



VINCULADO AO DFD Nº 061/2024 – SMAS

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÕES – LICITAÇÃO

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de Preços destinado à Aquisição de **Gêneros Alimentícios Percíveis** para consumo nas unidades e setores da SMAS (Sede; DPSB - 8 CRAS's, CCI; DPSEMC - 3 CREAS's, Centro POP, CDI, PETI; DPSEAC - 2 SAICA's, Acolhimento POP e Temporário; DSAN – Cozinha Comunitária, Padaria, Banco de Alimentos; Diretoria de Inclusão e Cidadania e Conselho Tutelar).

Nº	ITEM	UND	QTD. ESTIMADA
1.	Ovos Galinha. Apresentação: Embalagem tipo bandeja polpa com 30 unidades. Características: Ovos de galinha selecionados, tamanho médio, com a casca limpa, íntegra (sem rachaduras) e sem deformação, deverá vir com selo de procedência e validade. O produto deverá ser entregue com no mínimo 20 dias até a sua validade.	Bj	1090
2.	Abacaxi Pérola ou Havaí. Apresentação: Valor por unidade. Cada unidade pesando entre 1,5 a 1,8kg. Entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Características: Grupo I, subgrupo colorido. In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Und	986
3.	Abobrinha Verde. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tamanho médio, com peso médio entre 100 e 300gr. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	Kg	1500
4.	Aipim Descascado. Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em sacos resistentes de 500gr a 5kg. Características: Deverá estar no ponto para consumo, firme, inteiro, livre de umidade ou defeitos externos e internos. Embalagem plástica rotulado de acordo com a legislação vigente contendo identificação completa do produto, data de fabricação e prazo de validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias (mantido congelado) a contar da data de entrega.	Kg	2208
5.	Alface Crespa. Apresentação: Unidade embalada individualmente. Peso mínimo de 300g o maço. Características: Verde in natura, com folhas graúdas. Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos.	Und	4328
6.	Alho Médio de Cabeça. Apresentação: Valor em quilo. Entregue em embalagens de 100 a 200gr. Características: Alho selecionado, tipo especial, classe 06. De aparência fresca e sã, com aproveitamento integral do produto. Deve apresentar características do cultivar bem definidos, suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma e sabor característicos. Os bulbos devem estar inteiros, rotulados ou etiquetados com o peso líquido, data de acondicionamento e validade do produto.	Kg	722
7.	Banana Caturra. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Características: Tipo 01, grupo especial. Fruta in natura, deve apresentar as características de cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de maturação e conservação, sem danificações físicas e com casca íntegra.	Kg	4564



8.	Batata Doce. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Especial e própria para cozimento. Variedade roxa. Deverá estar no ponto para consumo, firme, inteira, livre de umidade ou defeitos externos e internos.	Kg	3236
9.	Batata Inglesa. Apresentação: Lavada, especial, selecionada, grupo 1, pesando entre 100 e 300 gramas a unidade. Embalagens: novas, secas e limpas em sacos de 1 a 50kg de conteúdo útil. Deve ser entregue acompanhada de sacolas plásticas. Características: Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação. Não deve apresentar defeitos graves como: coloração verde provocada por exposição à luz, não apresentar mancha de conformação irregular e de coloração cinza no interior do tubérculo (coração negro), não apresentar podridão seca ou úmida, necrose nos tecidos de aspecto desidratado ou mumificado ou aspecto aquoso (mole) e odor fétido. Os tubérculos não devem apresentar danos superficiais profundos, brotados, queimados devido à incidência de raios solares, apresentar rizoctonia (agregados negros aderidos à pele), mancha chocolate (na parte interna do produto), vitrificação (polpa fibrosa ou cristalizada), esfolado (exposição de tecido interno por falta de pele), coração oco ou deformação, nenhum dano/lesão de origem diversa (mecânica, fisiológica ou insetos). Também não devem apresentar resíduos de substâncias nocivas à saúde, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranhos ao produto.	Kg	8164
10.	Beterraba. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil, sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tamanho médio, cada unidade pesando entre 200 e 300gr. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	Kg	2646
11.	Brócolis. Apresentação: Valor por unidade. Cada unidade medindo entre 190 e 200mm de diâmetro. Entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos.	Und	1782
12.	Cebola Branca Graúda. Apresentação: Valor em quilo, entregue em sacos novos, limpos e secos com até 50kg de conteúdo útil. Características: Categoria extra e classe média, pesando entre 100 e 200gr cada unidade. Produto fresco, com bulbo íntegro e ausência de pontos de apodrecimento ou outras alterações que impeçam o aproveitamento total do produto. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação.	Kg	4758
13.	Chuchu. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil, sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tamanho médio. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	Kg	3948
14.	Laranja Lima. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Características: In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	710
15.	Limão Galego Tahiti. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas	Kg	260



