

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ÓRGÃO SOLICITANTE

Departamento de Alimentação e Nutrição

1. OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de pessoa jurídica especializada para o fornecimento contínuo e parcelado de carnes e derivados, predominantemente sob a forma congelada, em padrão IQF (Individual Quick Frozen), destinados à preparação da merenda escolar na cozinha piloto municipal. O fornecimento será realizado conforme a demanda da Administração, garantindo regularidade, qualidade e adequação às necessidades operacionais do serviço.

A contratação visa atender às unidades da rede municipal de ensino, à unidade da rede estadual atendida pelo município e aos programas e projetos institucionais de caráter educacional e social, incluindo, mas não se limitando, ao Projeto Mão Amiga, NAAE, Projeto Guri e APAE. O objeto abrange produtos de origem animal, como carnes bovinas, suínas, de aves e seus derivados, podendo ser processados e/ou in natura, conforme especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência.

1.1 Especificações e Quantidades

Os produtos a serem fornecidos deverão atender rigorosamente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, observando-se as normas sanitárias e de qualidade vigentes, bem como os padrões exigidos para o armazenamento, transporte e manipulação de alimentos. Deverá ser assegurada a conformidade com a legislação aplicável e com as condições adequadas para o consumo humano.

Os itens fornecidos deverão ser compatíveis com as necessidades operacionais da cozinha piloto municipal, garantindo qualidade, segurança alimentar e adequação ao preparo da merenda escolar, conforme as demandas da Administração.



Item	Produto	Tipo de Cota	Unid.	Qtd.
1	ALMÔNDEGA BOVINA <u>PRÉ ASSADA</u>: COM SABOR CASEIRO, COZIDA E CONGELADA INDIVIDUALMENTE. LEVEMENTE TEMPERADA COM ALHO E CEBOLA, PESANDO DE 15 A 19G CADA. DEVERÁ ESTAR DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL. EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA DE 12 KG. RÓTULO COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO. CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF OU SISF, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. TRANSPORTADO EM CARROCERIA FECHADA E ISOTÉRMICA. (MARCA DE REFERÊNCIA MINERVA FOODS).	Cota Principal	KG	3.500



2	<p>ALMÔNDEGA BOVINA PRÉ ASSADA: COM SABOR CASEIRO, COZIDA E CONGELADA INDIVIDUALMENTE. LEVEMENTE TEMPERADA COM ALHO E CEBOLA, PESANDO DE 15 A 19G CADA. DEVERÁ ESTAR DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL. EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA DE 12 KG. RÓTULO COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO. CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF OU SISF, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. TRANSPORTADO EM CARROCERIA FECHADA E ISOTÉRMICA. (MARCA DE REFERÊNCIA MINERVA FOODS).</p>	Cota Reservada	KG	875
3	<p>CARNE BOVINA EM ISCAS MIÚDAS TIPO STROGONOFF (PATINHO) CONGELADA IQF: CARNE BOVINA; ANIMAIS SADIOS; DE 1º QUALIDADE; CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E SEBO; ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSES; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO; EMBALADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, ROTULADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM RÓTULO LITOGRAFADO. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). PACOTE COM 2KG. (MARCA DE REFERÊNCIA SWIFT FRIBOI OU ZAC).</p>	Cota Principal	KG	25.000



4	<p>CARNE BOVINA EM ISCAS MIÚDAS TIPO STROGONOFF (PATINHO) CONGELADA IQF: CARNE BOVINA; ANIMAIS SADIOS; DE 1º QUALIDADE; CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E SEBO; ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSES; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO; EMBALADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, ROTULADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM RÓTULO LITOGRAFADO. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). PACOTE COM 2KG. (MARCA DE REFERÊNCIA SWIFT FRIBOI OU ZAC).</p>	Cota Reservada	KG	6.250
5	<p>CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO) CONGELADA IQF: CARNE BOVINA; ANIMAIS SADIOS; DE 1º QUALIDADE; CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E SEBO; ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSES; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO; EMBALADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, ROTULADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM RÓTULO LITOGRAFADO. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). PACOTE COM 2KG. (MARCA DE REFERÊNCIA FRIBOI OU ZAC).</p>	Cota Principal	KG	25.000



