



TERMO DE REFERÊNCIA – REGISTRO DE PREÇOS – AQUISIÇÕES

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. Registro de Preços para aquisição de hortifrutigrangeiros, o objeto desse registro incide sobre legumes, vegetais e frutas diretamente ligados à nutrição de serviços de atendimento desta secretaria, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA	QUANTIDADE MÍNIMA POR PEDIDO	QUANTIDA DE MÍNIMA POR LOCAL
1	<u>ABACATE FORTUNA</u> A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	464373	Kg	1.000	15	2
2	<u>ABACAXI PÉROLA</u> A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	464374	Kg	1.200	15	2
3	<u>ABÓBORA JAPONESA CABOTIÁ</u> A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	463748	Kg	1.500	20	2
4	<u>ABOBRINHA BRASILEIRA</u> A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	19772	Kg	700	15	2
5	<u>ABOBRINHA ITALIANA</u> A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	463749	Kg	700	15	2
6	<u>ACELGA</u> A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	463818	Kg	800	15	1
7	<u>ALFACE CRESPA</u> A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	463832	Kg	1.000	10	1
8	<u>ALHO BRANCO / ROXO</u> A especificação detalhada constará no subitem 3.2	463938	Kg	1.500	10	1



	<u>deste Termo.</u>					
9	<u>ALMEIRÃO PÃO DE AÇÚCAR</u> A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	470608	Kg	800	10	1
10	<u>BANANA PRATA</u> A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	464381	Kg	300	3	2
11	<u>CEBOLA BAIA</u> A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	463782	Kg	2.200	10	1
12	<u>CENOURA</u> A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	463770	Kg	2.500	15	1
13	<u>COUVE MANTEIGA</u> A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	463822	Kg	800	10	1
14	<u>ESCAROLA</u> A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	463823	Kg	800	10	1
15	<u>JILÓ REDONDO,</u> A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	463790	Kg	500	10	1
16	<u>LARANJA LIMA</u> A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	464394	Kg	600	4	2
17	<u>LIMÃO TAITI</u> A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	464398	Kg	2.500	10	2
18	<u>MAÇÃ FUJI</u> A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	464401	Kg	4.000	10	2
19	<u>MAÇÃ GALA</u> A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	464400	Kg	4.000	10	2



20	MANDIOCA DESCASCADA A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	463795	Kg	1.200	4	2
21	MANDIOQUINHA A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	463760	Kg	200	4	2
22	MANGA PALMER A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	464407	Kg	1.000	3	3
23	MARACUJÁ A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	464415	Kg	1.500	6	2
24	MELÃO AMARELO A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	464422	Kg	800	4	2
25	MILHO VERDE A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	463797	Kg	1.500	10	1
26	PEPINO JAPONÊS A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	463801	Kg	800	10	1
27	PIMENTÃO VERDE A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	463809	Kg	500	10	1
28	PIMENTÃO VERMELHO A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	463808	Kg.	500	10	1
29	QUIABO A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	463792	Kg	500	10	1
30	REPOLHO VERDE LISO A especificação detalhada constará	463839	Kg	2.000	30	1



	<u>no subitem 3.2 deste Termo.</u>					
31	SALSA A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	615267	Kg	600	5	1
32	TANGERINA PONKAN A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	464436	Kg	1.600	10	2
33	TOMATE SALADA A especificação detalhada constará no subitem 3.2 deste Termo.	463806	Kg	5.000	10	1

- 1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.4. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do art. 84 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.5. O prazo de vigência da contratação é de **60 (sessenta) dias** contados da data determinada na Autorização de Fornecimento.

1. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

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

- 3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

Especificação dos materiais

- 3.2. Segue especificação abaixo dos objetos:

Item	Qtde.	Unidade	Descrição
------	-------	---------	-----------



1	1.000	Kg.	ABACATE – Variedade: FORTUNA. Classificação: Boca 11 e 12. Peso: 600 a 900 g. Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresco, uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a manipulação, mantendo as condições adequadas para o <u>consumo mediato e imediato. Não apresentar lesões mecânica ou provocada por insetos, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e livres de resíduos de fertilizantes.</u>
2	1.200	Kg.	ABACAXI – Variedade: PÉROLA. Classificação: C miúdo. Tipo: 15. Peso: 900 a 1,2 kg. Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Não apresentar lesões mecânica ou provocada por insetos, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos de fertilizantes.
3	1.500	Kg.	ABÓBORA – Variedade: JAPONESA (CABOCHÁ). Classificação: Menor. Peso: 1 a 2 kg. Hortalça utilizada como alimento em seu estado natural, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são. Não apresentar lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho.



4	700	Kg.	ABOBRINHA – Variedade: BRASILEIRA. Classificação: Extra/1A. Diâmetro: maior que 70 mm. Hortalíça utilizada como alimento em seu estado natural, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são. Não apresentar lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho.
5	700	Kg.	ABOBRINHA – Variedade: ITALIANA. Classificação: Extra1/A. Comprimento: maior que 23 cm. Hortalíça utilizada como alimento em seu estado natural, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são. Não apresentar lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho.
6	800	Kg.	ACELGA – Classificação: Especial. Peso: menor que 1,5 kg. Parte verde das hortalíças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescerentes, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade, assim como manter a conformação e aparência. Devem estar frescas, isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.



7	1.000	Kg.	ALFACE – Variedade: CRESPA. Classificação: Especial / 24 unidades. Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade, assim como manter a conformação e aparência. Devem estar frescas, isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.
8	1.500	Kg.	ALHO – Variedade: Branco/Roxo. Classificação: Tipo 5 / classe 5. Diâmetro do bulbo 50 a 60 mm / 42 a 47 mm. Estrangeiro ou Nacional, sem defeito suficientemente desenvolvido, com aspecto e sabor característico, uniformidade no tamanho (bulbo inteiro) e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e dentes chochos ou brotados, deverá estar livre de enfermidades, insetos ou parasitas, umidade, terra e de resíduos de fertilizantes.
9	800	Kg.	ALMEIRÃO – Variedade: PÃO DE AÇÚCAR. Classificação: Extra. Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade, assim como manter a conformação e aparência. Devem estar frescas, isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.



