



TERMO DE REFERÊNCIA PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 761/2026

SOLICITANTE:

Secretaria Municipal de Assistência Social, Cidadania e Inclusão

Boituva/SP, 08 de julho de 2026.

1. OBJETO

1.1. Aquisição parcelada de gêneros alimentícios perecíveis de origem animal, compreendendo carnes bovinas, suínas, aves, embutidos e pescados, conforme especificações técnicas, quantitativos, condições de fornecimento, requisitos sanitários e local de entrega constantes deste Termo de Referência, destinados ao atendimento das necessidades alimentares dos acolhidos do Lar São Vicente de Paulo.

1.2. O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme demanda da entidade beneficiária e autorização da Administração, observados os quantitativos máximos previstos neste Termo de Referência.

1.3. Classificação do objeto

1.3.1. Considerando as definições constantes do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, o objeto pretendido enquadra-se como **bem comum**, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

1.3.2. O objeto possui natureza de material de consumo, por se tratar de gêneros alimentícios destinados ao consumo regular no preparo de refeições.

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação tem por finalidade atender à demanda da Secretaria Municipal de Assistência Social, Cidadania e Inclusão, relativa à aquisição de carnes bovinas, suínas, aves, embutidos e pescados destinados ao Lar São Vicente de Paulo, entidade que realiza atendimento institucional a acolhidos, demandando o fornecimento regular de gêneros alimentícios para manutenção de alimentação adequada.

2.2. Conforme Documento de Formalização de Demanda constante dos autos, o Lar São Vicente de Paulo recebeu recursos oriundos de emendas parlamentares impositivas de vereadores do Município de Boituva, no valor total de R\$ 60.000,00, destinados à aquisição de bens de consumo, tendo a entidade indicado a aplicação dos recursos na aquisição de gêneros alimentícios de origem animal.

2.3. A aquisição justifica-se pela necessidade de garantir o abastecimento alimentar da entidade beneficiária, assegurando o fornecimento de proteínas de origem animal em quantidade compatível com a demanda institucional, contribuindo para a adequada manutenção nutricional dos acolhidos.

2.4. A contratação visa atender ao interesse público envolvido na execução das políticas municipais de assistência social, especialmente no apoio a entidade que presta atendimento a pessoas em situação de acolhimento, vulnerabilidade ou dependência de cuidados institucionais.

2.5. A opção pelo fornecimento parcelado decorre da natureza perecível dos produtos, da necessidade de preservação das condições sanitárias, da limitação de armazenamento e da



conveniência administrativa de solicitar os itens conforme a demanda efetiva da entidade beneficiária.

2.6. A demanda decorre das seguintes emendas parlamentares impositivas ao Projeto de Lei nº 32/2025:

Emenda nº	Vereador(a)	Valor
38	Maria Cecília Pacheco	R\$ 35.000,00
132	Flávio Nunes de Lima	R\$ 10.000,00
168	Hernando Mauro Diógenes de Aquino	R\$ 5.000,00
208	Antônio Jorge Pereira Neto	R\$ 10.000,00

2.7. Registra-se que, conforme manifestação da Secretaria requisitante, a contratação não consta do Plano Anual de Contratações — PCA, por se tratar de demanda vinculada a emendas parlamentares impositivas destinadas ao Lar São Vicente de Paulo no exercício de 2026, com recurso específico e superveniente ao planejamento anual ordinário.

Por fim, registra-se que a justificativa para a não elaboração do Estudo Técnico Preliminar — ETP encontra-se formalizada no Despacho 08-761/2026, constante dos autos.

3. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Os produtos ofertados deverão atender integralmente às especificações técnicas constantes deste Termo de Referência, bem como às normas sanitárias, de rotulagem, armazenamento, transporte e inspeção aplicáveis aos produtos de origem animal.

3.2. A proposta apresentada em desacordo com este Termo de Referência será desclassificada.

3.3. Os itens deverão ser fornecidos em embalagens íntegras, atóxicas, transparentes ou adequadas ao tipo de produto, devidamente identificadas, com rótulo contendo, no mínimo, denominação do produto, peso líquido, lote, data de fabricação/processamento/manipulação, data de validade, identificação do fabricante ou fornecedor, marca, condições de conservação e registro/inspeção sanitária competente, quando aplicável.