6	<p>CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO) CONGELADA IQF: CARNE BOVINA; ANIMAIS SADIOS; DE 1º QUALIDADE; CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E SEBO; ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSES; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO; EMBALADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, ROTULADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM RÓTULO LITOGRAFADO. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). PACOTE COM 2KG. (MARCA DE REFERÊNCIA FRIBOI OU ZAC).</p>	Cota Reservada	KG	6.250
7	<p>CARNE BOVINA EM CUBOS ACÉM IQF: CARNE BOVINA; ANIMAIS SADIOS; DE 1º QUALIDADE; CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E SEBO; ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSES; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO; EMBALADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, ROTULADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM RÓTULO LITOGRAFADO. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). PACOTE COM 2KG. (MARCA DE REFERÊNCIA FRIBOI)</p>	Cota Principal	KG	10.000



8	<p>CARNE BOVINA EM CUBOS ACÉM IQF: CARNE BOVINA; ANIMAIS SADIOS; DE 1º QUALIDADE; CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E SEBO; ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSES; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO; EMBALADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, ROTULADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM RÓTULO LITOGRAFADO. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). PACOTE COM 2KG. (MARCA DE REFERÊNCIA FRIBOI)</p>	Cota Reservada	KG	2.500
9	<p>CARNE SUÍNA (Lombo) em tiras pequenas IQF: SEM PELE E SEM OSSO. CARNE SUÍNA EM PEDAÇOS PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB A INSPEÇÃO SANITÁRIA. EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE. PACOTE COM 2KG. ÍNTEGRA, ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DE CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E COM REGISTRO DE INSPEÇÃO ANIMAL (SIF, SIE E SIM). DEVERÁ SER CONGELADA EM TECNOLOGIA IQF PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. (MARCA DE REFERÊNCIA FRIBOI OU ZAC).</p>	Cota Principal	KG	10.000



10	CARNE SUÍNA (Lombo) em tiras pequenas IQF: sem pele e sem osso. Carne suína em pedaços proveniente de animais abatidos sob a inspeção sanitária. Embalagem de polietileno transparente. Pacote com 2kg. Íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM). Deverá ser congelada em tecnologia IQF para congelamento individual. (marca de referência Friboi ou Zac).	Cota Reservada	KG	2.500
11	CARNE MOÍDA DE SUÍNO: MOÍDA E CONGELADA INDIVIDUALMENTE IQF. Proveniente de animais abatidos sob a inspeção sanitária. Embalagem plástica transparente de 500g. Íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM). (marca de referência: Swift, Friboi ou Zac).	Cota Principal	KG	5.000
12	CARNE MOÍDA DE SUÍNO: MOÍDA E CONGELADA INDIVIDUALMENTE IQF. Proveniente de animais abatidos sob a inspeção sanitária. Embalagem plástica transparente de 500g. Íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM). (marca de referência: Swift, Friboi ou Zac).	Cota Reservada	KG	1.250



13	<p>FRANGO: CARNE MOÍDA DE FRANGO CONGELADOS INDIVIDUALMENTE - IQF: NÃO TEMPERADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 500G. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF OU SISP. (MARCA DE REFERÊNCIA: SWIFT, FRIBOI OU ZAC).</p>	Cota Principal	KG	25.000
14	<p>FRANGO: CARNE MOÍDA DE FRANGO CONGELADOS INDIVIDUALMENTE - IQF: NÃO TEMPERADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 500G. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF OU SISP. (MARCA DE REFERÊNCIA: SWIFT, FRIBOI OU ZAC).</p>	Cota Reservada	KG	6.250



