TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de cestas natalinas aos servidores públicos municipais em efetivo exercício na Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional e aos estudantes regularmente matriculados na Rede municipal pública de ensino, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	Cesta natalina contendo: Ave Natalina, Filé de Sobrecoxa, Choripan, T-Bone Suíno, Panceta Suína, Linguiça de Carne Suína Fininha, Picanha Suína, Picanha Bovina e Bolsa térmica. As especificações detalhadas constam no subitem 3.2 deste Termo.	113026	UNIDADE	9.601
2	Cesta natalina contendo: Ave Natalina, Picanha suína e Bolsa térmica. A especificação detalhada constará no subitem 3.3 deste Termo.	113026	UNIDADE	46.903

1.1.1 Em caso de divergência entre a descrição contida no código CATMAT e a descrição da tabela, prevalecerá a descrição do material solicitado.

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.

2. 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.

3. 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. ITEM 1 - Cada cesta será composta pelos seguintes itens:

3.2.1. **AVE TEMPERADA E CONGELADA:** Produto obtido de ave, acrescido de pescoço sem pele, moela e fígado (deverão ser embalados separadamente), acrescida de solução de água, condimentos e aditivos, caracterizando-se como produto temperado e congelado. Ingredientes: frango, corte de frango, miúdos de frango, aproximadamente (15%) de solução de água, sal, açúcar, especiarias diversas, aromas naturais. Admitida a adição de outros ingredientes e aditivos autorizados pela legislação aplicável. O produto deverá ser acondicionado em saco de polietileno impresso laminado, contendo todos os dados do produto, bem como sua forma de armazenamento. Possuir sensor indicador de término de cozimento, incorporado ao próprio produto, que permita a verificação visual do ponto

adequado para consumo, contribuindo para a segurança alimentar e para a correta preparação do alimento. O produto não deverá conter glúten, poderá conter aromatizante. Deverá constar etiqueta com o peso e a data da pesagem. Contendo peso variado entre 3,0 kg a 4,5 kg.

3.2.2 **FILÉ DE SOBRECOXA TEMPERADA E CONGELADA:** Produto obtido de filé de sobrecoxa de frango, desossado, acrescida de solução de água, condimentos e aditivos, caracterizando-se como produto cru, temperado e congelado. Ingredientes: filé de sobrecoxa temperada, congelada, composta por aproximadamente (6,9%) de solução de água, sal, alho, salsa, pimentão vermelho, orégano, especiarias diversas e estabilizantes. Admitida a adição de outros ingredientes e aditivos autorizados pela legislação aplicável. O produto deverá ser acondicionado em embalagem laminada PET/PE impressa, contendo todos os dados do produto, inclusive validade, bem como sua forma de armazenamento. O produto não deverá conter glúten, poderá conter aromatizante. Contendo peso variado entre 600g a 900g.

3.2.3 **CHORIPAN TEMPERADO E CONGELADO:** Produto de massa de pão com linguiça toscana e queijo mussarela, condimentos e aditivos, caracterizando-se como produto cru, temperado e congelado. Ingredientes: massa de linguiça toscana, composta por carne suína, gordura suína, água, sal, açúcar, especiarias diversas, realçador de sabor: glutamato monossódico, espessante: carragena, alecrim, pão composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, especiarias, queijo mussarela, cebola, alho, salsa e estabilizantes. Admitida a adição de outros ingredientes e aditivos autorizados pela legislação aplicável. O produto deverá ser acondicionado em embalagem com bandejas termoformadas, contendo todos os dados do produto, inclusive validade, bem como sua forma de armazenamento. Contém glúten, poderá conter pimenta e aromatizantes. Contendo peso variado entre 350g a 550g.

3.2.4 **T-BONE SUÍNO TEMPERADO E CONGELADO:** Produto obtido de carne suína com osso, condimentos e aditivos, caracterizando-se como produto cru, temperado e congelado. Ingredientes: T- BONE suíno temperado com água, açúcar, especiarias de alho em pó, cebola em pó, nos moscada, cravo, canela, fumaça laranja, sal rosa, tomate em pó, salsa em pó, cebolinha em pó, pimentão em pó, óleo de soja apresentando aspecto, cor, sabor, e aroma próprio. Admitida a adição de outros ingredientes e aditivos autorizados pela legislação aplicável. O produto deverá ser acondicionado em embalagem de saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico, apropriado para contato com alimentos, termo soldado, deverá conter etiqueta com impressão térmica direta contendo todos os dados do produto, inclusive validade, bem como sua forma de armazenamento, lacrado e com alça para transporte. O produto não deverá conter glúten, poderá conter aromatizante. Contendo peso variado entre 700g a 1kg.

