



# Prefeitura Municipal de Lavrinhas

Estado de São Paulo

Paço Municipal, nº 200 - Centro - Lavrinhas/SP - CEP: 12.760-000 - Tel.: (12) 3146-1110

CNPJ: 45.200.029/0001-55 – www.lavrinhas.sp.gov.br



## PROCESSO DE LICITAÇÃO

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 005/2026**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 028/2026**

### **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA - RETIFICADO**

#### **I - INTRODUÇÃO**

Este Termo de Referência foi elaborado em cumprimento ao disposto na legislação federal e municipal, bem como com o Estudo Técnico Preliminar - ETP.

#### **II - DA JUSTIFICATIVA**

A realização de processo de licitação para aquisição deste objeto se justifica face ao interesse público de proceder-se a elaboração do Cardápio para a Merenda Escolar a ser oferecida nas Unidades Escolares deste Município.

#### **III - DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO**

Para a aquisição deste objeto está sendo empregada a modalidade de licitação denominada PREGÃO PRESENCIAL, a qual observará os preceitos de direito público e, em especial as disposições da Lei Federal nº. 14.133 de 1º de abril de 2021 e suas alterações, bem como outras normas aplicáveis à espécie.

#### **IV - DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

Será vencedora a licitante que apresentar o **MENOR VALOR UNITÁRIO POR LOTE**.

#### **V - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias contados a partir da data da entrega efetiva dos produtos (Recebimento DEFINITIVO), sendo que deverá ser sempre acompanhada da respectiva Nota Fiscal e Autorização de Fornecimento (A.F.), e com o aceite do Setor Competente deste Município de Lavrinhas/SP, através de seu titular.



# Prefeitura Municipal de Lavrinhas

Estado de São Paulo

Paço Municipal, nº 200 - Centro - Lavrinhas/SP - CEP: 12.760-000 - Tel.: (12) 3146-1110

CNPJ: 45.200.029/0001-55 – www.lavrinhas.sp.gov.br



## VI - DO OBJETO

PREGÃO PRESENCIAL PARA AQUISIÇÃO E ENTREGA PARCELADA DE CARNES PARA A MERENDA ESCOLAR, CONFORME AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, PELO PRAZO DE 12 (DOZE) MESES, PODENDO SER PRORROGADA NOS TERMOS DO ART. 107, DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021.

## VII - VALOR ESTIMADO

O valor estimado para a presente licitação é de: **R\$ 881.306,86** (oitocentos e oitenta e um mil e trezentos e seis reais e oitenta e seis centavos).

## VIII – DA QUANTIDADE

A quantidade a ser adquirida de forma parcelada foi realizada conforme consta do Estudo Técnico Preliminar (ETP), em conformidade com a legislação vigente e recomendações do PNAE e tabela abaixo detalhada:

LOTE 01				
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT. (KG)	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO TOTAL
01	Carne bovina in natura, tipo corte acém, em cubos uniformes, de aproximadamente 3 cm x 3 cm, em embalagem de 1 a 2 kg, congeladas na tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) (-18°C ou inferior), com textura firme, não pegajosa e sem exsudação excessiva, proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeção oficial, devendo apresentar características próprias da espécie, com aspecto firme, cor vermelho-vivo, odor suave e característico, livre de qualquer sinal de deterioração. O produto deverá ser limpo, com baixo teor de gordura aparente, isento de sebo, cartilagens, aponeuroses excessivas, linfonodos, coágulos, ossos, fragmentos estranhos ou qualquer outro tecido não comestível. O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas, resistentes, atóxicas e próprias para alimentos com vedação adequada, garantindo a integridade do produto. A embalagem deverá conter, de forma clara e legível o nome do produto: Carne bovina – corte acém; classificação; nome/razão social e endereço do abatedouro/frigorífico; número de	3.150 Kg	R\$ 47,13	R\$ 148.459,50



# Prefeitura Municipal de Lavrinhas

Estado de São Paulo

Paço Municipal, nº 200 - Centro - Lavrinhas/SP - CEP: 12.760-000 - Tel.: (12) 3146-1110