10	300	Kg.	BANANA – Variedade: PRATA. Classificação: Segunda. Comprimento: menor ou igual a 16 cm Diâmetro: menor ou igual a 32 mm. Originário de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e armazenamento, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando sua aparência, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho uniforme.
11	2.200	Kg.	CEBOLA – Variedade: BAIA, Classificação: Graúda, CAIXA 4, Diâmetro: entre 71 e 90 mm. Sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação vigente (ANVISA). Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidade e parasitas.
12	2.500	Kg.	CENOURA – Classificação: Extra AA 3/A. Comprimento: de 20 a 24 cm. Tubérculo próprio para o consumo deve proceder de espécimes vegetais genuínos e são, serem de colheita recente; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de enfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa.



13	800	Kg.	COUVE – Variedade: MANTEIGA. Classificação: Especial, B (24 maços) aberta. Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescents, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Não são permitidos defeitos que lhe alterem a conformação e aparência. Devem ser procedentes de vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.
14	800	Kg.	ESCAROLA – Variedade: folha lisa. Classificação: Primeira/tipo 24, menor que 350 g. Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescents, intactas, firmes e bem desenvolvidas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem defeitos que alterem a conformação e aparência. Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal no tamanho, aroma, cor e sabor; estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estarem livres de folhas sujas e com terra aderente, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.
15	500	Kg.	JILÓ – Variedade: REDONDO. Classificação: Extra/3A. Diâmetro: maior que 50 mm. Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar aroma, sabor, coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Não são permitidos defeitos que alterem a conformação e aparência. Deve ser procedente de vegetais genuínos, estarem livres de enfermidades; não danificados por qualquer lesão de origem mecânica ou por insetos; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes, isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.



16	600	Kg.	LARANJA – Variedade: LIMA. Classificação: C com 15-21 dz / Caixa. Diâmetro: menor que 65 mm. Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes, Sem aroma e sabor estranhos.
17	2.500	Kg.	LIMÃO – Variedade: TAITI. Classificação: C com mais de 31 dz. Diâmetro: menor que 50 mm. Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.
18	4.000	Kg.	MAÇÃ – Variedade: Nacional FUJI. Classificação/150-180. Peso: 100 a 130 g. Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.



19	4.000	Kg.	MAÇÃ – Variedade: Nacional GALA. Classificação/150-180. Peso: 100 a 130 g. Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.
20	1.200	Kg.	MANDIOCA DESCASCADA – Variedade: Branca ou Amarela. Classificação: Mandioca branca ou amarela; Processada; Tolete; Congelada; Transportada e Conservada a uma temperatura de -18°C; Isenta de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos; Embalagem primária filme plástico hermeticamente fechado e atóxico contendo aproximadamente de 1 kg; Embalagem secundária caixa de papelão reforçado; Com validade mínima de 4 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver) em especial: Resolução RDC 218/05, RDC 727/2022, RDC 429/2020, RDC 623/2022; Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.
21	200	Kg.	MANDIOQUINHA – Variedade: Branca ou Amarela. Classificação: Extra A/2A, Peso 60 a 149 g. Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devem se originar de vegetais genuínos e são, serem de colheita recente, livres da maior parte possível de terra aderente à casca, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, com a polpa intacta e limpa. Não apresentar sujidades, parasitos e larvas.



22	1.000	Kg.	MANGA – Variedade: PALMER. Classificação: 18 frutos/tipo 18. Peso: menor que 400 g. Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.
23	1.500	Kg.	MARACUJÁ – Variedade: Azedo. Classificação: 2A. Diâmetro: menor que 65 mm. Produto procedente de uma planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor, próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica ou provocadas por insetos e doenças, não conter substância terrosa, sujidades, resíduos de fertilizantes e corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.
24	800	Kg.	MELÃO – Variedade: AMARELO. Classificação: 12/14 frutos/maior que 13. Peso: menor que 1,100 kg. Procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranho.



25	1.500	Kg.	MILHO VERDE SEM PALHA IN NATURA. Classificação: Primeira/saco de 18 kg. Peso: menor que 300 g. Procedentes de planta sadia, apresentando grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor, sabor que são próprios da variedade. Isentos de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal.
26	800	Kg.	PEPINO – Variedade: JAPONÊS. Classificação: Extra/1A. Comprimento: maior que 25 cm. Produto de elevada qualidade, suficientemente desenvolvido. Próprio para o consumo, procedentes de plantas genuínas e sadias, apresentarem grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de enfermidades e lesão de origem mecânica ou produzida por insetos ou doenças. Isentos de terra, produtos químicos e corpos estranhos aderentes na casca. Sem umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem isentos de sujidades, parasitas e larvas.
27	500	Kg.	Pimentão – Variedade: Verde. Classificação: Extra/1A. Comprimento: menor que 12 cm. Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.



28	500	Kg.	PIMENTÃO - Variedade: Vermelho. Classificação: 2A; Comprimento menor que 12. Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatos e imediatos. Apresentando casca e polpa com coloração vermelha e formato cônico a retangular. Os lotes entregues deverão ter homogeneidade visual no tamanho. Não apresentar defeitos como: podridão, fermento, deformação grave, murcho e virose. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.
29	500	Kg.	QUIABO – Classificação: Extra/1A. Comprimento: maior que 12 cm. Produto de elevada qualidade, devem apresentar grau ideal de uniformidade e desenvolvimento quanto a coloração, tamanho, aroma e sabor que são típicos da variedade. Legumes próprios para o consumo devendo ser originários de plantas genuínas e sadias e serem de colheita recente. Estarem livres de lesão de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças. Estarem livres de sujidades, produtos químicos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes na casca.
30	2.000	Kg.	REPOLHO – Variedade: VERDE LISO. Classificação: Extra/12 cabeças. Peso: maior que 1 kg. Hortaliças de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidas, compactas e firmes. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Próprias para o consumo, devendo ser procedentes de culturas sadias, serem de colheita recente, apresentando grau ideal no desenvolvimento do tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios da variedade. Estarem livres de terra, resíduo de fertilizantes ou produtos químicos aderente nas folhas. Isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.