3.2.5 **PANCETA SUÍNA TEMPERADA E CONGELADA:** Produto obtido de barriga suína, acrescida de solução de água, condimentos e aditivos, caracterizando-se como produto cru, temperado e congelado. Ingredientes: panceta suína e salmoura, composta por aproximadamente (16,7%) de solução de água, sal, cebola, alho, coentro, noz-moscada, salsa, lemon pepper, especiarias diversas e estabilizantes. Admitida a adição de outros ingredientes e aditivos autorizados pela legislação aplicável. O produto deverá ser acondicionado em embalagem a vácuo em filme termoformado, deverá conter rótulo adesivo na tampa, contendo todos os dados do produto, inclusive validade, bem como sua forma de armazenamento. O produto não deverá conter glúten, poderá conter pimenta e aromatizantes. Contendo peso variado entre 500g a 1kg.

3.2.6 **LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA FININHA E CONGELADA:** Produto obtido de carne suína, acrescida de água, condimentos e aditivos, caracterizando-se como produto cru, temperado e congelado. Ingredientes: carne suína crua em envoltório de colágeno, a partir de carne suína, gordura suína, sal, alho, cebola, açúcar, pimenta vermelha, pimenta calabresa, nitrato de sódio, especiarias diversas e estabilizantes. Admitida a adição de outros ingredientes e aditivos autorizados pela legislação aplicável. O produto deverá ser acondicionado em embalagem a vácuo em filme termoformado, deverá conter rótulo impresso, com todos os dados do produto,

inclusive validade, bem como sua forma de armazenamento. Contém glúten e pimenta, poderá conter corantes e aromatizantes. Contendo peso variado entre 500g a 700g.

3.2.7 **PICANHA SUÍNA TEMPERADA E CONGELADA:** Produto obtido de carne suína, acrescida de água, condimentos e aditivos, caracterizando-se como produto cru, temperado e congelado. Ingredientes: picanha suína e salmoura, composta por aproximadamente (16,7%) de solução de água, sal, açúcar, cebola, salsa, alho, manjericão, alecrim, sálvia, estragão, orégano, hortelã, especiarias diversas e estabilizantes. Admitida a adição de outros ingredientes e aditivos autorizados pela legislação aplicável. O produto deverá ser acondicionado deverá embalagem a vácuo em filme termoformado, deverá conter rótulo adesivo, contendo todos os dados do produto, inclusive validade, bem como sua forma de armazenamento. O produto não deverá conter glúten, poderá conter aromatizante. Contendo peso variado entre 600g a 900g.

3.2.8 **PICANHA BOVINA CONGELADA:** Produto obtido de corte de picanha bovina em peça, proveniente de animais sadios, abatidos e processados em estabelecimento sob inspeção veterinária oficial, em conformidade com as normas higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação estabelecidas pela legislação vigente. Ingredientes: picanha bovina in natura, admitida a adição de outros ingredientes e aditivos autorizados pela legislação aplicável. O produto deverá ser acondicionado em embalagem flexível, resistente e apropriada para contato com alimentos, devidamente fechada e identificada, contendo todos os dados do produto, inclusive validade, bem como sua forma de armazenamento. O produto não deverá conter glúten. Peso variando entre 700 g e 1,2 kg.

3.2.9 **BOLSA TÉRMICA:** Bolsa térmica confeccionada em material resistente, revestida internamente com material isolante térmico que assegure a adequada conservação dos alimentos sob temperatura de congelamento, dotada de fechamento em zíper e com dimensões compatíveis para o correto acondicionamento dos itens/produtos acima indicados.

3.2.10 Quando a informação de peso não constar da embalagem original de cada produto acima especificado, deverá ser acompanhado de etiqueta autoadesiva que indique o peso e data de pesagem.

3.2.11 O prazo de validade dos itens, na data da entrega, não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias do prazo total recomendado pelo fabricante.