3.4. Os produtos deverão ser entregues em frações de aproximadamente 02 (dois) kg por pacote, quando tecnicamente compatível com a natureza do item, salvo nos casos em que a própria especificação técnica estabeleça peso unitário diverso, como frango inteiro ou peças inteiras.

3.5. Descritivo dos itens

Item	Descritivo	Unidade	Quantid.
01	Acém bovino — acém bovino em cubos pequenos, de aproximadamente 5 cm ³ , com no máximo 10% de gordura ou sebo. Produto fresco, resfriado ou congelado, de coloração vermelha brilhante, elástico, firme, isento de gordura aparente excessiva, sebo, odor desagradável, sujidades ou substâncias estranhas. Embalagem plástica atóxica, transparente e não violada, com peso médio de 1 kg a 2 kg, contendo rótulo com registro no SIM/SISP/SIF ou órgão competente, data de manipulação, data de validade, identificação do produto, peso, fabricante, prazo de validade e data da embalagem.	kg	150



Item	Descritivo	Unidade	Quantid.
02	Músculo bovino — músculo bovino de qualidade, congelado e inspecionado, com identificação do produto, data de fabricação e validade. Deverá estar isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo ou que alterem suas características naturais físicas, químicas ou organolépticas. Embalagem fechada, armazenada em temperatura compatível, com registro de inspeção competente. Não serão aceitos pacotes com cristais de gelo, sinais de degelo ou recongelamento.	kg	150
03	Patinho bovino — patinho bovino limpo, magro, moído, congelado, com teor máximo de gordura compatível com o produto, cor, sabor e odor característicos, de boa qualidade, sem sebos, cartilagens, ossos ou aponeuroses. Deverá ser apresentado em embalagem transparente a vácuo ou bem lacrada, contendo rótulo conforme legislação vigente, com denominação do produto, fabricante, endereço, registro no órgão de inspeção, data de fabricação e validade.	kg	150
04	Alcatra bovina — alcatra bovina de primeira qualidade, em peça inteira ou porcionada, conforme definido no pedido de fornecimento, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária oficial. Deve apresentar coloração vermelho-vivo uniforme, odor característico, textura firme, sem amolecimento, pegajosidade, sinais de descongelamento, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, parasitas, sujidades ou substâncias contaminantes. Embalagem plástica atóxica, transparente, lacrada ou a vácuo, com identificação completa e registro no órgão competente.	kg	100
05	Maminha bovina — carne bovina de primeira qualidade, sem osso, tipo maminha, fresca ou resfriada, sem tempero, proveniente de animais sadios, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, livre de gordura excessiva, cartilagens, manchas esverdeadas, parasitas ou substâncias contaminantes. Deverá ser acondicionada em embalagem plástica transparente, resistente e atóxica, manipulada em condições higiênico-sanitárias adequadas.	kg	50
06	Frango inteiro — frango inteiro congelado, com peso mínimo de 2,2 kg e máximo de 2,5 kg cada, com embalagem primária apropriada e embalagem secundária em caixa de papelão ondulado reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. O corte inferior deverá permitir visualização do produto, envolto em plástico de polietileno transparente tipo stretch ou embalagem equivalente, fechado, termossoldado, contendo unidades por caixa, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e selo de inspeção competente.	kg	80