	de madeira reutilizadas. Características: In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.		
16.	Maçã Gala. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, com aproveitamento integral do produto.	Kg	3010
17.	Mamão Formosa. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Pesando entre 1kg e 1,5kg cada unidade. Compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Em perfeito estado de desenvolvimento, com aproveitamento integral do produto.	Kg	2340
18.	Manga. Apresentação: Unidade igual ou superior a 400g. Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	1060
19.	Melão In Natura. Apresentação: Valor por quilo entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil, sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Em perfeito estado de desenvolvimento.	Kg	1116
20.	Moranga Cabotiá. Apresentação: Acondicionadas em sacos de primeiro uso, do tipo sacos de rede, limpos, secos, sem resíduos de fertilizantes ou outros que possam contaminar o produto. Conteúdo: no máximo 20kg úteis. Características: Firme, fresca, sem partes escuras ou amolecidas. Tamanho uniforme e típico da variedade (peso médio deverá ser no mínimo 1,4kg), não deverá apresentar defeitos como podridões moles, ou bacterianas ou alta porcentagem de queimadura de sol. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. As morangas devem estar com o pedúnculo para evitar parasitos e outras contaminações.	Kg	3574
21.	Pimentão Verde. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil, sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Cada unidade pesando de 100 a 300gr. Estar em perfeito estado de conservação e manutenção.	Kg	1076
22.	Pinhão Debulhado. Apresentação: Valor em quilo, entregue em sacos resistentes de 1 a 20kg. Características: In natura; aroma e cor próprios do produto. Apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Embalado apenas com pinhões maduros, sem pinhões falhados, ainda na pinha ou colhidos em safras anteriores ao ano de vigência deste pregão. Embalagem contendo data de colheita do pinhão.	Kg	620
23.	Ponkan. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tangerina ponkan in natura; aroma e cor da espécie e variedade,	Kg	2120



	apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.		
24.	Tomate Nacional Extra. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 10kg de conteúdo útil. Características: Classe extra. Cada unidade pesando de 100 a 300gr. Homogeneidade de cor, calibre, formato e qualidade. As tolerâncias deverão estar de acordo com Portaria MAARA (Ministério da Agricultura e Reforma Agrária) vigente. Apresentar-se em início de maturação, sem danificações físicas, com aproveitamento integral do produto.	Kg	6848
25.	Uva Niágara. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	880
26.	Ameixa. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável ou de madeira de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	750
27.	Bergamota. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável ou de madeira de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tangerina bergamota tamanho médio. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	Kg	1660
28.	Milho Verde na Espiga. Apresentação: Valor por unidade, entregue em embalagens plásticas atóxicas de 01 a 05kg. Características: In natura, em perfeito estado de conservação e manutenção.	Und	1836
29.	Pêssego. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável ou de madeira de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	600
30.	Acém Bovino. Apresentação: Valor em quilo, entregue em cubos de aprox. 3cm ² , em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 1 a 2kg. Características: De espécie bovina, animais abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, rotulado com o nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o selo do serviço de inspeção competente; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento.	Kg	3588
31.	Bife de Fígado Bovino Congelado. Apresentação: Valor em quilo, entregue em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Resfriada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, rotulado com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente;	Kg	340



	identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento.		
32.	Bisteca Suína. Apresentação: Valor em quilo, entregue em fatias interfolhadas de 250gr (variação aceitável 10%), em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Em embalagem plástica rotulado de acordo com a legislação vigente com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Kg	1404
33.	Pernil Suíno. Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado em pedaço, em embalagens plásticas transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Limpa, sem nervos, tendões, pele, sebo, sem tempero. Em embalagem plástica rotulada de acordo com a legislação vigente com o nome e endereço do abatedouro e selo do serviço de inspeção competente; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Kg	5308
34.	Coxa e Sobrecoxa de Frango com Osso. Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Kg	7596
35.	Linguíça Calabresa. Apresentação: Valor em quilo, entregue em embalagem plástica atóxica, reembalada em caixa de papelão lacrada. Características: Carne suína, defumada, embalagem com identificação completa, selo do serviço de inspeção competente, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Kg	3156
36.	Linguíça Toscana. Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Feita com 100% de carne de porco. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar em embalagem plástica, rotulada com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Kg	4298
37.	Salsicha Tipo Hot Dog. Apresentação: Valor em quilo, entregue em embalagens plásticas transparentes embaladas à vácuo de 01 a 05kg. Características: Com teores reduzidos de gordura. Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote, selo do serviço de inspeção competente. Produto rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Kg	1972
38.	Carré Suíno. Apresentação: Valor em quilo, entregue fatiado, em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Em embalagem plástica rotulado de acordo com a legislação vigente com o nome e endereço do abatedouro e registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Kg	980



39.	Peito de Frango com Pele e com Osso. Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Produto sem qualquer tipo de tempero, rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, e registro no SIF. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Kg	1200
40.	Queijo Muçarela Fatiado. Apresentação: Valor em quilo, entregue fatiado e interfoliado em folhas de polietileno, em embalagens atóxicas transparentes de polietileno resistentes de 1 a 5kg. Características: Conter cheiro e sabor característicos do produto, textura firme e sem buracos; O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Kg	2815
41.	Carne Bovina Moída - Músculo. Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 1 a 5kg. Características: Resfriada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar em embalagem plástica, rotulada com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo.	Kg	6850
42.	Carne Patinho sem Osso. Apresentação: Valor em quilo, entregue em iscas ou cubos congelados em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 1kg. Embalado a vácuo. Características: Deve constar impresso na embalagem o selo do serviço de inspeção competente, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Carne bovina (patinho), proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária; Isenta de tecidos inferiores como ossos, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, com cor e odor característico. Teor de gordura máximo de 5 % (cinco por cento). Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Kg	3496
43.	Filezinho Sassami de Frango sem Pele e sem Osso 1 a 5kg. Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Produto sem qualquer tipo de tempero, rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Kg	6408
44.	Filé de Peixe Tilápia. Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg. In natura. Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro e selo do serviço de inspeção competente. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Kg	1200
45.	Alcatra Bovina. Apresentação: Valor em quilo, entregue em pedaços de até 1,2kg, em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Proveniente de machos da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, rotulado com o nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF;	Kg	250



	identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento.		
46.	Carne Moída Acém Bovino. Apresentação: Valor em quilo, entregue em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Proveniente de machos da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, rotulado com o nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento.	Kg	3296
47.	Coxão Mole Bovino - Bife. Apresentação: Valor em quilo, entregue em bifes, em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Proveniente de machos da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem. O produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, rotulado com o nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento.	Kg	800
48.	Bebida Láctea Sabor Coco. Apresentação: Pacote de polietileno atóxico igual ou superior a 900ml. Características: Produto lácteo resultante da mistura do leite, soro de leite, adicionado ou não de substâncias alimentícias, gordura vegetal, leite fermentado e fermento lácteo. A base láctea deve representar pelo menos 51%(m/m) do total do produto. Embalagem com identificação completa, número do registro no SIE/SIF, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 30 dias a contar da data de entrega.	Pct	980
49.	Bebida Láctea Sabor Morango. Apresentação: Pacote de polietileno atóxico igual ou superior a 900ml. Características: Produto lácteo resultante da mistura do leite, soro de leite, adicionado ou não de substâncias alimentícias, gordura vegetal, leite fermentado e fermento lácteo. A base láctea deve representar pelo menos 51%(m/m) do total do produto. Embalagem com identificação completa, número do registro no SIE/SIF, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 30 dias a contar da data de entrega.	Pct	1480
50.	Bebida Láctea UHT Sabor Chocolate. Apresentação: Caixinha de 200ml, com canudinho preso na embalagem. Características: Composição básica: Leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal e vitaminas. Embalagem com identificação completa, número do registro no SIE/SIF, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Cx	600
51.	Coco Ralado. Apresentação: Embalagem com 500 gramas. Características: Entregue congelado. Elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Aspecto fragmentos soltos, cor branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Pct	320
52.	Banha Suína - 1kg. Apresentação: Embalagem 1kg. Características: Embalagem livre de impurezas. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. Deve constar impresso na embalagem o selo do serviço de inspeção	Kg	643



