



TERMO DE REFERÊNCIA

1. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. A realização de Pregão Eletrônico para aquisição de cestas básicas e gêneros alimentícios justifica-se pela necessidade de atender famílias assistidas pelos Programas Sociais do Município, usuários vinculados aos serviços socioassistenciais, integrantes da Frente de Trabalho Municipal, bem como às demandas da Secretaria Municipal de Proteção e Defesa Civil, garantindo o fornecimento de alimentos essenciais e contribuindo para a promoção da segurança alimentar e nutricional dos públicos atendidos.

1.2. Tendo em vista as necessidades apresentadas pelas unidades requisitantes, destacam-se as seguintes justificativas:

1.2.1. Considerando que o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV possui como objetivo complementar o trabalho social com famílias desenvolvido pelos Centros de Referência de Assistência Social – CRAS, promovendo o fortalecimento do protagonismo, da autonomia dos usuários e da convivência familiar e comunitária, atuando de forma preventiva frente às situações de risco social;

1.2.2. Considerando que, de acordo com a realidade territorial e o perfil da demanda atendida, torna-se necessária a oferta de gêneros alimentícios durante a realização dos encontros do SCFV, observando-se o tempo de permanência dos usuários nas atividades, bem como utilizando a alimentação como instrumento pedagógico para estimular a consciência crítica, hábitos saudáveis e autonomia nas escolhas alimentares, especialmente diante da participação de crianças, adolescentes, idosos e famílias em situação de extrema vulnerabilidade social;

1.2.3. Considerando que a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Relações do Trabalho atua diretamente no atendimento a famílias em situação de vulnerabilidade social, objetivando contribuir para a promoção da saúde, dignidade e bem-estar dos usuários por meio da oferta adequada de alimentos;

1.2.4. Considerando a necessidade de fornecimento de **cestas** básicas destinadas aos participantes da Frente de Trabalho Municipal, sob responsabilidade da Secretaria Municipal de Administração, como forma de apoio alimentar aos trabalhadores inseridos no programa;



1.2.5. Considerando ainda a necessidade de disponibilização de cestas básicas emergenciais para atendimento imediato à população afetada por situações de calamidade pública ou eventos adversos, tais como enchentes, desmoronamentos, solapamentos e outras ocorrências, sob coordenação da Secretaria Municipal de Proteção e Defesa Civil.

1.3. Diante do exposto, a modalidade licitatória a ser adotada para aquisição dos itens será o Pregão, em sua forma Eletrônica, por se tratar do procedimento mais adequado e vantajoso à Administração Pública, assegurando transparência, ampla competitividade, economicidade e agilidade na contratação.

1.4. A contratação será formalizada por meio de Contrato Administrativo, possibilitando o fornecimento contínuo das cestas básicas e gêneros alimentícios conforme as demandas das Secretarias requisitantes, garantindo planejamento adequado, controle da execução contratual e atendimento eficiente às necessidades institucionais durante o período de vigência contratual.

1.5. Nos termos do inciso III do art. 25 do Decreto Municipal nº 3.603, de 27 de dezembro de 2023, a elaboração do Estudo Técnico Preliminar – ETP encontra-se dispensada para a presente contratação, por tratar-se de aquisição rotineira de gêneros alimentícios habitualmente utilizados pelos órgãos solicitantes.

2. DO OBJETO

2.1 Aquisições de cestas básicas, conforme especificações contidas no item 7 deste termo.

3. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

3.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, conforme o disposto no artigo 107 da Lei 14.133/2021, podendo ser prorrogado por igual período.

4. EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1 As entregas dos materiais serão realizadas nos seguintes endereços:

- **Almoxarifado da Prefeitura de Itapecerica da Serra**



Endereço: Rua Zoraide Eva das Dores, 456 - Jardim Marilu

- **Banco de Alimentos**

Rua Fazenda Paraíso, 251 – Centro

- **Melhor Idade**

Av. Eduardo Roberto Daher, 1285 - Centro

- **CRAS Jacira**

Rua Machado de Assis, 16 - Jardim Jacira

- **CRAS Parque Paraíso**

Av. dos Itapevericanos, 392 - Parque Paraíso

- **CRAS Potuverá**

Estada Manoel Antônio da Silva, 187 – Potuverá

- **CRAS Valo Velho**

Estrada dos Coqueiros, 09 - Jardim Idemori

- **Fundo Social de Solidariedade**

Estada João Rodrigues de Moraes, 660 - Lagoa

4.3 As entregas serão parceladas e deverão ocorrer no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, após a emissão da solicitação pelas secretarias solicitantes.

4.4. Caso não seja possível efetuar a entrega na data prevista, a empresa contratada deverá comunicar as razões do atraso com pelo menos 02 (dois) dias úteis de antecedência, para que seja analisado qualquer pleito de prorrogação do prazo, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5. DA ENTREGA E PAGAMENTO

5.1 Os materiais serão recebidos provisoriamente no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou documento equivalente, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do Contrato, para posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

5.2 Os materiais poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, caso estejam em desacordo com as especificações, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, às custas da contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.3 O pagamento ocorrerá no prazo de até 28 (vinte e oito) dias corridos, contados a partir do recebimento da nota fiscal ou documento equivalente pela



Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material, e consequente aceitação.

6. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

6.1 As despesas decorrentes desta licitação correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

06.22.00 33.90.32.00 8 244 4001 2654; 04.20.00.3.3.90.30.00 11 334 0005 2024; 05.20.00 3.3.90.30.00 11 334 0006 2004; 06.20.00 3.3.90.30.00 11 334 0007 2024; 06.20.00 3.3.90.32.00 8 244 0007 2039; 07.20.00 3.3.90.30.00 11 334 0008 2004; 10.20.00 3.3.90.30.00 11 334 0010 2004; 14.20.00 3.3.90.30.00 11 334 0012 2024; 15.2000 3.3.90.32.00 6 182 0014 2085; 1.20.00 3.3.90.30.00 11 334 0011 2024; 08.20.00 3.3.90.30.00 11 334 0004 2004; 06.20.00 33.90.32.00 8 244 0007 2039.

7. ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA QUANTIDADE E VALOR A SER CONTRATADO

7.1 As cestas básicas devem conter as quantidades e itens conforme descrição abaixo:

ITEM 01 - CESTAS BÁSICAS			
QUANTIDADE TOTAL: 30.000 CESTAS COMPOSIÇÃO DAS CESTAS			
ITEM	QUANT.	UNID.	PRODUTO
1	Unid	1	Arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha. Isento de sujidades e materiais estranhos; Composição nutricional por porção de 50g: VCT: 180Kcal a 185kcal, Carboidratos 40g a 42g, Proteínas 3,5g a 3,7g, Fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina E 0,1mg a 0,9mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans e sódio = 0. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5Kg. Prazo de validade Fabricação: mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxicos na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial ao Instrução Normativa nº 6, 16/02/2009 - MA e suas alterações posteriores.
			FEIJÃO CARIOCA: Grupo: I; Feijão Comum; Classe: Cores; Tipo 01, de procedência nacional. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g:



2	Unid	2	Valor Energético 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 44g, açúcares totais 0,4g a 0,7g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,6g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0g a 0,3g, sódio e gordura trans = 0, Cálcio 79mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: Grãos integros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.
3	Unid	1	Fubá de milho, embalagem de 500g. Ingredientes: Farinha de milho, ferro e ácido fólico (vitamina B9). Informação Nutricional na porção de 50g: valor calórico 180kcal a 190kcal; Carboidratos 35g a 40g; açúcares totais 0g; açúcares adicionados 0g; proteínas 2,8g a 3,2g; Gorduras totais 1,5g a 2,0g; Gorduras Saturadas 0,3g a 0,7g; Gorduras Trans 0g; Fibra alimentar 1,8g a 2,2g; Sódio 0mg; Ácido fólico 100mcg a 110mcg; ferro 4,0mg a 5,0mg. Embalagem primária: Em saco plástico atóxico transparente de 500g.
4	Unid	1	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA FINA, embalagem de 500gr a 01 kg, devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 50 gr: 160Kcal a 175kcal de Valor Energético; 32gr a 42gr de Carboidratos; 0g a 0,7g de açúcares; 0,6g a 1,8g de Proteínas; 3g a 4,5g de fibra alimentar. Validade mínima de 60 dias de fabricação.
5	Unid	1	FARINHA DE TRIGO TIPO 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 01 kg, devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 50 gr: 170 Kcal a 175kcal de Valor Energético; 32gr a 36gr de Carboidratos; 0g a 0,7g de açúcares; 5,0g a 5,8g de Proteínas; 0g a 0,8g de Gorduras Totais; 0g a 0,5g de Gorduras saturadas; 0 g de Gorduras Trans; 1,2g a 2g Fibra Alimentar; 0mg a 4,5mg sódio. Validade mínima de 60 dias de fabricação.
6	Unid	2	MACARRÃO tipo parafuso ou espaguete, Massa alimentícia tipo parafuso ou espaguete seca, composto de sêmola ou farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovo e podendo ou não conter corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Isento de sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%; contém glúten. Devendo conter em sua informações nutricionais para porção de 80g: Valor energético 250kcal a 290kcal, carboidratos 50g a 60g, açúcares totais 1,5g a 2,9g proteínas 6g a 10g, gorduras totais 1g a 2,5g, Gorduras saturadas 0g a 0,8g fibra alimentar 1g a 3g, Gordura Trans 0g, Sódio 0mg a 20mg. Isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Validade mínima de fabricação: 08 meses.
7	Unid	2	ÓLEO VEGETAL REFINADO TIPO I : Óleo de soja 5x filtrado, Óleo refinado comestível de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Devendo conter em sua informações nutricionais para porção de 13ml: Valor energético 105kcal a 112kcal, gorduras totais 8g a 12g, gorduras saturadas 1g a 2,5g, gorduras monoinsaturadas 1g a 3,2g, gorduras poli -



			insaturadas 3,5g a 7,5g vitamina E 1,7mg a 4,7mg. (Frasco de 900 ml). Validade mínima de fabricação: 12 meses.
8	Unid	1	Extrato de tomate, simples e concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem: deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, embalagem tetra pak ou embalagem tipo sache de no mínimo 140 gr. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade e informações nutricionais.
9	Unid	1	Leite em pó enriquecido com no mínimo 10 vitaminas e minerais. Contendo leite integral, emulsificante lecitina de soja, sem adição de açúcar e não deve conter glúten. Composição na porção de 26g de no máximo 74mg de sódio. Características organolépticas: pó fino e sem grumos, cor branco amarelado, sabor e odor característicos, semelhante ao leite fluido. A dissolução deve ser feita em água de qualquer temperatura. Embalagem: o produto deverá ser embalado em filme de poliéster metalizado e selado automaticamente acondicionado em sacos de PEBD, folha simples, identificado conforme legislação, com peso líquido de 400 gramas. Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação. Embalagem, rotulagem e validade conforme legislação vigente e de forma indelével. Sendo registrado no MAPA. Será considera imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
10	Unid	1	SAL REFINADO, com granulação uniforme e com cristais brancos, Ingredientes: Cloreto de sódio, Iodato de Potássio e Antiumectante. Embalagem de 01 Kg. Validade mínima de 180 dias a partir da entrega.
11	Unid	3	AÇÚCAR REFINADO- Livre de fermentação isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência: aspecto, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega. Embalagem: - Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 1 quilo. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primários e secundários deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente.
12	Unid	1	Café em pó torrado e moído, embalado a vácuo 500g. Café em pó homogêneo, torrado e moído, (extra-forte), embalagem de 500 gramas com selo de pureza ABIC. O produto e o rótulo deverão estar de acordo com a



			legislação em vigor. Deverá conter na embalagem o número do lote e sua validade.
13	Unid	2	Sardinha em óleo comestível. Embalagem em latas de até 125g. (Peso líquido).
14	Unid	1	Caixa de Papelão revestida com plástico filme, para acondicionamento - Caixa de papelão com impressão conforme legislação, nas medidas considerando o perfeito acondicionamento dos produtos.