31	600	Kg.	SALSA – Variedade: Salsinha – Classificação: Extra – Maço A. Maior que 2 kg. Parte verde das hortaliças, de elevada qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Verduras próprias para o consumo devendo ser procedentes de plantas saudáveis, serem frescas, abrigadas dos raios solares, apresentarem grau de desenvolvimento ideal quanto ao tamanho, aroma, cor e sabor que são próprias da variedade; estejam livres de insetos e doenças, assim como de seus danos. Isentas de terra aderente, umidade anormal, odores e sabores estranhos.
32	1.600	Kg.	TANGERINA – Variedade: PONKAN. Classificação: com 08-10dz. Diâmetro menor ou igual a 70 mm. Procedente da frutificação de uma planta sã, destinado ao consumo “in natura”, devendo estar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor que são próprios das variedades, com estágio de maturação tal que suporte a manipulação, o transporte mantendo as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocada por insetos e doenças que afetem sua qualidade, isentas de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e livres de resíduos de fertilizantes.
33	5.000	Kg.	TOMATE – tipo: salada Extra A/1A menor que 100 g. Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “In Natura” ou como ingrediente na culinária, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservar as condições adequadas para o consumo mediato e imediato e <u>não apresentar coloração verde por inteiro (não estar imaturo)</u> . Estar livre de quaisquer lesões de origem mecânica ou causadas por insetos e doenças. Não conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estejam isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estejam livres de resíduos de fertilizantes. Isento de parasitas e larvas.



3.2.1. RECOMENDAÇÕES GERAIS:

- 3.2.1.1. Produto:** O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Deverá atender as exigências de tamanho, descritos em caracterização mensurável e às exigências dos padrões mínimos de qualidade, de acordo com as recomendações do programa Hortiescolha (CEAGESP).
- 3.2.1.2. Embalagem:** Os hortifrutis deverão estar acondicionados em sacos plásticos ou caixa plástica própria, devendo ser lavada e higienizada a cada uso. A Rotulagem do item 21 Mandioca descascada deverá estar de acordo com a legislação pertinente aos produtos minimamente processados embalados, em especial IN Nº 75 de 08/10/2020, RDC Nº 429 de 08/10/2020 e RDC Nº 727 de 01/07/2022.
- 3.2.1.3. Transporte:** O transporte deve garantir a preservação da qualidade e da sanidade do alimento e prevenir contaminação. O veículo e a carroceria de transporte devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene. Não é permitido transportar alimentos junto com objetos, pessoas ou animais (a cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos). O transporte, a carga e a descarga devem garantir a integridade e a qualidade do produto e impedir a contaminação e a deterioração do produto. O transporte deverá ser efetuado de acordo e legislação vigente, em especial Portaria CVS 15 de 07/11/1991 (Alterada pela Portaria CVS 04 de 21/03/2011) – Portaria CVS 5 de 09/04/2013, em transporte fechado, limpo, conservado e com estrados em condições que preservem as características do alimento e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas;
- 3.2.1.4. Legislação:** O produto deve estar de acordo com:
 - 3.2.1.4.1. Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº. 009, de 12 de novembro de 2002 - INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial) E ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).** Regula o acondicionamento manuseio e comercialização dos produtos hortícolas “in natura” embalagens próprias para a comercialização, visando à proteção, conservação e integridade dos mesmos.
 - 3.2.1.5. Resolução da diretoria colegiada – RDC Nº 724, de 1º de julho de 2022 – Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e Instrução normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 (Ministério da Saúde):** Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Estabelece Regulamento Técnico definindo os requisitos mínimos de identidade e qualidade para Produtos Hortícolas.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Subcontratação

- 4.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

- 4.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.