	competente devidamente identificado com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente.		
53.	Manteiga de Primeira Qualidade com Sal. Apresentação: Pote de polietileno ou acetato igual ou superior a 500gr. Características: Pote com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Pote	525
54.	Margarina sem Sal. Apresentação: Embalagem com 500g. Características: Produto refrigerado, produzido à partir de óleos vegetais, líquidos e hidrogenados, lecitina de soja, ácido láctico, sorbato de potássio e benzoato de sódio, ácido cítrico e BHT, sem adição de água, com no mínimo 65% de lipídios, vitaminada e cremosa. Embalagem de Polietileno constando data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Und	530
55.	Massa para Pastel Disco Médio 500g. Apresentação: Pacote com 500 gramas. Características: Entregue resfriado. Validade de no mínimo 3 meses contados da entrega.	Pct	1630
56.	Massa para Pastel em Rolo. Apresentação: Rolo de 1kg, entregue em embalagem constando data de fabricação, data de validade e número do lote. Características: Entregue resfriado. Validade de no mínimo 3 meses contados da entrega.	Pct	430
57.	Massa Pré-Assada para Pizza de 13cm Ø. Apresentação: Peso mínimo de 180g. Valor por unidade, entregue em embalagem constando data de fabricação, data de validade e número do lote. Características: Pronta para rechear. Produto com validade igual ou superior a 3 meses a contar da data de entrega.	Und	4200
58.	Cebolinha Verde. Apresentação: Maço igual ou superior a 200gr. Características: Deverá estar fresco e isento de parasitas. Embalados em sacos plásticos de polietileno.	Mç	710
59.	Carne Moída Suína. Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Resfriada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá estar em embalagem plástica, rotulada com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo.	Kg	2856
60.	Bacon Defumado. Apresentação: Valor em quilo, entregue em pedaço, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Produto rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, com apresentação de selo do serviço de inspeção competente. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Kg	1032
61.	Agrião. Apresentação: Unidade embalada individualmente. Peso mínimo de 300g o maço. Características: Verde in natura, com folhas graúdas. Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos.	Mç	72
62.	Cheiro Verde Maço. Apresentação: Cebolinha e Salsa misturadas. Maço igual ou superior a 200gr. Características: Deverá estar fresco e isento de parasitas. Embalados em sacos plásticos de polietileno.	Mç	2918



63.	Rúcula Maço. Apresentação: Unidade embalada individualmente. Peso mínimo de 300g o maço. Características: Verde in natura, com folhas graúdas. Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos.	Mç	372
64.	Coxinha da Asa de Frango Congelado. Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg. Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, e registro no SIF. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Kg	5670
65.	Presunto Cozido Fatiado. Apresentação: Valor em quilo, entregue fatiado, em embalagens atóxicas transparentes de polietileno resistentes de 1 a 5kg. Características: A carne deve ser firme e úmida, mas não molhada; sem capa de gordura. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Kg	2069
66.	Margarina com Sal. Apresentação: Embalagem com 500g. Características: Produto refrigerado, produzido à partir de óleos vegetais, líquidos e hidrogenados, com sal, lecitina de soja, ácido láctico, sorbato de potássio e benzoato de sódio, ácido cítrico e BHT, sem adição de água, com 75% a 80% de lipídios, vitaminada e cremosa. Embalagem de Polietileno constando data de fabricação, data de validade e número do lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Und	2228
67.	Leite Integral Tipo UHT - Caixa 12 Unidades. Apresentação: Caixa com 12 unidades, embalagem cartonada (Longa Vida) de 1 litro. Características: De vaca, branco, odor e sabor lácteo característico e suave. Com teor de gordura de 3%. Homogeneizado. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação, validade e registro SIF. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Cx	1684
68.	Morango Bandeja. Apresentação: Valor da bandeja, com peso mínimo de 250 gramas. Características: In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos.	Bdj	420
69.	Leite Zero Lactose 1L. Apresentação: Embalagem cartonada (Longa Vida) de 1 litro. Características: Leite UHT semidesnatado, para dietas com restrição a de lactose. Ingredientes: Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação, validade e registro SIF. Produto com validade igual ou superior a 180 dias a contar da data de entrega.	L	190
70.	Iogurte Zero Lactose 850ml. Apresentação: Embalagem plástica 850ml. Características: Zero lactose, sabores diversos. Embalagem com identificação completa, data de fabricação, prazo de validade e lote.	Und	90
71.	Nata. Apresentação: Embalagem com 300g ou mais. Características: 100% de origem animal. Gordura mínima de 25%. Com dados de	Und	620



	identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, selo do serviço de inspeção competente. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.		
72.	Cenoura Fresca. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tipo especial, classe média, pesando entre 70 e 140gr cada unidade. Compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Em perfeito estado de desenvolvimento e conservação, sem áreas com a presença de fungos ou mofos.	Kg	5594
73.	Couve. Apresentação: Unidade igual ou superior a 500gr, embalada individualmente. Características: Híbrido, aparência fresca e sã, compacto, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	Und	650
74.	Couve-flor. Apresentação: Valor por unidade. Cada unidade medindo entre 190 e 200mm de diâmetro. Entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Cor creme, classe 6. Categoria I. Isenta de folhas. In natura. Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos.	Und	1024
75.	Laranja Pera. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil, sendo vetada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	3200
76.	Melancia. Apresentação: Entrega por unidade, valor em quilo. Características: Fruta in natura, fresca, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação.	Kg	1372
77.	Repolho Verde Liso. Apresentação: Unidade igual ou superior a 900gr, embalada individualmente. Características: Híbrido, aparência fresca e sã, compacto, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	Und	2412
78.	Salsa Verde. Apresentação: Maço igual ou superior a 200gr. Características: Deverá estar fresco e isento de parasitas. Embalados em sacos plásticos de polietileno.	Mç	880
79.	Hambúrguer de Carne Bovina Congelada. Apresentação: Embalagem com no mínimo 90g a unidade. Características: Congelada, temperada, sem pimenta, sem proteína de soja, produto de boa qualidade, embalada individualmente, com sabor, odor e cor característicos do produto. Livre de sujidades, larvas e parasitas, contendo carimbo do SIE ou SIF, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, temperatura de entrega no máximo 18°C. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados da entrega.	Und	2200
80.	Acelga. Apresentação: Unidade embalada individualmente. Peso mínimo de 300g o maço. Características: Verde in natura, com folhas graúdas. Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos.	Und	700



	Filé	de	Peixe	Merluza.		
81.	Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05kg. In natura.					
	Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, e registro no SIF. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.				Kg	180

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.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) assinatura da ARP correspondente na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação **não** está previsto no Plano de Contratações Anual 2024.

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 do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência da Ata, sem valor mínimo por solicitação de fornecimento, mesmo que as entregas deles decorrentes estejam previstas para data posterior à do seu vencimento;

4.2. Todos os alimentos devem estar de acordo com as legislações relacionadas ao órgão fiscalizador que compete, conforme sua categoria, origem (MAPA) ou padrões de identidade, qualidade e regulamento técnico (ANVISA);

4.3. A apresentação do produto deverá assegurar informações claras e precisas, sobre características, marca, procedência, qualidade, quantidade, composição, preço, prazo de validade, origem e outros, devendo obedecer também, as regulamentações de órgãos normatizadores; fiscalizadores, tais como: INMETRO e ABNT;

4.4. Itens de origem animal, coco ralado e aipim descascado:

- Os gêneros alimentícios cotados devem ser de primeira qualidade e estar rigorosamente de acordo com as especificações exigidas, ficha técnicas e laudos dos itens que assim solicitar, conforme termo de referência deste edital, reservando-se à SMAS, o direito de rejeitá-los no todo ou em parte.
- A entrega deverá ocorrer no Almoxarifado da SMAS, localizado na Praça Leoberto Leal, nº 212, CEP 88.501-310, bairro Brusque, de segunda a sexta-feira das 8h até às 11h e das 13h até às 16h, conforme **cronograma de entrega**;
- A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos. Visto que se algum desacordo nas especificações técnicas ou na qualidade do produto for verificado posteriormente, a empresa será comunicada e será solicitada a sua substituição sem qualquer ônus adicional. Bem como, no caso do produto apresentar



- alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, será solicitada a sua substituição com prazo máximo de 48h;
- d) Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes ao alimento dentro dos caminhões, a SMAS poderá solicitar a vistoria de uma equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos caminhões, ou a temperatura, para o que couber;
 - e) O fornecimento dos alimentos deverá ser efetuado mediante os cronogramas de entrega, que estarão disponíveis com antecedência de 03 (três) dias úteis anteriores a data de entrega e serão enviados para os emails cadastrados. A empresa deverá oficializar por escrito, para a SMAS, quais serão os e-mails cadastrados para envio dos cronogramas. Na impossibilidade de envio por e-mail, por problemas de rede ou outros, a empresa será comunicada por telefone e posteriormente será encaminhado e-mail. O município se reserva o direito de aumentar ou diminuir as quantidades, antecipar ou postergar a data de entrega, mediante comunicação à contratada com antecedência de no mínimo de 01 (um) dia útil. Poderá ser solicitada entrega de gêneros alimentícios fora das datas estipuladas previamente, em caráter de urgência;
 - f) Ressalta-se que caso necessário a SMAS poderá solicitar cancelamento ou alteração nas quantidades a serem entregues em até 1 (um) dia útil anterior a data programada para entrega do produto;
 - g) A entrega dos gêneros alimentícios deverá, rigorosamente, ser de acordo com os quantitativos apresentados no cronograma de entrega, elaborado pela SMAS;
 - h) O peso / volume dos produtos devem ser exatamente os solicitados no descritivo do item, tanto para a embalagem primária, quanto para secundária;
 - i) O não cumprimento das entregas nos horários, datas e quantidades estabelecidos no cronograma, sem prévio aviso, a empresa será notificada, sob pena de multa por inexecução contratual e de desclassificação do certame;
 - j) A entrega dos produtos congelados deverá ser efetuada através de veículos com carrocerias providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, para transporte com temperatura não superior a -12° C (doze graus Celsius negativos), devidamente higienizado. De acordo com as normas vigentes, o caminhão, no momento do fornecimento, deve ser exclusivamente para transportar os produtos cárneos, não sendo permitido seu uso para outros fins durante o momento de entrega;
 - k) Não é permitido transporte de alimento nas cabines dos caminhões;
 - l) As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas. Não poderão ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento. Não é permitido, nas embalagens emendas ou remendos que ocasionem a modificação do espaço interno original. Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos;
 - m) Nos caminhões destinados a distribuição dos itens licitados deverá haver uma balança para pesagem e conferência pelo Almoxarifado da SMAS;
 - n) Durante toda a validade do contrato será realizado o monitoramento das entregas e qualidade dos produtos, a fim de verificar o cumprimento deste edital.

4.5. Hortifrúti:

- a) Apresentação valor em quilo entregue em caixa de plástico envolta em plástico descartável para não ter contato com a área interna da caixa, conforme orientação legal.
- b) Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem registro no órgão competente, conforme descrito no termo de referência.
- c) No caso do produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, será solicitada a sua substituição. O fornecedor terá o prazo de 3 (três) dias úteis para a sua substituição.



- d) Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes ao alimento dentro dos caminhões, a SMAS poderá solicitar a vistoria de uma equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos caminhões.

4.6. Demais itens:

- a) Os gêneros alimentícios cotados devem ser de primeira qualidade e estar rigorosamente de acordo com as especificações exigidas, conforme Termo de Referência.
- b) Durante toda a validade do contrato será realizado o monitoramento das entregas e qualidade dos produtos, a fim de verificar o cumprimento deste edital.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias, contados do(a) recebimento da Solicitação(ões) de Fornecimento, em remessa única.

5.1.1. Caso não seja possível a entrega no prazo, a empresa vencedora deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.2. Os materiais deverão ser entregues no seguinte endereço: **Almoxarifado da SMAS**, localizado na Praça Leoberto Leal, nº 212, bairro Brusque, CEP 88.501-310, de segunda a sexta-feira das 8h às 11h e das 13h até às 16h, conforme Solicitação(ões) de Fornecimento ou, em casos especiais, em outro local determinado pela mesma.