7.2 Foi realizado a pesquisa de mercado solicitando por e-mail os orçamentos à empresas do seguimento e constatamos os valores unitários por cada cesta básica conforme tabela abaixo.

ITEM	EMPRESA 1	EMPRESA 2	EMPRESA 3	CUSTO MÉDIO
01 cesta básica contendo os produtos descritos no item 7.1.	R\$ 276,90	R\$ 238,40	R\$ 278,30	R\$ 264,53

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1 O custo estimado total para a contratação é de R\$ 7.935.900,00 (Sete Milhões, Novecentos e Trinta e Cinco Mil e Novecentos Reais), resultante da média de valores praticados no mercado, cujos estão apostos na grade em anexo, auferidos através de pesquisas de preços com empresas do ramo de atividade, sem que haja obrigação de acionamento do Contrato em sua totalidade durante sua vigência.

8.2 Os valores propostos deverão prever todas as despesas necessárias, que serão consideradas como inclusas na proposta, mesmo quando omitidas ou incorretamente cotadas, não sendo aceito pleito de acréscimo a qualquer título e não ocasionando quaisquer ônus à Contratante.

8.3 Para efeito de elaboração da proposta, deverão ser englobados todos os custos operacionais, encargos previdenciários, fiscais, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no objeto da licitação, inclusive relacionados à própria aquisição dos produtos pela Contratada, quando for o caso, devendo correr por conta da mesma todas as despesas de embalagens, seguros, transporte, tributos, e demais custos agregados decorrentes da entrega, bem como a incumbência sobre o frete, carga e descarga até o local de destino, por meio de transporte adequado com quantidade suficiente de colaboradores para que a entrega ocorra corretamente.



8.4 Preços ofertados que constarem na proposta não poderão exceder aos valores estimados, resultante de pesquisa de preços e valores praticados no mercado, estipulado neste Termo de Referência, sendo que os valores máximos aceitos encontram-se informados os custos unitários na tabela constante no item 7, que servirão como referencial.

9. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1 A seleção da proposta mais vantajosa será baseada pelo critério de julgamento de MENOR PREÇO GLOBAL, de acordo com a Lei Federal n.º 14.133/2021.

10. GARANTIA DE PROPOSTA

10.1 Conforme disposto na Lei 14.133/2021, Art. 58, será exigida, a comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, como requisito de pré-habilitação, a quantia de 1% (um por cento) do valor estimado para a contratação, e caberá ao licitante, de acordo com o Art. 96, § 1º, optar por uma das modalidades apresentadas em seus incisos I (caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural), II (seguro garantia) ou III (fiança bancária emitida por banco ou financeira autorizados pelo BACEN).

10.2 O comprovante da operação bancária da garantia, ou ainda a apólice de seguro com o valor da garantia que a licitante venha a optar, deverá ser enviado no momento da apresentação da proposta adequada, a data do comprovante ou da apólice deverá ser de data e horário anterior ao da abertura das propostas.

10.3 A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

10.4 A garantia de proposta é um instrumento que visa garantir que os licitantes mantenham suas propostas durante o prazo estabelecido, evitando desistências ou alterações que possam prejudicar a competitividade e a lisura do certame.

10.5 A exigência de garantia de proposta se mostra necessária para garantir a seriedade das propostas apresentadas, evitar a apresentação de propostas meramente



especulativas ou sem compromisso e proteger os interesses da Administração Pública, assegurando que os licitantes vencedores cumpram com as obrigações assumidas.