5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

- 5.1. O prazo máximo de entrega dos bens é de **05 (cinco) dias úteis**, contados da data determinada na Autorização de Fornecimento (**pedido**), em remessa única. **Não serão aceitas as entregas realizadas fora do prazo de cinco dias úteis. As entregas podem ser semanais, quinzenais, mensais, semestrais, de acordo com a sazonalidade, considerando que maiores especificações comprometeriam a natureza do registro e a demanda flutuante dos equipamentos. É possível estabelecer, ademais, que não haverá dois pedidos semanais em nenhuma ocasião.**
- 5.2. Caso não seja possível a entrega na **data assinalada**, a empresa vencedora deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos **03 (três) dias úteis** de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 5.3. **As entregas deverão ser realizadas de acordo com a programação estabelecida pela Secretaria Municipal de Assistência Social (SCM/SEMAS), sendo obrigatório o cumprimento da data solicitada e do horário, a fim de se evitar transtornos ao bom andamento dos serviços. Os produtos entregues em dias e horários não programados poderão ser devolvidos.**
- 5.4. Os bens deverão ser entregues **conforme a lista de endereços em Anexo I e nos horários indicados abaixo (subitem 5.5):**
- 5.5. O horário para entrega dos produtos será de **segunda a sexta-feira das 08h00min às 11h30min e das 13h00min às 16h30min**, com exceção de feriados e pontos facultativos, vide calendário oficial do Município (disponível em <https://www.ribeiraopreto.sp.gov.br/portal/principal/feriados>).
- 5.6. **A empresa arcará com todas as despesas relativas ao transporte, descarga e movimentação dos itens até o local indicado pela contratante, assim como deverá realizar a entrega dos comprovantes de entrega (vales ou romaneios) na Seção de Controle e Gestão de Materiais, atualmente na Avenida Bandeirantes, 281 – Vila Virgínia.**
- 5.7. **A empresa deverá realizar a entrega ponto a ponto mediante a apresentação de um vale / romaneio que deverá ser assinado e carimbado pelo local recebedor.**
- 5.8. **Os vales / romaneios devem ser feitos de acordo com os pedidos de entrega. Neles devem constar: o nome da empresa, o nome do local de entrega, data do pedido, número do empenho, descrição da mercadoria com nome e quantidade e local para assinatura e carimbo do responsável pela conferência e recebimento das mercadorias. Cabe ao fornecedor exigir a assinatura e carimbo no ato da entrega. Vales sem identificação do recebedor serão recusados.**
- 5.9. **Os vales (romaneios) devem ser impressos em 03 (três) vias: uma para o local de entrega, uma para a Seção de Controle de Materiais (SCM/SEMAS) (Av. Bandeirantes, 281 – Vila Virgínia) e uma para controle da empresa. Os vales devem ser entregues preferencialmente na mesma semana da entrega, ou no máximo, na semana seguinte. Assim que os vales forem entregues na SCM/SEMAS, serão conferidos e, estando corretos, será enviado para a empresa por e-mail um resumo para o faturamento das Notas Fiscais/DANFES.**
- 5.10. **A empresa deverá apresentar o vale de cada entrega, devidamente assinado, para a Seção de Controle e Gestão de Materiais, condição indispensável para que seja realizada o pagamento das notas fiscais, a serem emitidas conforme orientação da mesma Seção.**
- 5.11. No caso de produtos perecíveis, **especificamente o item mandioca descascada**, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a **4 (quatro) meses** do prazo total recomendado pelo fabricante.

Garantia do objeto



- 5.12. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021 e do Decreto Municipal nº 64, de 2023, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Fiscalização

- 6.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.
- 6.5.1. No caso de instrumento equivalente a fiscalização será acompanhada pelo setor requisitante do objeto.
- 6.5.2. Constituem atividades a serem exercidas pelo(s) fiscal(is):
- 6.5.2.1. Acompanhar e registrar as ocorrências relativas à execução contratual, informando à unidade responsável pela gestão de contratos do setor requisitante, aquelas que podem resultar na execução dos serviços e obras ou na entrega de material de forma diversa do objeto contratual, tomando as providências necessárias à regularização, por parte da contratada, das faltas ou defeitos observados;
- 6.5.2.2. Recepcionar, conferir e atestar da contratada os documentos necessários ao pagamento, previstos no termo de contrato e nas exigências da Secretaria Municipal da Fazenda que disciplina os procedimentos para a liquidação e pagamento;
- 6.5.2.3. Verificar se o prazo de entrega, as quantidades e a qualidade dos serviços, das obras ou do material encontram-se de acordo com o estabelecido no instrumento contratual;
- 6.5.2.4. Manifestar-se formalmente, quando consultado, sobre a prorrogação, rescisão ou qualquer outra providência que deva ser tomada com relação ao contrato que fiscaliza;
- 6.5.2.5. Consultar a unidade requisitante dos serviços, obras ou materiais sobre a necessidade de acréscimos ou supressões no objeto do contrato, se detectar algo que possa sugerir a adoção de tais providências;
- 6.5.2.6. Propor medidas que visem à melhoria contínua da execução do contrato;
- 6.5.2.7. Exercer qualquer outra incumbência que lhe seja atribuída por força de previsão normativa.

Gestão



6.6. Constituem atividades de gestão dos contratos:

- 6.6.1. Acompanhar as contratações a partir da lavratura do ajuste até sua implantação, em se tratando de prestação de serviços ou da entrega de material, no caso de fornecimento parcelado que culmine em instrumento contratual;
- 6.6.2. Ter conhecimento da íntegra do contrato firmado, bem como de seu cronograma físico-financeiro, bem como controlar a utilização dos recursos orçamentários destinados ao amparo das despesas dele decorrentes;
- 6.6.3. Fazer constar do processo administrativo correspondente as informações e os documentos necessários à formalização do contrato, inclusive quando o seu instrumento for substituído;
- 6.6.4. Executar as diligências e providenciar a tramitação necessária que precedem a assinatura dos contratos, termos aditivos e de apostilamento, termos de rescisão contratual, termos de recebimento contratual e afins pela autoridade competente;
- 6.6.5. Expedir a ordem serviço ou autorização de fornecimento;
- 6.6.6. Garantir acesso do contrato firmado, da proposta do contratado, do edital e dos demais documentos pertinentes ao fiscal do contrato, visando subsidiar o exercício da respectiva fiscalização;
- 6.6.7. Verificar e aprovar, com base na legislação vigente, a regularidade da documentação exigida como condição de assinatura do contrato, bem como mantê-la atualizada;
- 6.6.8. Atuar conjuntamente com o fiscal do contrato, verificando a existência de adequado acompanhamento à execução do ajuste;
- 6.6.9. Manter o controle de todos os prazos relacionados aos contratos e informar à autoridade competente, em tempo hábil, a necessidade de prorrogação contratual ou de realização de nova contratação, conforme o caso;
- 6.6.10. Dar início aos procedimentos para a prorrogação dos contratos com a antecedência necessária, levando em conta as informações prestadas pela unidade requisitante do serviço e pelo fiscal do contrato, os preços de mercado e demais elementos que auxiliem na identificação da proposta mais vantajosa para a Administração;
- 6.6.11. Verificar se a documentação necessária ao pagamento, encaminhada pelo fiscal do contrato, está de acordo com o disposto no contrato e nas exigências da Secretaria Municipal da Fazenda para liquidação e pagamento;
- 6.6.12. Verificada a existência de qualquer infração contratual, constatada pelo gestor ou unidade gestora, ou apontada pelo fiscal, relatar os fatos e iniciar o procedimento de proposta de aplicação de penalidade, nos termos previstos no instrumento contratual, bem como informar, com a devida justificativa técnica, às autoridades responsáveis, os fatos que ensejam a aplicação de sanções administrativas em face da inexecução parcial ou total do contrato, observada a legislação vigente;
- 6.6.13. Apurar situação de inadimplemento com relação às obrigações trabalhistas, ao tomar conhecimento dela por qualquer meio, independentemente de ação judicial, e adotar, garantido o contraditório e a ampla defesa, as providências previstas em lei e no contrato;
- 6.6.14. Executar as atividades inerentes à completa gestão do contrato firmado, inclusive no que se refere à manutenção das condições de regularidade fiscal, previdenciária e trabalhista da contratada;
- 6.6.15. Emitir, quando solicitado, as declarações, certidões e atestados de capacidade técnica em relação à execução dos serviços e aquisições contratados, consultado o fiscal do contrato;