3.2.12 Observar as condições de entrega especificadas no item 5.1 deste Termo.

3.3. ITEM 2 - Cada cesta será composta pelos seguintes itens:

3.3.1. **AVE TEMPERADA E CONGELADA:** Produto obtido de ave, acrescido de pescoço sem pele, moela e fígado, acrescida de solução de água, condimentos e aditivos, caracterizando-se como produto temperado e congelado. Ingredientes: frango, corte de frango, miúdos de frango, aproximadamente (15%) de solução de água, sal, especiarias diversas, cebola, alho, tomate, salsa, manjericão, alecrim, sálvia, orégano, hortelã. Admitida a adição de outros ingredientes e aditivos autorizados pela legislação aplicável. O produto deverá ser acondicionado em saco de polietileno impresso laminado, fechado com grampo e acrescido de rede de polietileno com alça personalizada, contendo todos os dados do produto, bem como sua forma de armazenamento. Possuir sensor indicador de término de cozimento, incorporado ao próprio produto, que permita a verificação visual do ponto adequado para consumo, contribuindo para a segurança alimentar e para a correta preparação do alimento. O produto não deverá conter glúten, poderá conter aromatizante. Deverá constar etiqueta com o peso e a data da pesagem. Contendo peso variado entre 3,0 kg a 4,2kg.

3.3.2. **PICANHA SUÍNA TEMPERADA E CONGELADA:** Produto obtido de carne suína, acrescida de água, condimentos e aditivos, caracterizando-se como produto cru, temperado e congelado. Ingredientes: picanha suína e salmoura, composta por aproximadamente (16,7%) de solução de água, sal, açúcar, cebola, salsa, alho, manjericão, alecrim, sálvia, estragão, orégano,

hortelã, especiarias diversas, aromatizantes e estabilizantes. Admitida a adição de outros ingredientes e aditivos autorizados pela legislação aplicável. O produto deverá ser acondicionado deverá embalagem a vácuo em filme termoformado, deverá conter rótulo adesivo, contendo todos os dados do produto, inclusive validade, bem como sua forma de armazenamento. O produto não deverá conter glúten, poderá conter aromatizante. Contendo peso variado entre 600g a 800g.

3.3.3. BOLSA TÉRMICA: Bolsa térmica confeccionada em poliéster 600 com dimensões de 33cm de comprimento, 30cm de altura e 16cm de largura, isolamento térmico em espuma pack 4mm, tal qual assegure a adequada conservação dos alimentos sob temperatura de congelamento, deverá conter alça de ombro e ser dotada de fechamento em zíper, garantindo a integridade e a proteção dos produtos durante o transporte e armazenamento.

3.3.4.

3.3.5. **Quando a informação de peso não constar da embalagem original de cada produto acima especificado, deverá ser acompanhado de etiqueta autoadesiva que indique o peso e data de pesagem.**

3.3.6. O prazo de validade dos itens, na data da entrega, não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias do prazo total recomendado pelo fabricante.

3.3.7. Observar as condições de entrega especificadas no item 5.2 deste Termo.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Subcontratação

4.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Da exigência de catálogo ou ficha técnica

4.2 Considerando tratar-se de produtos de natureza sazonal e visando assegurar a qualidade, a adequação e a conformidade dos itens ofertados com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos, o(a) Pregoeiro(a) convocará a licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar para apresentar, no prazo de 02 (duas) horas, contado da convocação realizada por meio do sistema eletrônico, a PROPOSTA READEQUADA, acompanhada das respectivas FICHAS TÉCNICAS dos produtos ofertados, para fins de análise e verificação de conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

4.3 A Ficha Técnica deverá conter, no mínimo, a identificação do produto, denominação, marca, fabricante, composição/ingredientes, peso líquido, tipo e material da embalagem, prazo de validade, condições de conservação e armazenamento, informações nutricionais, quando aplicáveis, e demais características técnicas necessárias à comprovação do atendimento às especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

4.4 A apresentação das Fichas Técnicas será exigida para os seguintes itens:

- **Item 3.2.1 – Ave Temperada e Congelada;**
- **Item 3.2.2 – Filé de Sobrecoxa Temperada e Congelada;**
- **Item 3.2.3 – Choripan Temperado e Congelado;**
- **Item 3.2.4 – T-Bone Suíno Temperado e Congelado;**
- **Item 3.2.5 – Panceta Suína Temperada e Congelada;**
- **Item 3.2.6 – Linguiça de Carne Suína Fininha e Congelada;**
- **Item 3.2.7 – Picanha Suína Temperada e Congelada;**
- **Item 3.2.8 – Picanha Bovina Congelada;**
- **Item 3.3.1 – Ave Temperada e Congelada;**
- **Item 3.3.2 - Picanha Suína Temperada e Congelada.**

4.5 As Fichas Técnicas deverão corresponder exatamente aos produtos ofertados na proposta, devendo permitir a identificação inequívoca do fabricante, da marca e das características do produto, de modo a possibilitar a análise objetiva de sua compatibilidade com as especificações deste Termo de Referência.