CNPJ: 45.200.029/0001-55 – www.lavrinhas.sp.gov.br



	<p>registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou serviço de inspeção equivalente; data de fabricação; prazo de validade; condições de armazenamento; peso líquido; lote do produto. O produto deverá atender às normas da ANVISA e do MAPA; à ausência de aditivos não permitidos; à rastreabilidade e procedência comprovada. O transporte deverá ser realizado em veículo apropriado para alimentos perecíveis, obedecendo às seguintes condições: veículo tipo caminhão frigorífico ou isotérmico com refrigeração ativa com temperatura mantida em -18°C ou inferior, compartimento de carga limpo, higienizado, sem odores estranhos e exclusivo para alimentos; proibição de transporte conjunto com produtos incompatíveis (químicos, resíduos etc.). Validade: Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
02	<p><b>Carne bovina in natura, tipo corte músculo moído congeladas</b> na tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) (-18°C ou inferior), proveniente de animais sadios, em pacotes com peso de 500 gramas a 2 kg, abatidos sob inspeção oficial, devendo apresentar características próprias da espécie, com aspecto homogêneo, cor vermelho-vivo, odor suave e característico, livre de qualquer sinal de deterioração. Deverá ser fornecida com aspecto firme, não pegajosa e sem exsudação excessiva. O produto deverá ser obtido a partir de cortes limpos, com baixo teor de gordura aparente, isento de sebo, cartilagens, aponeuroses excessivas, linfonodos, coágulos, ossos, fragmentos estranhos ou qualquer outro tecido não comestível. A carne deverá ser moída em equipamento higienizado, imediatamente antes do acondicionamento, apresentando textura uniforme, sem presença de grumos excessivos ou separação de gordura, sendo proibida a adição de água, conservantes ou quaisquer aditivos não permitidos. O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas, resistentes, atóxicas e próprias para alimentos, com vedação adequada, garantindo a integridade do produto. A embalagem deverá conter, de forma clara e legível: nome do produto: Carne bovina moída – músculo; nome/razão social e endereço do abatedouro/frigorífico; número de registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou serviço de inspeção equivalente; data de fabricação (moagem); prazo de validade; condições de armazenamento; peso líquido; lote do produto. O produto deverá atender às normas da ANVISA e do MAPA, às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), à ausência de aditivos não permitidos, bem como à rastreabilidade e procedência comprovada. O transporte deverá ser realizado em veículo tipo caminhão frigorífico ou isotérmico com refrigeração ativa, mantendo temperatura</p>	2.520 kg	R\$ 38,56	R\$ 97.171,20



# Prefeitura Municipal de Lavrinhas

Estado de São Paulo

Paço Municipal, nº 200 - Centro - Lavrinhas/SP - CEP: 12.760-000 - Tel.: (12) 3146-1110