- 6.6.16. Repassar as informações sobre vigência e necessidade de prorrogação do ajuste para a área responsável pelo plano de contratações anual;
- 6.6.17. Exercer qualquer outra incumbência que lhe seja atribuída por força de previsão normativa.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Vistoria e Recebimento

- 7.1. **Os produtos deverão ser avaliados previamente pela Seção de Controle e Gestão de Materiais da Secretaria Municipal de Assistência Social (SCM/SEMAS), através de avaliação por amostragem**
- 7.2. **A vistoria das mercadorias será realizada às terças-feiras das 8:00 às 9:00 horas na Seção de Controle e Gestão de Materiais da Secretaria Municipal de Assistência Social (SCM/SEMAS), localizada na Av. Bandeirantes, nº 281 – Vila Virginia, CEP 14030-670, Ribeirão Preto – SP**
- 7.3. **Quando necessário, a Seção de Controle e Gestão de Materiais da Secretaria Municipal de Assistência Social (SCM/SEMAS) poderá recolher uma amostragem equivalente a uma ou duas unidades de cada item, para efeito de registro e controle de qualidade. Entende-se por registro e controle de qualidade, a análise sensorial, acompanhamento da maturação e análise da qualidade dos produtos, que por se tratar de hortifrutigranjeiros, são mais suscetíveis para sofrer alterações de acordo com o clima, safra, transporte, etc.**
- 7.4. **Os produtos serão aceitos nos locais de entrega se estiverem em conformidade com os pedidos, ou seja, data de entrega e quantidade, além de atender todos os quesitos de qualidade e condições de transporte (especificados no item 3.2 do Termo de Referência).**
- 7.5. **O contratante reserva-se o direito de não receber o produto que estiver em desacordo com o previsto neste instrumento, podendo cancelar o pedido e aplicar as sanções cabíveis, nos termos da legislação vigente**
- 7.6. **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 **02 (dois) dias úteis**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades e sem custos adicionais ao Município de Ribeirão Preto.**
- 7.7. **Os fornecedores de hortifrutigranjeiros não poderão entregar nas unidades de atendimento social sem antes passarem pela Seção de Controle e Gestão de Materiais da Secretaria Municipal de Assistência Social (SCM/SEMAS) para vistoria.**
- 7.8. **O produto não poderá ser substituído (marca, qualidade, etc.), sem a devida autorização prévia da CONTRATANTE. Para solicitar a substituição, a empresa deverá enviar o pedido via e-mail com 3 (três) dias úteis de antecedência ao Órgão Requisitante com as devidas justificativas**
- 7.9. **Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, no equipamento público, sem a nota fiscal, qual será entregue posteriormente na Seção de Controle e Gestão de Materiais, recebendo a empresa no ato da entrega o vale como comprovação suficiente. O item será recebido e o vale assinado pelo responsável do equipamento receptor, sendo a entrega acompanhada pelo vale que deverá ser entregue na referida Seção e, após conferência, será enviado à empresa um resumo para emissão das notas fiscais, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta (Art 117, inciso II, alínea “a” do Decreto Municipal nº 64, de 2023).**
- 7.10. **O recebimento definitivo ocorrerá mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências editalícias e contratuais, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente,**



no prazo de até **15 (quinze) dias**, a contar do recebimento provisório (Art 117, inciso II, alínea “b” do Decreto Municipal nº 64, de 2023).

- 7.11. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências editalícias e contratuais.
- 7.12. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.13. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 7.14. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

- 7.15. O(s) contratado(s) apresentará(ão) ao Órgão Requisitante a Nota Fiscal Eletrônica de Compra referente ao fornecimento efetuado.
- 7.16. Para a Nota Fiscal Eletrônica de Compras deverá ser observado o protocolo ICMS 42 de 03 de julho de 2009: ficam obrigados a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, a partir de 1º de dezembro de 2010, os contribuintes que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta.
- 7.17. Para o atendimento da Lei Municipal nº 14.303 de 21 de março de 2019, a Contratada deverá enviar a Nota Fiscal em formato PDF, acompanhada de formato XML se houver, com todas as informações, incluindo a chave de identificação da Nota Fiscal Eletrônica, para o endereço de e-mail: almoxarifado.semas@rp.ribeiraopreto.sp.gov.br, como condição para aprovação da respectiva Nota Fiscal.
- 7.18. Para fins de liquidação, o Órgão Requisitante deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
 - 7.18.1. o prazo de validade;
 - 7.18.2. a data da emissão;
 - 7.18.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 7.18.4. o período respectivo de execução do contrato;
 - 7.18.5. o valor a pagar; e
 - 7.18.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.19. 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;

Pagamento



- 7.20. O pagamento será efetuado no prazo de até **30 (trinta) dias** contados após a comprovação do fornecimento do objeto, nas condições exigidas, bem como, após a aprovação dos respectivos documentos fiscais pelo Órgão Fiscalizador.
- 7.21. 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 do índice IPC-FIPE de correção monetária.
- 7.22. O pagamento será realizado exclusivamente por meio de depósito bancário, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- 8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de contratação, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.