4.6 A análise das Fichas Técnicas terá caráter exclusivamente técnico e classificatório, destinando-se à verificação da conformidade do produto ofertado com as características, composição, apresentação, peso, embalagem, condições de conservação e demais requisitos previstos neste Termo de Referência, não podendo ser utilizada para estabelecer exigências não previstas no instrumento convocatório.

4.7 Caso a documentação apresentada seja insuficiente para a verificação da conformidade do produto, o(a) Pregoeiro(a), mediante diligência, poderá solicitar esclarecimentos ou documentos complementares, nos limites permitidos pela legislação aplicável, desde que destinados a esclarecer ou comprovar situação preexistente à abertura da sessão pública, vedada a alteração da substância da proposta ou a inclusão posterior de documento que deveria ter sido apresentado originalmente.

4.8 A não apresentação da Proposta Readequada e das respectivas Fichas Técnicas no prazo estabelecido, bem como a apresentação de documentação que demonstre incompatibilidade do produto ofertado com as especificações exigidas neste Termo de Referência, poderá ensejar a desclassificação da proposta, observado o contraditório, a análise técnica e as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

Garantia da contratação

4.9. 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 quantitativo referente ao ITEM 1 deverá ser entregue nos endereços abaixo:**

ITEM 1 - QUANTITATIVOS x LOCAIS DE ENTREGA			
	LOCAL	**ENDEREÇO DE ENTREGA**	**QUANTIDADE**
1	SECRETARIA DA EDUCACAO	RUA TAMANDARÉ, 353 - CAMPOS ELÍSEOS	2040
2	SECRETARIA DA EDUCACAO	AV. DOM PEDRO I, 196 - IPIRANGA	2040
3	SECRETARIA DE ÁGUA E ESGOTO DE RIB. PRETO	RUA AMADOR BUENO, 22 - CENTRO	615
4	GABINETE DO PREFEITO	RUA AMÉRICO BRASILIENSE, 426 - CENTRO	284
	SECRETARIA DA FAZENDA		
	SECRETARIA DE GOVERNO		
	SECRETARIA DA CASA CIVIL		
	SECRETARIA DA JUSTICA		
	SECRETARIA DA CIDADANIA, PESSOA COM DEFICIÊNCIA E INCLUSÃO SOCIAL		
	SECRETARIA DE COMUNICAÇÃO		
	SECRETARIA DE TECNOLOGIA E GOVERNO DIGITAL		

5	CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO	RUA BARÃO DO AMAZONAS, 204 - CENTRO	141
	FUNDAÇÃO PEDRO II		
	FUNTEC		
	FUNDAÇÃO INSTITUTO DO LIVRO		
	FUNDET		
	FIPASE		
	SASSOM		
6	SECRETARIA DE ESPORTES	RUA CAMILO DE MATTOS, 627 - JD MOSTEIRO	37
7	SECRETARIA DE INOVACAO E DESENVOLVIMENTO	RUA CERQUEIRA CÉSAR, 383 - CENTRO	88
	SECRETARIA DA CULTURA E TURISMO		
8	FUNDO SOCIAL DE SOLIDARIEDADE	RUA DUQUE DE CAXIAS, 675 - CENTRO	2884
	SECRETARIA DA SAUDE		
	IPM - INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS MUNICIPIÁRIOS		
9	SECRETARIA DA ADMINISTRACAO	RUA JACIRA, 50 - JD MACEDO	423
	SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE		
	SECRETARIA DE PLANEJAMENTO, DESENVENVOLVIMENTO URBANO E HABITAÇÃO		
10	SECRETARIA DE OBRAS PUBLICAS	RUA LAGUNA, 1246 - JD PAULISTANO	69
	DIVISAO DE FISCALIZAÇÃO DE POSTURAS (JUSTIÇA)		
11	GCM - GUARDA CIVIL METROPOLITANA	RUA OLINDA, 150 - JD SUMARÉ	316
12	PGM - PROCURADORIA GERAL DO MUNICÍPIO	RUA ORESTES MORANDINI, 210 - VILA SEIXAS	77
13	SECRETARIA DA INFRAESTRUTURA	RUA PATROCÍNIO, 2929 - CAMPOS ELÍSEOS	186
14	SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL	RUA PRUDENTE DE MORAIS, 457 - CENTRO	401
TOTAL			**9.601**

ITEM 1

5.1.1. <u>PERÍODO DE ENTREGA</u>: de 7 a 11 de dezembro de 2026, das 08h00min às 17h00min.