CNPJ: 45.200.029/0001-55 – www.lavrinhas.sp.gov.br



	de -18°C ou inferior, com compartimento de carga limpo, higienizado, sem odores estranhos e exclusivo para alimentos, sendo proibido o transporte conjunto com produtos incompatíveis (químicos, resíduos etc.). Validade: Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
03	<b>Carne bovina in natura, tipo corte peito, em cubos uniformes</b> , de aproximadamente 3cm x 3 cm, em pacotes com peso de 1 a 2 kg, <b>congeladas</b> na tecnologia Individually Quick Frozen ( <b>IQF</b> ) (-18°C ou inferior), com aspecto firme, não pegajosa e sem exsudação excessiva, proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeção oficial, devendo apresentar características próprias da espécie, com aspecto firme, cor vermelho-vivo, odor suave e característico, livre de qualquer sinal de deterioração. O produto deverá ser limpo, com baixo teor de gordura aparente, isento de sebo, cartilagens, aponeuroses excessivas, linfonodos, coágulos, ossos, fragmentos estranhos ou qualquer outro tecido não comestível, com textura firme, não pegajosa e sem exsudação excessiva. O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas, resistentes, atóxicas e próprias para alimentos, com vedação adequada, garantindo a integridade do produto. A embalagem deverá conter, de forma clara e legível: nome do produto: Carne bovina – corte peito; nome/razão social e endereço do abatedouro/frigorífico; número de registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou serviço de inspeção equivalente; data de fabricação; prazo de validade; condições de armazenamento; peso líquido; lote do produto. O produto deverá atender às normas da ANVISA e do MAPA, às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), à ausência de aditivos não permitidos, bem como à rastreabilidade e procedência comprovada. O transporte deverá ser realizado em veículo tipo caminhão frigorífico ou isotérmico com refrigeração ativa, mantendo temperatura de -18°C ou inferior, com compartimento de carga limpo, higienizado, sem odores estranhos e exclusivo para alimentos, sendo proibido o transporte conjunto com produtos incompatíveis (químicos, resíduos etc.). Validade: Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	3.780 kg	R\$ 36,75	R\$ 138.915,00
04	<b>Carne bovina in natura, tipo corte fígado, em iscas</b> deverá ser fornecido em pacotes com peso mínimo de 1 kg e máximo de 2 kg, <b>congeladas</b> na tecnologia Individually Quick Frozen ( <b>IQF</b> ) (-18°C ou inferior), com textura firme, não pegajosa e sem exsudação excessiva. proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeção oficial, devendo apresentar características próprias da espécie, com aspecto firme, cor vermelho-escuro	628 kg	R\$ 30,30	R\$ 19.028,40



# Prefeitura Municipal de Lavrinhas

Estado de São Paulo

Paço Municipal, nº 200 - Centro - Lavrinhas/SP - CEP: 12.760-000 - Tel.: (12) 3146-1110

CNPJ: 45.200.029/0001-55 – www.lavrinhas.sp.gov.br



<p>uniforme, odor suave e característico, livre de qualquer sinal de deterioração. O produto deverá ser limpo, isento de veias, coágulos, hematomas, tecido fibroso, fragmentos estranhos ou qualquer outro material não comestível. O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas, resistentes, atóxicas e próprias para alimentos, com vedação adequada, garantindo a integridade do produto. A embalagem deverá conter, de forma clara e legível: nome do produto: Fígado bovino; nome/razão social e endereço do abatedouro/frigorífico; número de registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou serviço de inspeção equivalente; data de fabricação; prazo de validade; condições de armazenamento; peso líquido; lote do produto. O produto deverá atender às normas da ANVISA e do MAPA, às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), à ausência de aditivos não permitidos, bem como à rastreabilidade e procedência comprovada. O transporte deverá ser realizado em veículo tipo caminhão frigorífico ou isotérmico com refrigeração ativa, mantendo temperatura de -18°C ou inferior, com compartimento de carga limpo, higienizado, sem odores estranhos e exclusivo para alimentos, sendo proibido o transporte conjunto com produtos incompatíveis (químicos, resíduos etc.). Validade: Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
<b>TOTAL GERAL ESTIMADO LOTE 01: R\$ 403.574,10 (QUATROCENTOS E TRES MIL E QUINHENTOS E SETENTA E QUATRO REAIS E DEZ CENTAVOS)</b>			

## LOTE 02

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR	VALOR
		(KG)	ESTIMADO UNITÁRIO	ESTIMADO TOTAL
05	Carne suína in natura, tipo corte pernil, em cubos uniformes, de aproximadamente 3cm x 3 cm, em pacotes com peso de 500 gramas a 2 kg, congeladas na tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) (-18°C ou inferior), proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeção oficial, devendo apresentar características	2.898 Kg	R\$ 34,56	R\$ 100.154,88



# Prefeitura Municipal de Lavrinhas

Estado de São Paulo

Paço Municipal, nº 200 - Centro - Lavrinhas/SP - CEP: 12.760-000 - Tel.: (12) 3146-1110