Forma de fornecimento

- 8.2. O fornecimento do objeto será **integral**

Exigências de habilitação

- 8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

- 8.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- 8.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.
- 8.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.



- 8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- 8.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165)
- 8.13. Para a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:
- 8.13.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;
 - 8.13.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
 - 8.13.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;
 - 8.13.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;
 - 8.13.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
 - 8.13.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
 - 8.13.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.
- 8.14. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 8.15. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- 8.16. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- 8.17. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.18. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.19. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;



- 8.20. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.22. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006 e suas alterações posteriores, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

- 8.23. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de sociedade simples;
- 8.24. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

Qualificação Técnica

- 8.25. **Não será exigida a qualificação técnica dos licitantes, conforme justificativa apresentada no Estudo Técnico Preliminar**

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 441.806,00 (quatrocentos e quarenta e um mil, oitocentos e seis reais)**, conforme custos unitários apostos na tabela abaixo.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	Quantidade	Preço Unitário em R\$
1	<u>ABACATE FORTUNA</u>	464373	1.000	R\$ 6,76
2	<u>ABACAXI PÉROLA</u>	464374	1.200	R\$ 8,44
3	<u>ABÓBORA JAPONESA CABOTIÁ</u>	463748	1.500	R\$ 4,75
4	<u>ABOBRINHA BRASILEIRA</u>	19772	700	R\$ 6,59
5	<u>ABOBRINHA ITALIANA</u>	463749	700	R\$ 5,60
6	<u>ACELGA</u>	463818	800	R\$ 8,74
7	<u>ALFACE CRESPA</u>	463832	1.000	R\$ 10,31
8	<u>ALHO BRANCO / ROXO</u>	463938	1.500	R\$ 25,61
9	<u>ALMEIRÃO PÃO DE AÇÚCAR</u>	470608	800	R\$ 9,08
10	<u>BANANA PRATA</u>	464381	300	R\$ 6,06



11	<u>CEBOLA BAIA</u>	463782	2.200	R\$ 5,68
12	<u>CENOURA</u>	463770	2.500	R\$ 4,71
13	<u>COUVE MANTEIGA</u>	463822	800	R\$ 10,43
14	<u>ESCAROLA</u>	463823	800	R\$ 10,68
15	<u>JILÓ REDONDO</u>	463790	500	R\$ 12,01
16	<u>LARANJA LIMA</u>	464394	600	R\$ 8,90
17	<u>LIMÃO TAITI</u>	464398	2.500	R\$ 9,41
18	<u>MAÇÃ FUJI</u>	464401	4.000	R\$ 11,68
19	<u>MAÇÃ GALA</u>	464400	4.000	R\$ 10,70
20	<u>MANDIOCA DESCASCADA</u>	463795	1.200	R\$ 10,44
21	<u>MANDIOQUINHA</u>	463760	200	R\$ 15,58
22	<u>MANGA PALMER</u>	464407	1.000	R\$ 7,70
23	<u>MARACUJÁ</u>	464415	1.500	R\$ 14,95
24	<u>MELÃO AMARELO</u>	464422	800	R\$ 7,50
25	<u>MILHO VERDE</u>	463797	1.500	R\$ 8,48
26	<u>PEPINO JAPONÊS</u>	463801	800	R\$ 6,45
27	<u>PIMENTÃO VERDE</u>	463809	500	R\$ 9,76
28	<u>PIMENTÃO VERMELHO</u>	463808	500	R\$ 28,64
29	<u>QUIABO</u>	463792	500	R\$ 23,11
30	<u>REPOLHO VERDE LISO</u>	463839	2.000	R\$ 4,93
31	<u>SALSA</u>	615267	600	R\$ 23,70
32	<u>TANGERINA PONKAN</u>	464436	1.600	R\$ 6,33
33	<u>TOMATE SALADA</u>	463806	5.000	R\$ 8,86



9.2. No Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

- 9.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021 e arts. 114 e 115 do Decreto Municipal nº 064/23;
- 9.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 9.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação;

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Unidade Orçamentária: 10 - SECRETARIA MUNICIPAL DA ASSISTENCIA SOCIAL
II) Vínculos: 02.500.0023 - PSB - ATENDIMENTO AO IDOSO
III) Classificações Funcionais: 08.244.20217.2.0008 - SERVICOS DE CONVIVENCIA E FOTALECIMENTO DE VINCULOS
IV) Fontes de Recursos: 2 - TRANSFERENCIAS E CONVENIOS ESTADUAIS-VINCULADOS
V) Transferência voluntária: NÃO

I) Unidade Orçamentária: 10 - SECRETARIA MUNICIPAL DA ASSISTENCIA SOCIAL
II) Vínculos: 02.500.0072 - SERV. DE CONV. E FORTALEC. DE VINCULOS - PSB
III) Classificações Funcionais: 08.244.20217.2.0008 - SERVICOS DE CONVIVENCIA E FOTALECIMENTO DE VINCULOS
IV) Fontes de Recursos: 2 - TRANSFERENCIAS E CONVENIOS ESTADUAIS-VINCULADOS
V) Transferência voluntária: NÃO

I) Unidade Orçamentária: 10 - SECRETARIA MUNICIPAL DA ASSISTENCIA SOCIAL
II) Vínculos: 05.500.0117 - SERV. CONV. FORTALEC. DE VINCULOS - SCFV
III) Classificações Funcionais: 08.244.20217.2.0008 - SERVICOS DE CONVIVENCIA E FOTALECIMENTO DE VINCULOS
IV) Fontes de Recursos: 5 - TRANSFERENCIAS E CONVENIOS FEDERAIS-VINCULADOS
V) Transferência voluntária: NÃO