5.1.2. O cronograma de entrega será estabelecido e acordado entre as partes, considerando os quantitativos definidos para cada local e as condições necessárias à execução das entregas.

5.1.3. Nos LOCAIS 1, 2 e 8, endereços que concentram o maior número de servidores, será necessária a permanência dos veículos de transporte, mantendo-se os produtos armazenados nos veículos enquanto perdurar a retirada gradual pelos servidores, de modo a assegurar a manutenção das condições de congelamento dos produtos.

5.1.4. Nos DEMAIS LOCAIS, não será necessária a permanência do veículo de transporte, devendo a Contratada realizar o descarregamento dos itens, que serão recebidos pelo responsável pelo local.

5.1.5. O prazo de validade dos itens, na data da entrega, não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.1.6. Caso não seja possível a entrega nas datas estabelecidas, a contratada deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 07 (sete) dias úteis de antecedência, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.2. **O quantitativo referente ao <u>ITEM 2</u> deverá ser entregue nos endereços abaixo:**

ITEM 2 – QUANTITATIVOS x LOCAIS DE ENTREGA			
	LOCAL	**ENDEREÇO DE ENTREGA**	**QUANTIDADE**
1	EMEI IRIA JUNQUEIRA	DR. MARCIANO, 126 BONFIM PAULISTA	597
2	CEMEI EDUARDO ROMUALDO DE SOUZA	RUA VISC DE INHOMIRIM, 1001 – VILA VIRGINIA	3810
3	EMEF FAUSTINO JARRUCHE	RUA CARLOS ÉDSON MACHADO, 100 – JD MARCHESI	3761
4	CAIC ANTÔNIO PALOCCI	RUA ANTÔNIO FORNIELES, 248 – JD JOSÉ SAMPAIO JUNIOR	1087
5	EMEF NELSON MACHADO	RUA MOACIR CANELA, 131 – JD MARIA CASAGRANDE	3215
6	EMEF DRA. ENEIDA AGUIAR	RUA GALO BRAVO, 815 – JD CRISTO REDENTOR	1676
7	EMEF ALFEU GASPARINI	AV DOM PEDRO I, 196 – IPIRANGA	3460
8	EMEF SEBASTIÃO AZEVEDO UNID I	RUA JAPURÁ, 3369 – IPIRANGA	3069
9	EMEF PAULO FREIRE	RUA SINDICALISTA LUÍS ANTÔNIO CORRÊA, 40 – JD HEITOR RIGON	2192
10	EMEI IRMÃO NARCISO NICOLODI	RUA CAROLINA TIEZI STRAMBI, 470 – ADELINO SIMIONI	1091
11	EMEF DOMINGOS CANESIN	RUA NEWTON STILAC, 137 – SANTA CRUZ	2578
12	EMEF ANÍSIO TEIXEIRA	RUA ALBINO GONÇALVES, 43 – JARDIM IGUATEMI	2428
13	EMEF DOM LUIZ DO AAMARAL MOUSINHO	RUA TAMANDARÉ, 353 – CAMPOS ELISIOS	1573
14	CEMEI JOÃO GILBERTO SAMPAIO	RUA PINDAMONHANGABA, 851 – VILA MARIANA	1658
15	EMEF JAIME MONTEIRO DE BARROS	RUA PIRASSUNUNGA, 1100 – JD AEROPORTO	4088
16	EMEF MARIA IGNEZ LOPES ROSSI	RUA ANSELMO M. RODRIGUES, 450 – JD MANOEL PENNA	960
17	EMEF JULIO CESAR VOLTARELLI	RUA MAFALDA MOBÍGLIA, 105 – PQ DOS SERVIDORES	1794
18	EMEF JARBAS MASSULO	RUA HERON DOMINGUES, 810 – PQ SÃO SEBASTIÃO	1967
19	EMEF PAULO MONTE SERRAT	RUA MARGARIDA DE SOUZA SANTANA, 54 – CANDIDO PORTINARI	1430
20	EMEF GERALDA DE SOUZA ESPIN	RUA EMIGDIO ROSSETO, 2960 – JD FLORESTAN FERNANDES	2324
21	EMEF DOMINGOS ANGERAMI	RUA JERONIMO DA ROSA MARTINS, 99 – JD PEDRA BRANCA	2145
TOTAL			**46.903**

ITEM 2

5.2.1. <u>PERÍODO DE ENTREGA</u>: de 7 a 11 de dezembro de 2026, das 08h00min às 17h00min.