10.6 Dessa forma, a exigência de garantia de proposta é uma medida prudente e necessária para assegurar a eficiência e a transparência do processo licitatório, garantindo que as cestas básicas sejam adquiridas de forma responsável e eficaz para atender às necessidades das famílias assistidas e dos funcionários da Frente de Trabalho.

11. DOCUMENTOS

11.1 Para a adequada instrução do processo e eventual assinatura do contrato, a proponente deverá apresentar os seguintes documentos após ser declarada vencedora da licitação:

11.1.1 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) A proponente deverá apresentar atestado(s) de bom desempenho anterior em contrato da mesma natureza e porte, fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que especifique(m) em seu objeto necessariamente os tipos de bens fornecidos, com indicações das quantidades e prazo contratual, datas de início e término e local da execução;

a.1 Entende-se por mesma natureza e porte, atestado(s) de objetos similares ao da presente licitação que demonstrem que a empresa executou quantitativos correspondentes a 50% (trinta por cento) do objeto da licitação.

a.2 O(s) atestado(s) deverá(ão) conter a identificação da pessoa jurídica emitente e a identificação do signatário. Caso não conste do(s) atestado(s) telefone para contato, a proponente deverá apresentar também documento que informe telefone ou qualquer outro meio de contato com o emitente do(s) atestado(s)

a) Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária (da proponente);
b) Alvará de Funcionamento (da proponente);
c) Certificado de vistoria de veículos para transporte de alimentos, expedida pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal.

d) Registro ou inscrição da licitante no Conselho Federal ou Regional de Nutrição (CFN ou CRN), em conformidade com o inciso V do Art. 67 da Lei 14.133/2021.



12. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

12.1. DAS ENTREGAS DAS AMOSTRAS

12.1.1 As licitantes classificadas provisoriamente em primeiro lugar deverão apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis após a sessão pública, 01 (uma) amostra da cesta básica completa, contendo todos os itens ofertados, acompanhada dos documentos técnicos relacionados no item 12.2 deste Termo de Referência.

As amostras deverão estar devidamente identificadas com:

- Nome da empresa licitante;
- Número do item;
- Marca dos produtos;

Os documentos devem ser entregues acompanhadas de relação em duas vias para protocolo, junto à Divisão de Segurança Alimentar – Banco de Alimentos, situada à Rua Fazenda Paraíso, nº 251, Parque Paraíso, Itapequerica da Serra/SP.

12.2. Documentação Técnica das Amostras

12.2.1 Juntamente com as amostras deverão ser apresentados:

a) Ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pelo fabricante, devidamente assinada pelo responsável técnico, contendo no mínimo:

- composição do produto;
- valores nutricionais;
- prazo de validade;
- identificação e registro do responsável técnico.

b) Cópia autenticada ou original do Laudo Bromatológico, expedido há menos de 12 (doze) meses, emitido por laboratórios pertencentes à Rede Oficial do Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, REBLAS, laboratórios credenciados pelos órgãos de saúde competentes, Universidades Federais/Estaduais ou acreditados pelo INMETRO.

O laudo deverá contemplar, no mínimo:

- Análises Físico-Químicas;
- Análises Microbiológicas;
- Análises Microscópicas/Macroscópicas;
- Análises Sensoriais/Organolépticas;



- Análise Toxicológica, quando aplicável.

c) Para os itens arroz e feijão, deverá ser apresentado o Certificado de Classificação de Grãos, emitido por empresa credenciada junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, comprovando:

✓ Arroz:

- máximo de 12% de umidade;
- até 1,89% de quebrados e quirera;
- máximo de 0,01% de quirera;
- até 0,3% de manchados e picados;
- até 0,2% de rajados.

✓ Feijão:

- máximo de 12% de umidade;
- até 0,85% de manchados;
- até 0,2% de picados;
- até 0,25% de quebrados.

d) Os certificados deverão corresponder obrigatoriamente aos lotes das amostras apresentadas.

12.3. Análise das Amostras

As amostras e documentos técnicos serão analisados pelo setor requisitante e por profissional Nutricionista, observando critérios de:

- qualidade;
- aparência;
- cor;
- odor;
- consistência;
- sabor;
- conformidade com as especificações técnicas.