I) Unidade Orçamentária: 10 - SECRETARIA MUNICIPAL DA ASSISTENCIA SOCIAL
II) Vínculos: 05.500.0071 - PISO FIXO DE MEDIA COMPLEXIDADE
III) Classificações Funcionais: 08.244.20217.2.0009 - SERVICOS DE ATENDIMENTO DE MEDIA COMPLEXIDADE
IV) Fontes de Recursos: 5 - TRANSFERENCIAS E CONVENIOS FEDERAIS-VINCULADOS
V) Transferência voluntária: NÃO

I) Unidade Orçamentária: 10 - SECRETARIA MUNICIPAL DA ASSISTENCIA SOCIAL
II) Vínculos: 02.500.0046 - APRIM. EST. OPER. - CREAS - PSE
III) Classificações Funcionais: 08.244.20217.2.0009 - SERVICOS DE ATENDIMENTO DE MEDIA COMPLEXIDADE
IV) Fontes de Recursos: 2 - TRANSFERENCIAS E CONVENIOS ESTADUAIS-VINCULADOS
V) Transferência voluntária: NÃO

I) Unidade Orçamentária: 10 - SECRETARIA MUNICIPAL DA ASSISTENCIA SOCIAL
II) Vínculos: 05.500.0033 - IGD - INDICE DE GESTAO DESCENTRALIZADA
III) Classificações Funcionais: 08.244.20217.2.0010 - INDICE DE GESTAO DESCENTRALIZADA (I.G.D.)



IV) Fontes de Recursos: 5 - TRANSFERENCIAS E CONVENIOS FEDERAIS-VINCULADOS
V) Transferência voluntária: NÃO

I) Unidade Orçamentária: 10 - SECRETARIA MUNICIPAL DA ASSISTENCIA SOCIAL
II) Vínculos: 05.500.0009 - PSE CACAV - CASA TRAVESSIA - P.A.C. I
III) Classificações Funcionais: 08.244.20217.2.0068 - SERVICO DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL
IV) Fontes de Recursos: 5 - TRANSFERENCIAS E CONVENIOS FEDERAIS-VINCULADOS
V) Transferência voluntária: NÃO

I) Unidade Orçamentária: 10 - SECRETARIA MUNICIPAL DA ASSISTENCIA SOCIAL
II) Vínculos: 02.500.0025 - PSE CACAV - CASA TRAVESSIA
III) Classificações Funcionais: 08.244.20217.2.0068 - SERVICO DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL
IV) Fontes de Recursos: 2 - TRANSFERENCIAS E CONVENIOS ESTADUAIS-VINCULADOS
V) Transferência voluntária: NÃO

I) Unidade Orçamentária: 10 - SECRETARIA MUNICIPAL DA ASSISTENCIA SOCIAL
II) Vínculos: 02.500.0075 - MULHERES EM SITUACAO DE VIOLENCIA
III) Classificações Funcionais: 08.244.20217.2.0068 - SERVICO DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL
IV) Fontes de Recursos: 2 - TRANSFERENCIAS E CONVENIOS ESTADUAIS-VINCULADOS
V) Transferência voluntária: NÃO

I) Unidade Orçamentária: 10 - SECRETARIA MUNICIPAL DA ASSISTENCIA SOCIAL
II) Vínculos: 05.500.0022 - FMAS - P.A.C. II
III) Classificações Funcionais: 08.244.20217.2.0068 - SERVICO DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL
IV) Fontes de Recursos: 5 - TRANSFERENCIAS E CONVENIOS FEDERAIS-VINCULADOS
V) Transferência voluntária: NÃO

I) Unidade Orçamentária: 10 - SECRETARIA MUNICIPAL DA ASSISTENCIA SOCIAL
II) Vínculos: 05.500.0012 - PISO BASICO FIXO - PAIF - PSB
III) Classificações Funcionais: 08.244.20217.2.0147 - SERVICOS DE PROTECAO SOCIAL BASICA
IV) Fontes de Recursos: 5 - TRANSFERENCIAS E CONVENIOS FEDERAIS-VINCULADOS
V) Transferência voluntária: NÃO

I) Unidade Orçamentária: 10 - SECRETARIA MUNICIPAL DA ASSISTENCIA SOCIAL
II) Vínculos: 02.500.0019 - PSB - ATENDIMENTO A FAMILIA
III) Classificações Funcionais: 08.244.20217.2.0147 - SERVICOS DE PROTECAO SOCIAL BASICA
IV) Fontes de Recursos: 2 - TRANSFERENCIAS E CONVENIOS ESTADUAIS-VINCULADOS
V) Transferência voluntária: NÃO

I) Unidade Orçamentária: 10 - SECRETARIA MUNICIPAL DA ASSISTENCIA SOCIAL
II) Vínculos: 02.801.0001 - EMENDA ESTADUAL PARLAMENTAR PSB
III) Classificação Funcionais: 08.244.20217.2.0008 - SERVICOS DE CONVIVENCIA E FOTALECIMENTO DE VINCULOS
IV) Fontes de Recursos: 02 - TRANSFERENCIAS E CONVENIOS ESTADUAIS-VINCULADOS
V) Transferência Voluntária: SIM

I) Unidade Orçamentária: 10 - SECRETARIA MUNICIPAL DA ASSISTENCIA SOCIAL
II) Vínculos: 03.500.0104 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL - FMAS LEI 349/1994
III) Classificações Funcionais: 08.244.20217.2.0009 - SERVICOS DE ATENDIMENTO DE MEDIA COMPLEXIDADE
IV) Fontes de Recursos: 3 - RECURSOS PROPRIOS DE FUNDOS ESPECIAIS DE DESPESA-VINCULADOS
V) Transferência voluntária: NÃO

I) Unidade Orçamentária: 10 - SECRETARIA MUNICIPAL DA ASSISTENCIA SOCIAL
II) Vínculos: 01.500.0099 - F.M.A.S - RECURSO PROPRIO
III) Classificações Funcionais: 08.122.20217.2.0002 - MANUTENCAO GERAL
IV) Fontes de Recursos: 1 - TESOURO
V) Transferência voluntária: NÃO



- 10.1.1. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Ribeirão Preto, 26 de setembro de 2025.