5.2.2. O cronograma de entrega será estabelecido e acordado entre as partes, considerando os quantitativos definidos para cada local e as condições necessárias à execução das entregas.

5.2.3. Será necessária a permanência dos veículos de transporte nos locais de entrega, mantendo-se os produtos armazenados nos veículos, enquanto perdurar a retirada gradual pelos alunos, de modo a assegurar a manutenção das condições de congelamento dos produtos.

5.2.4. O prazo de validade dos itens, na data da entrega, não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.2.5. Caso não seja possível a entrega nas datas estabelecidas, a contratada deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 07 (sete) dias úteis de antecedência, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

Garantia do objeto

5.3. 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

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

Recebimento

7.9. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(s) responsável(is) pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, 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. Os bens 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 03 (três) 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.

7.11. 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 05 (cinco dias úteis, a contar do recebimento provisório (Art 117, inciso II, alínea “b” do Decreto Municipal nº 64, de 2023).

7.12. 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.

7.13. 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 pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.14. 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.

7.15. 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.

7.16. O produto (marca, qualidade, etc) não poderá ser substituído, sem a devida autorização do contratante. Em caso de substituição, a empresa deverá, antes de efetuar a entrega, enviar o pedido ao Órgão Requisitante com as devidas justificativas.

7.17. 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.

Liquidação

7.18. O(s) contratado(s) apresentará(ão) ao Órgão Requisitante a Nota Fiscal Eletrônica de Compra referente ao fornecimento efetuado.

7.19. 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.

7.20. 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: sgerais.adm@rp.ribeiraopreto.sp.gov.br, como condição para aprovação da respectiva Nota Fiscal.

7.21. 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:

7.21.1. o prazo de validade;

7.21.2. a data da emissão;

7.21.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.21.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.21.5. o valor a pagar; e

7.21.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.22. 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

7.23. O pagamento será efetuado no prazo de até **15 (quinze) dias** contados após o recebimento definitivo do objeto, nas condições exigidas, bem como, após a aprovação dos respectivos documentos fiscais pelo Órgão Fiscalizador.

7.24. 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.

7.25. 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

8.9. 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

8.10. O fornecimento do objeto será integral.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

8.12. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.13. 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;

8.14. 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;

8.15. 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.

8.16. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.17. 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.

8.18. 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.

8.19. Para a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.19.1. 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;

8.19.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.19.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

8.19.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.19.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.19.6. 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;

8.19.7. 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.

8.20. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.21. Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária.

8.22. Alvará de Funcionamento.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.23. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

8.24. 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;

8.25. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.26. 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;

8.27. 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;

8.28. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.29. 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.

8.30. 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

8.31. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.32. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.32.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.32.2. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.32.3. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.32.4. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.32.5. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte, para os requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de **10% (dez)** para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

Qualificação Técnica

8.33. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados ou certidões, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.33.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.31.1.1. Item 1 – 2.880 unidades (30% do quantitativo total).

8.31.1.2. Item 2 – 14.070 unidades (30% do quantitativo total).

8.33.2. São similares com o objeto licitado o fornecimento de itens alimentícios congelados.

8.33.3. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.33.4. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.33.5. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R$ 13.243.040,00 (treze milhões, duzentos e quarenta e três mil e quarenta reais), conforme custos unitários apostos na tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	CUSTO UNITÁRIO	CUSTO TOTAL ESTIMADO
1	Cesta natalina contendo: Ave Natalina, Filé de Sobrecoxa, Choripan, T-Bone Suíno, Panceta Suína, Linguiça de Carne Suína Fininha, Picanha Suína, Picanha Bovina e Bolsa térmica.	UNIDADE	9.601	R$500,00	R$4.800.500,00
2	Cesta natalina contendo: Ave Natalina, Picanha suína e Bolsa térmica.	UNIDADE	46.903	R$180,00	R$8.442.540,00

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Unidade Orçamentária: 02.06.10 – Gabinete do Secretário de Administração;
II) Vínculos: 01.110.0000 - Geral;
III) Classificações Funcionais: 04.122.10002.2.0002 - Material de consumo;

IV) Fontes de Recursos: 01- 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, 22 de setembro de 2026

(assinatura digital)

Marina Vezzoni

Agente de Administração

(assinatura digital)

João Luís da Silva

Subsecretário de Compras e Licitações

(assinatura digital)

João Rafael Mião

Secretário da Administração de Ribeirão Preto