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).

5.4. A apresentação do produto deverá assegurar informações claras e precisas, sobre características, marca, modelo, procedência, qualidade, quantidade, composição, preço, prazo de validade, origem e outros, devendo obedecer também, as regulamentações de órgãos normatizadores; fiscalizadores, tais como: CA, INMETRO e ABNT.

5.5. A empresa vencedora será responsável pela substituição, troca ou reposição dos materiais porventura entregues com má aparência, danificados, ou não compatíveis com as especificações do Termo e ficará obrigado, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis da notificação, sem ônus para a SMAS, e independentemente de eventual aplicação das penalidades cabíveis, a substituição, troca ou reposição do produto, que vier a ser recusado, sendo que o ato de recebimento não importará sua aceitação definitiva, apenas provisória, até a devida conferência.

5.6. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da empresa vencedora, aceita pelo Contratante.

5.7. Na substituição do produto, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante, sem custo adicional para a Contratante.

5.8. Correrão por conta da empresa vencedora todas as despesas relacionadas ao fornecimento, incluindo, entre outras que possam existir, despesas com embalagem, seguros, transporte, tributos e encargos trabalhistas e previdenciários.

5.9. Responsabilizar-se pelo transporte dos materiais de seu estabelecimento até o local da entrega, bem como pelo seu descarregamento, e também pelo ônus decorrente de despesas com transporte, extravios e danos acidentais de trajeto.

5.10. A(s) mercadoria(s) fornecida(s) estarão sujeitas à verificação, pelo Almoxarifado da SMAS, da compatibilidade com as especificações do Edital, no que se refere à quantidade, qualidade e prazo de validade.

5.11. Independentemente da aceitação, a adjudicatária garantirá a qualidade do produto obrigando-se a repor aquele que apresentar defeito ou for entregue em desacordo com o apresentado na proposta.

5.12. Os materiais serão aceitos provisoriamente e o recebimento definitivo será feito após a verificação da quantidade e qualidade dos mesmos, no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório.

5.13. Os materiais deverão ser entregues no local indicado, de acordo com as quantidades informadas na Solicitação de Fornecimento ou, em outro setor conforme designação da SMAS, mediante autorização prévia.



5.14. A entrega dos materiais deverá, rigorosamente, ser de acordo com os quantitativos apresentados na(s) solicitação(ões) de fornecimento e cronogramas de entrega, emitidos pela SMAS.

5.15. Caso necessário, a SMAS poderá solicitar cancelamento ou alteração nas quantidades a serem entregues em até 3 (três) dias úteis anteriores à data programada para entrega do produto.

5.16. O peso/volume do produto deve ser exatamente o solicitado no descritivo do item, tanto para a embalagem primária, quanto para secundária, se houver.

5.17. A empresa vencedora ficará obrigada a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência da Ata, sem valor mínimo por solicitação de fornecimento, mesmo que as entregas deles decorrentes estejam previstas para data posterior à do seu vencimento.

5.18. O não cumprimento das entregas nos horários, datas e quantidades estabelecidos na(s) solicitação(ões) de fornecimento sem prévio aviso, ensejará em notificação da empresa.

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 Decreto Municipal nº 20.682, 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.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

6.7. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.8. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto Municipal nº 20.682, de 2023);

6.9. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.10. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.12. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.15. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais,



elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.16. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.17. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.18. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pela empresa vencedora, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.19. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.20. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.21. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável 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.

7.2. 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, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias, a contar do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 5 (cinco) dias úteis.

7.5. 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 contratuais.

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine a parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. O prazo para a solução, pela empresa vencedora, 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.

7.8. 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.

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.



7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 7.10.1. o prazo de validade;
- 7.10.2. a data da emissão;
- 7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.10.5. o valor a pagar; e
- 7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. 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 a empresa vencedora providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da empresa vencedora, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da empresa vencedora, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à empresa vencedora a ampla defesa.

7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a empresa vencedora não regularize sua situação junto ao SICAF.

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

7.19. No caso de atraso pelo Contratante os valores devidos à empresa vencedora serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de correção monetária correspondente.