Item	Descritivo	Unidade	Quantid.
07	Peito de frango com osso — peito de frango com osso, de primeira qualidade, congelado, embalado em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto, marca/fabricante, prazo de validade, lote, data de fabricação e demais informações exigidas pela legislação vigente.	kg	150
08	Filé de peito de frango — filé de peito de frango sem pele, congelado, de primeira qualidade, embalado em material plástico atóxico, transparente e não violado, em pacotes médios de 2 kg, com rotulagem conforme legislação vigente, identificação do produto, lote, data de fabricação e validade.	kg	150
09	Coxa e sobrecoxa de frango — coxa e sobrecoxa de frango desossada, sem pele, congelada, em embalagem plástica atóxica, transparente e não violada, em pacotes médios de 2 kg, com rótulo contendo registro no SIM/SISP/SIF ou órgão competente, data de manipulação, data de vencimento, identificação do produto, peso, fabricante, prazo de validade e data da embalagem.	kg	150
10	Asa de frango — asa de frango congelada, em embalagem plástica atóxica, transparente e não violada, em pacotes médios de 2 kg, com rótulo contendo registro de inspeção competente, data de manipulação, data de vencimento, identificação do produto, peso, fabricante, prazo de validade e data da embalagem.	kg	150
11	Pernil suíno sem osso — carne suína tipo pernil sem osso, em cubos pequenos de aproximadamente 5 cm ³ , sem pele, fresca ou congelada, isenta de parasitas, nervos e sebo, com teor de gordura compatível com o produto. Embalagem plástica atóxica, transparente e não violada, em pacotes médios de 2 kg, com etiqueta contendo peso, tipo de corte, data de processamento e validade, além do nome do fornecedor. Quando o registro de inspeção constar da peça original, deverá ser comprovado na embalagem ou nota fiscal.	kg	100
12	Costelinha suína — costelinha suína congelada, com osso, acondicionada em saco plástico atóxico, transparente, pesando aproximadamente 2 kg por pacote, em condições compatíveis com a legislação sanitária vigente, com identificação do produto, lote, origem, registro de inspeção competente e prazo de validade.	kg	80
13	Lombo suíno — lombo suíno de qualidade, resfriado ou congelado, sem tempero , em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente, em pacotes médios de 2 kg, com rotulagem conforme legislação vigente, identificação do produto, fabricante, lote, validade e condições de conservação.	kg	80
14	Bisteca suína — bisteca suína com osso, inspecionada e congelada, embalada em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, isenta de aditivos ou substâncias estranhas impróprias ao consumo ou que alterem suas características	kg	80



Item	Descritivo	Unidade	Quantid.
	naturais. Deve possuir identificação do produto, data de fabricação, validade, lote, registro de inspeção competente e estar armazenada em temperatura adequada. Não serão aceitos pacotes com cristais de gelo, sinais de degelo ou recongelamento.		
15	Linguiça de frango — linguiça de frango congelada, preparada com partes comestíveis de frango de boa qualidade, em embalagem plástica atóxica, transparente e não violada, contendo rótulo de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, fabricante, lote, validade, peso e registro de inspeção competente.	kg	50
16	Linguiça suína — linguiça suína congelada, preparada com partes comestíveis de suínos de boa qualidade, em embalagem plástica atóxica, transparente e não violada, contendo rótulo de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, fabricante, lote, validade, peso e registro de inspeção competente.	kg	40
17	Filé de tilápia — filé de tilápia de primeira qualidade, sem pele, sem couro, sem espinhas ou escamas, congelado, sem tempero, em embalagem primária em pacotes médios de 2 kg, com temperatura de conservação mínima de -18°C. O produto deverá estar isento de substâncias estranhas impróprias ao consumo ou que alterem suas características naturais. Os pacotes deverão ser rotulados conforme legislação vigente, contendo data de processamento, validade, número de registro no órgão competente e informações nutricionais. A perda por descongelamento observará o disposto no subitem 4.4.1 deste Termo de Referência.	kg	120
18	Filé de merluza — filé de merluza de primeira qualidade, sem pele, sem couro, sem espinhas ou escamas, congelado, sem tempero, em embalagem primária em pacotes médios de 2 kg, com temperatura de conservação mínima de -18°C. O produto deverá estar isento de substâncias estranhas impróprias ao consumo ou que alterem suas características naturais. Os pacotes deverão ser rotulados conforme legislação vigente, contendo data de processamento, validade, número de registro no órgão competente e informações nutricionais. A perda por descongelamento observará o disposto no subitem 4.4.1 deste Termo de Referência.	kg	100

4. REQUISITOS GERAIS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Todos os produtos deverão ser próprios para consumo humano, de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, livres de odores, alterações de cor, textura, sabor, sinais de deterioração, contaminação, sujidades, parasitas, corpos estranhos ou qualquer condição incompatível com o consumo.