CNPJ: 45.200.029/0001-55 – www.lavrinhas.sp.gov.br



<p>próprias da espécie, com aspecto firme, cor rosada uniforme, odor suave e característico, livre de qualquer sinal de deterioração. O produto deverá ser limpo, com baixo teor de gordura aparente, isento de sebo, cartilagens, aponeuroses excessivas, linfonodos, coágulos, ossos, fragmentos estranhos ou qualquer outro tecido não comestível. Deverá ser fornecido em embalagens de 1 a 2 quilos, congelado (-18°C ou inferior), com textura firme, não pegajosa e sem exsudação excessiva. O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas, resistentes, atóxicas e próprias para alimentos, com vedação adequada, garantindo a integridade do produto. A embalagem deverá conter, de forma clara e legível: nome do produto: Carne suína – corte pernil; nome/razão social e endereço do abatedouro/frigorífico; número de registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou serviço de inspeção equivalente; data de fabricação; prazo de validade; condições de armazenamento; peso líquido; lote do produto. O produto deverá atender às normas da ANVISA e do MAPA, às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), à ausência de aditivos não permitidos, bem como à rastreabilidade e procedência comprovada. O transporte deverá ser realizado em veículo tipo caminhão frigorífico ou isotérmico com refrigeração ativa, mantendo temperatura de -18°C ou inferior, com compartimento de carga limpo, higienizado, sem odores estranhos e exclusivo para alimentos, sendo proibido o transporte conjunto com produtos incompatíveis (químicos, resíduos etc.). Validade: Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
<p><b>TOTAL GERAL ESTIMADO LOTE 02: R\$ 100.154,88 (CEM MIL E CENTO E CINQUENTA E QUATRO REAIS E OITENTA E OITO CENTAVOS)</b></p>			



# Prefeitura Municipal de Lavrinhas

Estado de São Paulo

Paço Municipal, nº 200 - Centro - Lavrinhas/SP - CEP: 12.760-000 - Tel.: (12) 3146-1110

CNPJ: 45.200.029/0001-55 – www.lavrinhas.sp.gov.br



## LOTE 03

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.  (KG)	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO TOTAL
05	<p><b>Carne de frango in natura, tipo corte filé de peito, em filés, com tamanho uniforme</b>, em pacotes com peso entre 500 gramas à 2 kg, <b>congeladas</b> na tecnologia Individually Quick Frozen (<b>IQF</b>) (-18°C ou inferior), proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção oficial, devendo apresentar características próprias da espécie, com aspecto firme, cor rosada uniforme, odor suave e característico, livre de qualquer sinal de deterioração. O produto deverá ser limpo, com baixo teor de gordura aparente, isento de pele, cartilagens, ossos, hematomas, fragmentos estranhos ou qualquer outro tecido não comestível. com textura firme, não pegajosa e sem exsudação excessiva. O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas, resistentes, atóxicas e próprias para alimentos, com vedação adequada, garantindo a integridade do produto. A embalagem deverá conter, de forma clara e legível: nome do produto: Carne de frango – filé de peito; nome/razão social e endereço do abatedouro/frigorífico; número de registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou serviço de inspeção equivalente; data de fabricação; prazo de validade; condições de armazenamento; peso líquido; lote do produto. O produto deverá atender às normas da ANVISA e do MAPA, às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), à ausência de aditivos não permitidos, bem como à rastreabilidade e procedência comprovada. O transporte deverá ser realizado em veículo tipo caminhão frigorífico ou isotérmico com refrigeração ativa, mantendo temperatura de -18°C ou inferior, com compartimento de carga limpo, higienizado, sem odores estranhos e exclusivo para alimentos, sendo proibido o transporte conjunto com produtos incompatíveis (químicos, resíduos etc.). Validade: Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	3.780 Kg	R\$ 27,26	R\$ 103.042,80
06	<p><b>Carne de frango in natura, tipo corte coxa e sobrecoxa, em peças inteiras</b> (coxa e sobrecoxa), em pacotes com peso entre 500 gramas à 2 kg, com tamanho uniforme, <b>congeladas</b> na tecnologia Individually Quick Frozen (<b>IQF</b>) (-18°C ou inferior), com textura firme, não pegajosa e sem exsudação excessiva. proveniente</p>	4.406 kg	R\$ 15,20	R\$ 66.971,20