Felipe Venturini Arcêncio
Agente de Administração

Bianca Bellizzi de Almeida
Nutricionista

Clicie Santos de Araujo
Chefe da Seção de Controle e Gestão de Materiais

Aline Naiara Teodoro Novais
Diretora Departamento de Gestão Administrativa e Financeira

Júlio Cesar Balieiro
Secretário Municipal de Assistência Social



Anexo I – Locais e endereços para entrega

EQUIPAMENTO	ENDEREÇO
SAICA – Serviço de Acolhimento Institucional para Crianças e Adolescentes	R: Genoveva Onofre Barban, 831 – Planalto Verde
CENTRO POP – Serviço Especializado para Pessoas em Situação de Rua	R: Capitão Salomão, 324 – Campos Elíseos
Centro de Qualificação	Av. Dom Pedro I, 45 – Ipiranga
Centro de Convivência do Idoso (CCI)	Av. Saudade, 2.182 – Campos Elíseos
ALMOXARIFADO – Seção de Controle e Gestão de Materiais	Av. Bandeirantes, 281 – Vila Virgínia
SERVIÇO DE CONVIVENCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS - SCFV	
SCFV Adelino Simioni	Av. Euclides Figueiredo, 278 – Adelino Simioni
SCFV Bonfim Paulista	R: Major Francisco Gandra, 257 – Centro – Bonfim Paulista
SCFV Branca Salles	R: Nadim Latuf, 170 – Branca Salles
SCFV CAIC Antônio Palocci	R: Antônio Forniellas, 248 – Jd. José Sampaio
SCFV Estação do Alto	R: João Delibo, 811 – Quintino Facci II
SCFV Jardim Marchesi	R: Clemente Santini, 734 – Jd. Marchesi
SCFV Maria Nilde Mascelani	R: Cruz e Souza, 3.100 – Pq. Ribeirão Preto
SCFV Marincek	R: Roberto Michelin, 95 – Marincek
SCFV Vila Mariana	R: Itu, 1.120 – Vila Mariana
CENTRO DE REFERÊNCIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - CRAS	
CRAS 1	Rua São José, 223 – Centro
CRAS 2	Rua Virgílio Antônio Simionato, 315, Avelino Alves Palma
CRAS 3	Rua Rio Grande do Norte, 637, Ipiranga
CRAS 4	Rua Antônio José Bernardes, 1055, Jd. Paulo Gomes Romeo
CRAS 5	Rua Alfredo Condeixa, 950, Jd. Marchesi



CRAS 6	Rua Benedicto Jacinto de Souza, 330, Jd. Florestan Fernandes
CRAS 7	Rua Gilberto Parizi, 136, Jd. Cristo Redentor
CRAS 8	Rua Diná Sassi Steagall, 735, Jd. Juliana
CRAS 9	Rua Major Francisco Gandra, 257, Bonfim Paulista
CRAS 10	Rua Nadin Latuf, nº 170, Jd. Dona Branca Salles
CRAS 11	Rua: Luiz Cropanese Spadaro Jr., 360 – Jardim Sílvia Passalacqua
CRAS 12	Rua: Rio Xingu, nº 495 – Vila Albertina
CENTRO DE REFERÊNCIA ESPECIALIZADO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - CREAS	
CREAS 1	Rua Goiás, 1064 – Campos Elíseos
CREAS 2 / Cozinha Centro Pop	Rua Antônio Ventura Araujo, 120, Vila Albertina
CREAS 3	Rua Guido Borsaro, 594, Jd. Bandeirantes
CREAS 4	Rua Virgílio Antônio Simionato, 315, Avelino Alves Palma
CREAS 5	Rua Antônio Vicco, 195 – Adão do Carmo Leonel



Assinaturas do documento



"Termo de referência"

Código para verificação: **5KPIOVT1**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ **JULIO CESAR BALIEIRO** (CPF: ***.735.168-**) em 03/11/2025 às 07:18:07 (GMT-03:00)
Emitido por: "SolarBPM", emitido em 23/07/2025 - 16:20:58 e válido até 23/07/2028 - 16:20:58.
(Assinatura do Sistema)
- ✓ **CLICIE SANTOS DE ARAUJO** (CPF: ***.712.898-**) em 31/10/2025 às 22:03:30 (GMT-03:00)
Emitido por: "SolarBPM", emitido em 23/07/2025 - 10:02:21 e válido até 23/07/2028 - 10:02:21.
(Assinatura do Sistema)
- ✓ **BIANCA BELLIZZI DE ALMEIDA** (CPF: ***.742.508-**) em 31/10/2025 às 17:09:55 (GMT-03:00)
Emitido por: "SolarBPM", emitido em 04/08/2025 - 14:49:29 e válido até 04/08/2028 - 14:49:29.
(Assinatura do Sistema)
- ✓ **ALINE NAIARA TEODORO NOVAIS** (CPF: ***.637.368-**) em 31/10/2025 às 16:38:00 (GMT-03:00)
Emitido por: "SolarBPM", emitido em 23/07/2025 - 10:25:18 e válido até 23/07/2028 - 10:25:18.
(Assinatura do Sistema)
- ✓ **FELIPE VENTURINI ARCENCIO** (CPF: ***.630.398-**) em 31/10/2025 às 14:11:36 (GMT-03:00)
Emitido por: "SolarBPM", emitido em 23/07/2025 - 10:20:22 e válido até 23/07/2028 - 10:20:22.
(Assinatura do Sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link

<https://processodigital.ribeiraopreto.sp.gov.br/atendimento/conferenciaDocumentos> e informe o processo **PMRP 2025/176616** e o código **5KPIOVT1** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.