4.2. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimentos regularmente inspecionados por órgão competente, admitindo-se SIF, SISP, SIM, SISBI-POA ou outro registro



legalmente reconhecido, desde que compatível com a origem, circulação, comercialização e natureza do produto.

4.3. As embalagens deverão estar íntegras, lacradas, sem perfurações, rasgos, umidade excessiva, violação, deformações ou sinais de descongelamento e recongelamento.

4.4. Os produtos congelados deverão ser entregues em temperatura compatível com a conservação indicada pelo fabricante e pela legislação aplicável, não sendo aceitos produtos com cristais de gelo excessivos, sinais de degelo, recongelamento, alteração de textura, embalagens com acúmulo de líquido ou odor impróprio.

4.4.1. A perda por descongelamento deverá observar os limites tecnicamente aceitáveis para o produto, podendo a fiscalização recusar os itens quando constatado excesso de glaciamento, umidade, acúmulo de líquido, desconformidade com o peso líquido informado, sinais de degelo ou recongelamento, ou qualquer condição que comprometa a qualidade, a segurança alimentar ou a economicidade da contratação.

4.5. Os produtos resfriados ou frescos deverão ser entregues sob refrigeração adequada, com validade remanescente compatível com a natureza do alimento e condições sanitárias satisfatórias.

4.6. Os produtos congelados deverão possuir validade remanescente mínima de 03 (três) meses na data da entrega, salvo quando a especificação técnica estabelecer prazo superior ou quando a natureza do produto justificar prazo diverso, devidamente aceito pela fiscalização.

4.7. Os produtos resfriados ou frescos deverão possuir validade remanescente compatível com sua natureza perecível, com a rotulagem do fabricante e com tempo hábil para consumo seguro pela entidade beneficiária, não sendo aceitos produtos com prazo de validade incompatível com o consumo regular.

4.8. O transporte dos produtos deverá ser realizado em veículo limpo, higienizado, fechado, isotérmico ou refrigerado, compatível com o transporte de alimentos perecíveis, garantindo a manutenção da temperatura adequada do produto até o momento da entrega, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

4.9. Não serão aceitos produtos vencidos, próximos do vencimento sem tempo hábil para consumo, sem identificação, sem procedência, sem registro de inspeção quando exigível, com rotulagem incompleta, com embalagem violada ou em desacordo com as especificações deste Termo de Referência.

5. PRAZO DA CONTRATAÇÃO

5.1. O prazo de vigência da contratação será **de 12 (doze) meses**, contado da emissão da Nota de Empenho, Autorização de Compras ou instrumento equivalente, observada a disponibilidade orçamentária, a vigência dos créditos vinculados às emendas parlamentares impositivas e a legislação financeira aplicável.

5.2. Eventual prorrogação ou alteração do prazo de vigência somente poderá ocorrer mediante justificativa formal, observância da legislação aplicável, disponibilidade orçamentária e formalização por instrumento próprio, quando cabível.

5.3. As obrigações relativas à substituição de produtos recusados, correção de inconformidades, responsabilização por vícios e sanções permanecem exigíveis mesmo após o encerramento da vigência, quando decorrentes de fatos ocorridos durante a execução.