# Prefeitura Municipal de Lavrinhas

Estado de São Paulo

Paço Municipal, nº 200 - Centro - Lavrinhas/SP - CEP: 12.760-000 - Tel.: (12) 3146-1110

CNPJ: 45.200.029/0001-55 – www.lavrinhas.sp.gov.br



	<p>de aves sadias, abatidas sob inspeção oficial, devendo apresentar características próprias da espécie, com aspecto firme, cor rosada uniforme, odor suave e característico, livre de qualquer sinal de deterioração. O produto deverá ser limpo, com baixo teor de gordura aparente, isento de excesso de pele, cartilagens, ossos quebrados, hematomas, penas, fragmentos estranhos ou qualquer outro tecido não comestível. O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas, resistentes, atóxicas e próprias para alimentos, com vedação adequada, garantindo a integridade do produto. A embalagem deverá conter, de forma clara e legível: nome do produto: Carne de frango – coxa e sobrecoxa; classificação nome/razão social e endereço do abatedouro/frigorífico; número de registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou serviço de inspeção equivalente; data de fabricação; prazo de validade; condições de armazenamento; lote do produto. O produto deverá atender às normas da ANVISA e do MAPA, às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), à ausência de aditivos não permitidos, bem como à rastreabilidade e procedência comprovada. O transporte deverá ser realizado em veículo tipo caminhão frigorífico ou isotérmico com refrigeração ativa, mantendo temperatura de -18°C ou inferior, com compartimento de carga limpo, higienizado, sem odores estranhos e exclusivo para alimentos, sendo proibido o transporte conjunto com produtos incompatíveis (químicos, resíduos etc.). Validade: Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
07	<p><b>Carne de frango in natura, tipo corte moela</b>, em pacotes de 1 a 2 kg, com tamanho uniforme, <b>congeladas</b> na tecnologia Individually Quick Frozen (<b>IQF</b>) (-18°C ou inferior), com textura firme, não pegajosa e sem exsudação excessiva, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção oficial, devendo apresentar características próprias da espécie, com aspecto firme, cor rosada uniforme, odor suave e característico, livre de qualquer sinal de deterioração. O produto deverá ser limpo, isento de pele em excesso, cartilagens duras, ossos quebrados, penas, hematomas, fragmentos estranhos ou qualquer outro tecido não comestível. O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas, resistentes, atóxicas e próprias para alimentos, com vedação adequada, garantindo a integridade do produto. A embalagem deverá conter, de forma clara e legível: nome do produto: Moela de frango; nome/razão social e endereço do abatedouro/frigorífico; número de registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou serviço de inspeção equivalente; data de fabricação; prazo de validade; condições de armazenamento; peso líquido; lote do produto. O produto deverá atender às</p>	<b>628 kg</b>	<b>R\$ 16,86</b>	<b>R\$ 10.588,08</b>



# Prefeitura Municipal de Lavrinhas

Estado de São Paulo

Paço Municipal, nº 200 - Centro - Lavrinhas/SP - CEP: 12.760-000 - Tel.: (12) 3146-1110

CNPJ: 45.200.029/0001-55 – www.lavrinhas.sp.gov.br



normas da ANVISA e do MAPA, às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), à ausência de aditivos não permitidos, bem como à rastreabilidade e procedência comprovada. O transporte deverá ser realizado em veículo tipo caminhão frigorífico ou isotérmico com refrigeração ativa, mantendo temperatura de -18°C ou inferior, com compartimento de carga limpo, higienizado, sem odores estranhos e exclusivo para alimentos, sendo proibido o transporte conjunto com produtos incompatíveis (químicos, resíduos etc.). Validade: Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
<b>TOTAL GERAL ESTIMADO LOTE 03: R\$ 180.602,08 (CENTO E OITENTA MIL E SEISCENTOS E DOIS REAIS E OITENTA CENTAVOS)</b>			

