato e nas AFs;
- manter os produtos em condições adequadas de armazenamento e transporte até o recebimento pela AMAE;
- incluir no preço todos os custos necessários à execução, sem cobrança adicional por montagem, embalagem, transporte, descarga ou substituição;
- apresentar documentos fiscais e informações de rastreabilidade dos produtos e lotes quando solicitados pela fiscalização;
- substituir, no prazo estabelecido, itens recusados ou identificados como desconformes, arcando com os custos correspondentes;
- manter durante a execução as condições de habilitação exigidas e comunicar à AMAE fatos que possam comprometer o fornecimento;
- responder por danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução contratual.

14. Obrigações da AMAE

- emitir as AFs e informar os quantitativos, o local, o horário e o calendário de cada entrega;
- assegurar condições para recebimento e conferência das cestas no local indicado;
- acompanhar e fiscalizar a execução, registrar ocorrências e comunicar formalmente à contratada as correções necessárias;
- receber e atestar os fornecimentos conformes e efetuar o pagamento devido nos prazos contratuais;
- aplicar, mediante processo regular e assegurados contraditório e ampla defesa, as medidas e sanções previstas em lei e no contrato.

15. Subcontratação, garantia e reajuste

Não será exigida garantia de execução contratual, e a subcontratação do objeto não será admitida, conforme definido no Edital. A contratada permanecerá integralmente responsável pela execução e pela conformidade dos produtos.

O reajuste anual será calculado pelo IPCA/IBGE, após o interregno mínimo de 12 (doze) meses contado da data-base do orçamento estimado, fixada em 05 de novembro de 2026, correspondente à data de assinatura do Documento de Formalização da Pesquisa de Preços. Os reajustes subsequentes observarão o interregno mínimo de 12 (doze) meses contado dos efeitos financeiros do último reajuste, conforme o Edital e o contrato.

16. Infrações e sanções

O descumprimento das obrigações sujeitará a contratada às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e no contrato, observados a tipificação da conduta, a gravidade, os danos, as circunstâncias do caso, o processo administrativo e o direito de defesa. O edital deverá estabelecer as sanções e os parâmetros de aplicação compatíveis com o objeto.

17. Adequação orçamentária

Para esta contratação, foi informada a dotação orçamentária Ficha nº 755 – Categoria Econômica 3.3.90.32.00. A unidade competente deverá certificar a disponibilidade dos créditos, a classificação funcional programática e a fonte de recursos antes da publicação do edital e da formalização do contrato, juntando o documento ao processo. A estimativa desta contratação é de R$ 438,09 por cesta e R$ 120.912,84 para 276 cestas no período inicial de 12 meses.

18. Validações finais antes da publicação

- reconfirmar o cadastro, atualmente informado com 22 beneficiários, e o calendário mensal de entrega;
- validar tecnicamente os dados nutricionais dos itens 20 e 21 e a correspondência das especificações com a composição aprovada;
- adotar, como data-base do reajuste, 05 de novembro de 2026, correspondente à data de assinatura do Documento de Formalização da Pesquisa de Preços;
- documentar a compatibilidade do preço de R$ 438,09 com o quantitativo máximo e os custos logísticos;
- preencher a dotação, a classificação e a disponibilidade orçamentária antes da publicação;
- formalizar a designação do gestor e do fiscal antes do início da execução e completar os dados do processo.

Marília, 04 de Novembro de 2026.

gov.br
Documento assinado digitalmente
TERESA MATSUMOTO SANTOS
Data: 16/11/2026 09:30:55-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Teresa Matsumoto Santos
Responsável – Recursos Humanos