6. EXECUÇÃO DO OBJETO

- 6.1. O fornecimento será parcelado, conforme pedidos emitidos pela Administração, nos termos autorizados pela Secretaria Municipal de Assistência Social, Cidadania e Inclusão.
- 6.2. A solicitação de fornecimento será formalizada por Autorização de Compras, pedido eletrônico, e-mail institucional, ordem de fornecimento ou instrumento equivalente.
- 6.3. O prazo de entrega será de até 02 (dois) dias úteis, contados do envio do pedido à contratada, salvo prazo inferior ou superior expressamente justificado e aceito pela fiscalização.
- 6.4. A entrega será realizada no seguinte local/endereço: Lar São Vicente de Paulo, na Rua João Marcon, nº 405 – Bairro Águia da Castelo – Boituva/SP CEP 18.550-538.
- 6.5. As entregas ocorrerão de segunda-feira a sexta-feira, em dias úteis, preferencialmente das 8h30 às 16h30, ou em outro horário previamente ajustado com a fiscalização e com a entidade beneficiária.
- 6.6. A contratada deverá indicar formalmente representante responsável pela execução do objeto, informando nome, telefone e e-mail para contato, o qual deverá permanecer disponível durante a vigência da contratação.
- 6.7. É de inteira responsabilidade da contratada o transporte, acondicionamento, conservação, carga, descarga e entrega dos produtos no local indicado, em condições adequadas de higiene, segurança, temperatura e integridade.
- 6.7.1. A fiscalização poderá recusar produtos entregues em condições inadequadas de temperatura, com sinais de descongelamento, recongelamento, acúmulo de líquido, odor impróprio ou qualquer evidência de ruptura da cadeia fria.
- 6.8. A nota fiscal deverá acompanhar cada entrega, contendo a identificação do fornecedor, descrição dos itens, quantidades entregues, valores unitários e totais, número do processo administrativo, empenho ou autorização de compras correspondente.
- 6.9. Qualquer avaria, desconformidade, violação de embalagem, divergência de quantidade, inadequação de temperatura, ausência de rotulagem ou indício de impropriedade para consumo ensejará a recusa total ou parcial do item.
- 6.10. Verificada divergência, irregularidade ou inconformidade, a contratada deverá substituir, complementar ou regularizar o objeto no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, ou em prazo menor fixado pela fiscalização diante da natureza perecível dos produtos.
- 6.11. A recusa de produto não exime a contratada da obrigação de cumprir o prazo de fornecimento nem afasta eventual apuração de responsabilidade por atraso ou inexecução.
- 6.12. A contratada deverá comunicar à Administração, de forma motivada e por escrito, qualquer impossibilidade de cumprimento do prazo de entrega, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.
- 6.13. O **recebimento provisório** ocorrerá no ato da entrega, mediante conferência inicial da quantidade, integridade das embalagens, temperatura aparente, rotulagem e documentação fiscal.
- 6.14. O **recebimento definitivo** será realizado pelo fiscal ou gestor designado, no ato da entrega, após verificação da conformidade dos produtos com as especificações técnicas, condições sanitárias e demais exigências deste Termo de Referência.
- 6.15. Em caso de irregularidade não sanada pela contratada, a Administração registrará formalmente os fatos e encaminhará à autoridade competente para adoção das providências cabíveis.



7. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

7.1. A gestão e a fiscalização da contratação serão exercidas por servidores formalmente designados pela autoridade competente, mediante indicação da Secretaria demandante, devendo a designação ocorrer antes do início da execução contratual, observadas as disposições do Decreto Municipal nº 2.979/2024 e o princípio da segregação de funções.

7.1.1. A indicação nominal do gestor e do fiscal da contratação deverá constar de despacho, portaria ou ato administrativo próprio, juntado aos autos.

7.2. A entidade beneficiária poderá auxiliar na conferência física dos produtos no momento da entrega, especialmente quanto às quantidades e condições aparentes, sem substituir a atuação do fiscal ou gestor público designado, a quem compete o recebimento, o ateste e a validação da execução para fins de liquidação da despesa.

7.3. Compete ao fiscal da contratação:

7.3.1. Acompanhar os pedidos, entregas, quantidades, qualidade e conformidade dos produtos.

7.3.2. Conferir as condições de embalagem, temperatura, rotulagem, validade, peso e integridade dos produtos no momento do recebimento.

7.3.3. Recusar produtos em desacordo com as especificações, impróprios para consumo, vencidos, com embalagem violada, sem identificação ou sem registro de inspeção quando exigível.