## LOTE 04

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT. (KG)	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO	VALOR ESTIMADO TOTAL
08	<b>Carne de peixe in natura, tipo corte filé de tilápia</b> , em pacotes com peso entre 500 gramas e 2 kg, com tamanho uniforme, <b>congeladas</b> na tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) (-18°C ou inferior), com textura firme, não pegajosa e sem exsudação excessiva, proveniente de matéria-prima fresca, obtida de pescado próprio para consumo humano, inspecionado, devendo apresentar características próprias da espécie, com aspecto firme, cor branca uniforme, odor suave e característico, livre de qualquer sinal de deterioração. O produto deverá ser limpo, isento de pele, espinhas, escamas, cartilagens, vísceras, manchas, parasitas, fragmentos estranhos ou qualquer outro tecido não comestível. O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas, resistentes, atóxicas e próprias para alimentos, com vedação adequada, garantindo a integridade do produto. A embalagem deverá conter, de forma clara e legível: nome do produto: Filé de tilápia; nome/razão social e endereço do fornecedor ou beneficiador; número de registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou serviço de inspeção equivalente; data de fabricação; prazo de validade; condições de armazenamento; peso líquido; lote do produto. O produto deverá atender às normas da ANVISA e do MAPA,	3.780 kg	R\$ 52,11	R\$ 196.975,80



# Prefeitura Municipal de Lavrinhas

Estado de São Paulo

Paço Municipal, nº 200 - Centro - Lavrinhas/SP - CEP: 12.760-000 - Tel.: (12) 3146-1110

CNPJ: 45.200.029/0001-55 – www.lavrinhas.sp.gov.br



<p>às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), à ausência de aditivos não permitidos, bem como à rastreabilidade e procedência comprovada. O transporte deverá ser realizado em veículo tipo caminhão frigorífico ou isotérmico com refrigeração ativa, mantendo temperatura de -18°C ou inferior, com compartimento de carga limpo, higienizado, sem odores estranhos e exclusivo para alimentos, sendo proibido o transporte conjunto com produtos incompatíveis (químicos, resíduos etc.). Validade: Mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>			
<p><b>TOTAL GERAL ESTIMADO LOTE 04: 196.975,80 (CENTO E NOVENTA E SEIS MIL E NOVECENTOS E SETENTA E CINCO REAIS E OITENTA CENTAVOS)</b></p>			

## IX - DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA

O objeto desta licitação deverá ser entregue parceladamente, mediante a expedição de autorização de fornecimento pelo Setor Competente, a qual deverá ser atendida no prazo máximo de 03 (tres) dias úteis a contar da data do recebimento da respectiva solicitação.

**PERIODICIDADE DE ENTREGA: 01 VEZ POR SEMANA, QUINZENALMENTE OU DE ACORDO COM A NECESSIDADE DO SETOR REQUISITANTE.**

O transporte deverá ser realizado em veículo apropriado para alimentos perecíveis, obedecendo às seguintes condições: veículo tipo caminhão frigorífico ou isotérmico com refrigeração ativa com temperatura mantida em -18°C ou inferior, compartimento de carga limpo, higienizado, sem odores estranhos e exclusivo para alimentos; proibição de transporte conjunto com produtos incompatíveis (químicos, resíduos etc.).

O veículo, próprio, alugado ou terceirizado, deverá possuir Licença Sanitária para transporte de gêneros alimentícios com refrigeração, emitida pela Vigilância Sanitária, atestando que o veículo está em conformidade com as normas sanitárias para o transporte seguro e higiênico de alimentos que requerem refrigeração.

Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da contratada.