12.4. Desclassificação

Serão desclassificadas as licitantes que:

- não apresentarem as amostras no prazo estipulado;
- deixarem de apresentar documentação técnica exigida;



• apresentarem produtos em desacordo com as especificações deste Termo de Referência.

12.5. Das Embalagens

12.5.1. As embalagens primárias dos produtos deverão ser apropriadas para contato com alimentos, confeccionadas em material atóxico, resistente e em conformidade com as normas sanitárias vigentes, não podendo apresentar cavidades ou irregularidades que possibilitem contaminação.

a) As embalagens deverão estar devidamente lacradas, garantindo a integridade e qualidade do produto, sendo recusadas aquelas defeituosas, violadas ou inadequadas.

b) Todos os produtos deverão apresentar rotulagem conforme legislação vigente, contendo obrigatoriamente:

- denominação do produto;
- lista de ingredientes;
- informações nutricionais;
- marca e procedência;
- identificação do lote;
- datas de fabricação e validade;
- registros sanitários;
- quantidade líquida;
- instruções de armazenamento e uso, quando aplicável.

12.5.2 Deverão ainda ser observadas as condições adequadas de armazenamento, manuseio e transporte, preservando a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

12.5.3 Não será exigida a apresentação de laudo, ficha técnica ou qualquer documentação técnica referente à caixa de papelão utilizada para acondicionamento e transporte dos itens da cesta básica, sendo obrigatória apenas a observância das condições adequadas de higiene, resistência e integridade da embalagem externa.

12.6. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

12.6.1. Recebimento Provisório



O recebimento ocorrerá no ato da entrega, mediante conferência sumária acompanhada da nota fiscal, não caracterizando aceitação definitiva.

12.6.2. Recebimento Definitivo

O recebimento definitivo ocorrerá em até 05 (cinco) dias úteis, após verificação detalhada da qualidade e quantidade dos produtos.

Produtos poderão ser recusados quando:

- entregues em desacordo com o Termo de Referência;
- apresentarem condições impróprias para consumo;
- divergirem das amostras aprovadas.

12.7. Da Garantia da Qualidade

12.7.1 A Contratada deverá garantir a qualidade dos produtos durante todo o prazo de validade estabelecido pelo fabricante, observando as disposições da Lei nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor.

12.8. Substituição de Produtos em Desacordo

Produtos recusados deverão ser substituídos:

- em até 24 horas para alimentos perecíveis;
- em até 72 horas para alimentos não perecíveis;

contados da notificação formal, sem ônus à Contratante.

12.7.2 A reincidência poderá ensejar aplicação de penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021, inclusive rescisão contratual.

13. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

13.1. O fornecimento será formalizado por meio de Contrato Administrativo, conforme a Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 3.603/2023.

13.2. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, respondendo cada uma pelas consequências de eventual inexecução total ou parcial.

13.3. As comunicações entre Contratante e Contratada deverão ocorrer preferencialmente por escrito, admitindo-se meio eletrônico.

13.4. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por gestor e fiscal do contrato devidamente designados, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

13.5. Caberá ao gestor do contrato acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada para fins de pagamento e continuidade da execução.



14. COMPROVAÇÃO DE REGULARIDADE E CONFORMIDADE:

14.1 Além das exigências mencionadas, a(s) empresa(s) vencedora(s) deverão comprovar sua regularidade, e conformidade, de acordo com os documentos previstos no artigo 62 da Lei 14.133/2021.

Observação: Em havendo necessidade de documentos, exigências ou informações complementares, os mesmos poderão ser solicitados pelo departamento competente que efetiva as contratações públicas.

Itapequerica da Serra, 05 de Janeiro de 2026.

Anali Jacob Corsini
Secretária do Desenvolvimento Social e Relações do Trabalho

João Antônio Valério
Secretário de Administração

Agnes Saback Gonçalves Vidulic
Secretária de Proteção e Defesa Civil