7.3.4. Registrar ocorrências, atrasos, recusas, substituições e demais fatos relevantes à execução contratual.

7.3.5. Comunicar ao gestor da contratação eventuais descumprimentos, sugerindo medidas corretivas ou sancionatórias.

7.3.6. Conferir a documentação fiscal e subsidiar o ateste para pagamento.

7.4. Compete ao gestor da contratação:

7.4.1. Coordenar a execução contratual, zelando pelo cumprimento das condições pactuadas.

7.4.2. Atuar como ponto de contato entre a Secretaria requisitante, a entidade beneficiária e a contratada.

7.4.3. Adotar providências administrativas em caso de atraso, recusa, inexecução, necessidade de substituição ou descumprimento contratual.

7.4.4. Atestar ou validar, quando cabível, as condições para encaminhamento da despesa à liquidação e pagamento.

7.4.5. Comunicar à autoridade competente a ocorrência de infrações passíveis de sanção administrativa.

7.5. A gestão e fiscalização observarão o princípio da segregação de funções, vedada a concentração de atribuições incompatíveis em um único agente.

8. MEDIÇÃO E PAGAMENTO

8.1. A medição, para fins de liquidação, corresponderá à quantidade de quilogramas efetivamente entregues, aceitos e recebidos definitivamente pela Administração, conforme os pedidos realizados e os preços unitários contratados.

8.2. Não haverá pagamento por produtos não solicitados, não entregues, recusados, substituídos fora do prazo ou entregues em desacordo com as especificações deste Termo de Referência.



8.3. O pagamento será efetuado após a entrega, conferência, recebimento definitivo, ateste do fiscal/gestor e regular liquidação da nota fiscal, no prazo de até **30 (trinta) dias corridos**, mediante depósito ou transferência bancária em conta de titularidade da contratada.

8.4. A validação da nota fiscal e a autorização para pagamento ficarão condicionadas à conformidade dos produtos entregues, à regularidade fiscal da contratada e à inexistência de pendências que impeçam o recebimento definitivo.

8.5. Na hipótese de produto entregue com irregularidade, desconformidade técnica, sanitária, documental ou quantitativa, o pagamento ficará suspenso em relação ao item irregular até a efetiva regularização, sem prejuízo da apuração de responsabilidade.

8.6. O pagamento observará as retenções tributárias cabíveis, a ordem cronológica de pagamentos aplicável e demais normas financeiras vigentes.

9. SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. A aquisição em apreço será realizada por meio de dispensa em razão do valor, nos termos do art. 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, observado o limite legal vigente à época da contratação, vedado o fracionamento indevido da despesa.

9.1.1. A adoção da dispensa em razão do valor fica condicionada à confirmação, após a regular pesquisa de preços, de que o valor total estimado da contratação, considerado o somatório das despesas de mesma natureza no exercício, permanece dentro do limite legal vigente, vedado o fracionamento indevido da despesa.

9.2. O critério de julgamento adotado será o de menor preço por item, considerando-se vencedora, para cada item, a proposta que apresentar o menor valor unitário, desde que atendidas integralmente as especificações técnicas, condições de fornecimento, requisitos de habilitação e demais exigências deste Termo de Referência.

9.3. A adoção do julgamento por item justifica-se pela divisibilidade do objeto, pela independência funcional entre os itens e pela possibilidade de ampliação da competitividade, permitindo a participação de fornecedores distintos e favorecendo a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

9.4. Serão desclassificadas as propostas que apresentarem valores unitários superiores aos preços unitários máximos aceitáveis definidos na pesquisa de preços, que não atenderem às especificações mínimas exigidas, que apresentarem produtos sem registro/inspeção sanitária quando exigível ou que contenham condições incompatíveis com este Termo de Referência.

9.5. A escolha da proposta mais vantajosa deverá ser precedida de regular pesquisa de preços, com observância da legislação vigente e da regulamentação municipal aplicável, devendo ser demonstrada a compatibilidade dos valores unitários estimados de cada item com os preços praticados no mercado.

9.6. Para fins de habilitação, a Administração exigirá, no mínimo:

9.6.1. Habilitação jurídica compatível com o objeto.

9.6.2. Regularidade fiscal, social e trabalhista.

9.6.3. Licença sanitária/alvará sanitário vigente, ou documento equivalente, compatível com o fornecimento, armazenamento, transporte e comercialização de gêneros alimentícios perecíveis de origem animal.