# Prefeitura Municipal de Lavrinhas

Estado de São Paulo

Paço Municipal, nº 200 - Centro - Lavrinhas/SP - CEP: 12.760-000 - Tel.: (12) 3146-1110

CNPJ: 45.200.029/0001-55 – www.lavrinhas.sp.gov.br



## X - DAS ENTREGAS

1. CRECHE MUNICIPAL “MARIA ALICE VIEIRA”  
Estrada São Sebastião, 271, Capela do Jacu – Lavrinhas/SP
2. E.M.E.I.E.F. JULIO FORTES  
Rua João Vieira Soares, S/Nº, Jardim Mavisou - Lavrinhas/SP
3. E.M.E.I.E.F. ARISTIDES ALVES DE ANDRADE  
Rua Manoel Machado, S/Nº, Centro, Lavrinhas/SP
4. E.M.E.I.E.F. TONICO VARAJÃO  
Rua Prefeito Joaquim Novaes, S/Nº, Bairro Pinheiros, Lavrinhas/SP
5. E.M.E.I.E.F. GOVERNADOR MARIO COVAS  
Rua Geraldo Nogueira de Sá, S/Nº, Bairro Capela do Jacu, Lavrinhas/SP
6. E.M.E.I.E.F. MARIA CECÍLIA COSTA SERAFIM'  
Rua Darci Sodero Horta, 71, Bairro Village Campestre, Lavrinhas/SP
7. EE "CORONEL HORTA"  
Rua Manoel Machado, 680, Centro, Lavrinhas/SP
8. E.E. “JÚLIO FORTES”  
Avenida Nilo Rodrigues Lozano, 775 - Jardim Mavisou – Lavrinhas/SP

## XI - DAS AMOSTRAS

A empresa julgada provisoriamente vencedora de cada lote deverá apresentar uma amostra dos itens vencedor, devidamente identificada, correspondentes àquelas a serem entregues. As amostras deverão estar identificadas com data, assinatura e nome da empresa licitante vencedora no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após o encerramento do certame, e antes da homologação e adjudicação, como condição para assinatura do contrato, tudo sob pena de **DESCLASSIFICAÇÃO**.

Não serão avaliadas as amostras que não estiverem identificadas ou fora de sua embalagem original sob pena de **DESCLASSIFICAÇÃO**.

Caso o licitante melhor colocado não apresente a amostra ou essa seja reprovada, sua proposta será desclassificada, podendo a Administração analisar a aceitabilidade da proposta do segundo colocado, procedendo a avaliação das suas amostras. Seguir-se-á assim, sucessivamente, até que seja classificada empresa que atenda plenamente às exigências.

### CRITÉRIOS DE APROVAÇÃO DE AMOSTRAS:

- a) As amostras serão avaliadas pela Nutricionista responsável, em conjunto com representante da Secretaria Municipal de Educação;
- b) Serão verificados os seguintes critérios:
  - Conformidade com as especificações técnicas descritas neste Termo;



# Prefeitura Municipal de Lavrinhas

Estado de São Paulo

Paço Municipal, nº 200 - Centro - Lavrinhas/SP - CEP: 12.760-000 - Tel.: (12) 3146-1110

CNPJ: 45.200.029/0001-55 – www.lavrinhas.sp.gov.br



- **Similaridade com a amostra apresentada na proposta comercial, inclusive quanto a marca;**
  - **Qualidade, aparência e apresentação;**
  - **Embalagem adequada e identificação clara;**
  - **Peso e quantidade conforme especificado;**
  - **Conformidade com normas sanitárias;**
- c) **A avaliação será realizada no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após recebimento da amostra;**
- d) **A amostra será considerada aprovada se atender a TODOS os critérios acima;**
- e) **Caso a amostra seja reprovada, será comunicado por escrito à contratada, especificando os motivos da rejeição;**
- f) **A contratada terá até 03 (três) dias úteis para apresentar nova amostra, se desejar;**
- g) **Se a segunda amostra também for reprovada, a proposta será desclassificada, conforme item 17.3 do Edital.**

## **XII - DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA**

**A empresa declarada vencedora do certame deverá apresentar os documentos abaixo solicitados, em via original ou cópia reprográfica autenticada, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena de desclassificação:**

- 1. Apresentar Ficha Técnica do produto assinada pelo responsável técnico fabricante;**
- 2. Laudo bromatológico (exames físico-químico / microscópio / microbiológico / organoléptico) e metodologia utilizada, com 06 meses de validade.**
- 3. Alvará sanitário, com o nome do responsável técnico (veterinário, engenheiro de alimentos, engenheiro químico, nutricionista etc.), desde que devidamente habilitado, emitido pelo órgão responsável, que comprove que a empresa fabricante foi vistoriada pelo serviço de vigilância sanitária estadual, municipal e/ou federal, dentro do prazo de validade, que atenda o tipo de serviço contratado, segundo o CVS 01/2018;**