7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela empresa vencedora.

7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.23. A empresa vencedora regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de crédito

7.24. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira.

7.25. A eficácia da cessão de crédito está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.



7.26. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte da empresa vencedora (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

7.27. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade da empresa vencedora.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço.

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

8.4. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

8.6. 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>;

8.7. 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;

8.8. 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.

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

8.10. 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;

8.11. 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.

8.12. Ato de autorização para o exercício da atividade de fornecimento do objeto do presente Termo de Referência, expedido por órgão competente nos termos da legislação vigente.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista



8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.15. 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.

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

8.17. 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;

8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal ou Estadual relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal e Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Municipal e Estadual 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.

8.21. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação, ou de sociedade simples;

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

Qualificação Técnica

8.24. Alvará Sanitário do Licitante, em vigência. Não serão considerados válidos protocolos ou recibos de solicitação da renovação de validade do Alvará;

8.25. Licença Sanitária em vigência, referente ao(s) veículo(s) que transportará(o)/realizará(o) as entregas dos produtos. A licença poderá ser em nome de terceiros, mediante apresentação de contrato de prestação de serviço firmado entre o Licitante e a empresa proprietária do(s) veículo(s);

8.25.1 Na inviabilidade de comprovar a disponibilidade do(s) veículo(s), bem como sua(s) licença(s) sanitária(s), apresentar termo de compromisso, comprometendo-se a comprovar até o momento da assinatura do contrato, se vencedora.

DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA PARA OS LICITANTES VENCEDORES DOS ITENS DE ORIGEM ANIMAL:

8.26. Para Licitante Municipal – Empresas sediadas em Lages:

a) Abatedouro frigorífico e unidade de beneficiamento de carnes:

a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF) relativo ao licitante e Alvará Sanitário de Funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária Municipal.

b) Entrepasto de carnes e casa atacadista:

b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e Alvará Sanitário de Funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária Municipal, relativo ao licitante, estando este válido.

b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao seu fornecedor do produto deste lote.

8.27. Para Licitante Estadual – Empresas sediadas em Santa Catarina:

a) Abatedouro frigorífico e unidade de beneficiamento de carnes:



a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal no (SIF) relativo ao licitante e Alvará Sanitário de Funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária Municipal.

b) Entrepósito de carnes e casa atacadista:

b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal no (SIF) relativo ao licitante e Alvará Sanitário de Funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária Municipal.

b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal no (SIF) relativo ao seu fornecedor do produto deste lote e Alvará Sanitária de Funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária Municipal.

8.28. Para Licitante Interestadual - Empresas sediadas fora do Estado, dentro do país:

a) Abatedouro frigorífico e unidade de beneficiamento de carnes:

a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), relativo ao licitante e Alvará Sanitário de Funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária Municipal.

b) Entrepósito de carnes e casa atacadista:

b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) ou Título de Estabelecimento Relacionado (ER), relativo ao licitante.

c) Casa atacadista/ Distribuidora:

c-1) Alvará de funcionamento. Nota: A consulta na internet pelo Sistema de Informações Gerenciais do Serviço de Inspeção Federal (SIF), só será considerada válida se assinada e carimbada pelo fiscal do Ministério da Agricultura.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.962.719,91 (um milhão, novecentos e sessenta e dois mil, setecentos e dezenove reais e noventa e um centavos) conforme custos unitários apostos na Planilha Orçamentária anexa.

9.2. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

9.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos provenientes dos próprios da SMAS e FNAS.

10.2. A contratação será atendida pelas seguintes dotações:

l) Gestão/Unidade: Órgão 21 – unid. 02;



- 19);
- II) Fonte de Recursos: Município (Dot 4), FNAS/SUAS PSB (Dot.: 14), PSEMC (Dot.: 17), e PSEAC (Dot.: 19);
- III) Programa de Trabalho: 2608 – Município, 2602- Proteção Social Básica, 2603 - Média e 2604 - Alta;
- IV) Elemento de Despesa: 3390.30-07.

11. APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA:

11.1. A Secretária de SMAS, no uso de suas atribuições legais, aprova o presente Termo de Referência para procedimento licitatório cabível.

Lages/SC, 21 de novembro de 2024.

Secretária