9.6.4. Comprovação, quando exigível, de que os produtos são provenientes de estabelecimento sujeito à inspeção sanitária competente, admitindo-se SIF, SISP, SIM, SISBI-POA ou outro registro legalmente reconhecido, desde que compatível com a origem, circulação, comercialização e natureza do produto.

9.7. A contratação deverá observar a publicidade e os procedimentos cabíveis à contratação direta, inclusive razão da escolha do fornecedor, justificativa de preço, comprovação de compatibilidade orçamentária e demais documentos exigidos pela Lei Federal nº 14.133/2021.

10. ESTIMATIVA DE PREÇOS E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. O valor total disponível informado para a contratação é de R\$ 60.000,00, oriundo de emendas parlamentares impositivas destinadas à aquisição de gêneros alimentícios para o Lar São Vicente de Paulo.

10.2. O valor estimado da contratação será apurado mediante regular pesquisa de preços, com elaboração de mapa comparativo, devendo ser definidos os preços unitários máximos aceitáveis para cada item, observados os quantitativos estimados neste Termo de Referência.

10.3. Considerando que o critério de julgamento será o de menor preço por item, os preços unitários máximos aceitáveis servirão como parâmetro para análise da vantajosidade, julgamento das propostas, eventual desclassificação nos termos do subitem 9.4, controle da execução, medição, liquidação e pagamento.

10.4. A execução do objeto será custeada com recursos oriundos do orçamento vigente, especialmente por meio de emendas parlamentares impositivas previstas no Projeto de Lei nº 32/2025, conforme discriminado abaixo:

Emenda	Dotação	Desdobro	Valor
Emenda nº 38	950	5940	R\$ 35.000,00
Emenda nº 132	952	5942	R\$ 10.000,00
Emenda nº 168	951	5943	R\$ 5.000,00
Emenda nº 208	953	5941	R\$ 10.000,00

10.5. Fonte de recurso: Fonte 8 — Emendas Parlamentares Impositivas, conforme informação constante dos autos.

11. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas sujeitará a contratada às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo de eventual responsabilização civil, administrativa e penal cabível.

11.2. Constituem infrações administrativas, entre outras:

11.2.1. Não entregar os produtos no prazo estabelecido.

11.2.2. Entregar produtos em desacordo com as especificações técnicas.

11.2.3. Entregar produtos vencidos, impróprios para consumo, sem rotulagem, sem inspeção sanitária quando exigível ou com embalagem violada.

11.2.4. Não substituir produto recusado no prazo fixado pela fiscalização.

11.2.5. Apresentar documentação falsa ou declaração inidônea.



11.2.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude na execução contratual.

11.3. Poderão ser aplicadas, observados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes sanções:

11.3.1. Advertência.

11.3.2. Multa.

11.3.3. Impedimento de licitar e contratar.

11.3.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nas hipóteses legais.

11.4. A aplicação das sanções observará a proporcionalidade, a gravidade da conduta, os prejuízos causados à Administração, a reincidência, o contraditório e a ampla defesa.

11.5. A multa aplicada poderá ser descontada de pagamentos eventualmente devidos à contratada, observado o disposto no art. 156, § 8º, da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo da cobrança judicial e da adoção das demais medidas administrativas cabíveis.

Assinado Digitalmente

BRUNA MARIA DALMAZZO NOGUEIRA BISCARO

Secretária Municipal de Assistência Social,
Cidadania e Inclusão



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 81A7-263F-BBB4-0075

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



BRUNA MARIA DALMAZZO N. BISCARO (CPF 341.XXX.XXX-06) em 08/07/2026 21:34:57 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Esta versão de verificação foi gerada em 08/07/2026 às 21:35 e assinada digitalmente pela MUNICIPIO DE BOITUVA:46634499000190 para garantir sua autenticidade e inviolabilidade com o documento que foi assinado pelas partes através da plataforma 1Doc, que poderá ser conferido por meio do seguinte link:

<https://boituva.1doc.com.br/verificacao/81A7-263F-BBB4-0075>