# Prefeitura Municipal de Lavrinhas

Estado de São Paulo

Paço Municipal, nº 200 - Centro - Lavrinhas/SP - CEP: 12.760-000 - Tel.: (12) 3146-1110

CNPJ: 45.200.029/0001-55 – www.lavrinhas.sp.gov.br



Os prazos correm de forma simultânea com os prazos estabelecidos no item “XI – Amostras”

## XIII - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

O fornecedor está sujeito à fiscalização do produto no ato da entrega e posteriormente, reservando-se a esta Prefeitura Municipal, através do responsável, o direito de não receber o produto, caso não se encontre em condições satisfatórias ou no caso de o produto não ser de primeira qualidade.

Para todos os produtos, considerar que o peso, a unidade e a qualidade são pré-requisitos para o recebimento.

O transporte e a descarga dos produtos nos locais designados correrão por conta exclusiva das empresas vencedoras, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

Caso o produto seja entregue em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao estabelecido, a empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo em no máximo 24 (vinte e quatro) horas.

As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério desta Prefeitura Municipal.

**Fica reservado a esta Administração o direito de realizar testes que comprovem a qualidade do produto ofertado. Para tanto, o produto será submetido a análises técnicas pertinentes e ficam, desde já, cientes os licitantes de que o produto considerado insatisfatório em qualquer das análises será automaticamente recusado, devendo ser, imediatamente, substituído.**

**Se algum produto apresentar irregularidade, a Prefeitura o enviará a um laboratório de sua escolha, para elaboração de laudos conclusivos, para verificação da qualidade e obtenção de comprovação de que o produto se identifica ou não com aquele exigido na licitação e apresentado em sua proposta comercial, sendo que, neste caso, as despesas correrão por conta da empresa a ser contratada.**

A Prefeitura o fará quando, no curso da execução contratual, verificada uma qualidade do produto fornecido diferente daquelas especificadas por ocasião da assinatura do contrato, cujas características contrariem as definidas neste Termo, produtos estes alterados e / ou adulterados.

O recebimento será efetivado nos seguintes termos:

- **PROVISORIAMENTE**, para efeito de posterior verificação do produto ofertado com as especificações constantes neste Termo de Referência, e similaridade com as amostras aprovadas no certame.



# Prefeitura Municipal de Lavrinhas

Estado de São Paulo

Paço Municipal, nº 200 - Centro - Lavrinhas/SP - CEP: 12.760-000 - Tel.: (12) 3146-1110

CNPJ: 45.200.029/0001-55 – www.lavrinhas.sp.gov.br



- **DEFINITIVAMENTE**, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação pelo Setor Competente.

A empresa vencedora do certame obriga-se a fornecer o objeto a que se refere este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade sua substituição quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações.

Recebido o objeto, se a qualquer tempo durante a sua utilização normal vier a se constatar discrepância com as especificações, proceder-se-á a imediata notificação da empresa a ser contratada para efetuar sua substituição.

Deverão ser atendidas pela empresa a ser contratada além das determinações da fiscalização desta Prefeitura, todas as prescrições que por circunstância da lei devam ser acatadas.

A empresa contratada deverá no tocante ao fornecimento e entrega do item objeto deste Certame, OBEDECER a todas as disposições legais pertinentes.

No tocante aos produtos discriminados neste Certame, fica expressamente definido que sejam de primeira qualidade.

## XIV - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

A contratação será atendida pela dotação própria do orçamento vigente para 2026:

UNIDADE	DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
Secretaria de Educação	85-3.3.90.30.00-02
	86-3.3.90.30.00-05
	87-3.3.90.30.00-01
	88-3.3.90.30.00-05
	89-3.3.90.30.00-05