15	<p>FRANGO: COXAS E SOBRECOCAS SEM OSSO E SEM PELE. CONGELADAS. CONGELADAS. COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS E ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. EMBALADAS EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 750G. LACRADOS. DEVIDAMENTE SELADOS, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO TRÊS MESES A PARTIR DA ENTREGA. CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF OU SISP. (MARCA DE REFERÊNCIA: PIONEIRO).</p>	Cota Principal	KG	10.000
16	<p>FRANGO: COXAS E SOBRECOCAS SEM OSSO E SEM PELE. CONGELADAS. CONGELADAS. COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS E ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. EMBALADAS EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 750G. LACRADOS. DEVIDAMENTE SELADOS, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO TRÊS MESES A PARTIR DA ENTREGA. CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF OU SISP. (MARCA DE REFERÊNCIA: PIONEIRO).</p>	Cota Reservada	KG	2.500



17	<p>FRANGO: FILÉ DE PEITO EM CUBOS IQF. CONGELADOS 1 A 1. PACOTE 1KG DE 1º QUALIDADE; FILÉ DE PEITO SEM OSSOS E SEM PELE; PARTES INTEIRAS; SEM TEMPERO; CONGELADA; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO; SEM MANCHAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE; ATÓXICO; RESISTENTE; EMBALAGEM PESANDO 750G; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA – 03 - DECRETO 12.486 DE 20/10/78 E M.A. 22444/97; CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF OU SISP. (MARCA DE REFERÊNCIA: PIONEIRO OU ZAC).</p>	Cota Principal	KG	15.000
18	<p>FRANGO: FILÉ DE PEITO EM CUBOS IQF. CONGELADOS 1 A 1. PACOTE 1KG DE 1º QUALIDADE; FILÉ DE PEITO SEM OSSOS E SEM PELE; PARTES INTEIRAS; SEM TEMPERO; CONGELADA; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO; SEM MANCHAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE; ATÓXICO; RESISTENTE; EMBALAGEM PESANDO 750G; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA – 03 - DECRETO 12.486 DE 20/10/78 E M.A. 22444/97; CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF OU SISP. (MARCA DE REFERÊNCIA: PIONEIRO OU ZAC).</p>	Cota Reservada	KG	3.750



19	<p>FRANGO: FILEZINHO SASSAMI IQF. CONGELADOS 1 A 1. PACOTE 1KG DE 1º QUALIDADE; CORTES CONGELADOS DE FRANGO, FILEZINHO SASSAMI. SEM TEMPERO; CONGELADA; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO; SEM MANCHAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE; ATÓXICO; RESISTENTE; EMBALAGEM PESANDO 1KG, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA – 03 - DECRETO 12.486 DE 20/10/78 E M.A. 22444/97; CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF OU SISP. (MARCA DE REFERÊNCIA: PIONEIRO OU ZAC).</p>	Cota Principal	KG	20.000
20	<p>FRANGO: FILEZINHO SASSAMI IQF. CONGELADOS 1 A 1. PACOTE 1KG DE 1º QUALIDADE; CORTES CONGELADOS DE FRANGO, FILEZINHO SASSAMI. SEM TEMPERO; CONGELADA; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO; SEM MANCHAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE; ATÓXICO; RESISTENTE; EMBALAGEM PESANDO 1KG, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA – 03 - DECRETO 12.486 DE 20/10/78 E M.A. 22444/97; CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF OU SISP. (MARCA DE REFERÊNCIA: PIONEIRO OU ZAC).</p>	Cota Reservada	KG	5.000



21	FRANGO: FILÉ DE PEITO EM TIRAS - PALITO IQF. CONGELADOS 1 A 1. PACOTE 1KG DE 1º QUALIDADE; CORTES CONGELADOS DE FRANGO, FILEZINHO SASSAMI. SEM TEMPERO; CONGELADA; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO; SEM MANCHAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE; ATÓXICO; RESISTENTE; EMBALAGEM PESANDO 1KG, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA – 03 - DECRETO 12.486 DE 20/10/78 E M.A. 22444/97; CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF OU SISF. (MARCA DE REFERÊNCIA: PIONEIRO).	Cota Principal	KG	15.000
22	FRANGO: FILÉ DE PEITO EM TIRAS - PALITO IQF. CONGELADOS 1 A 1. PACOTE 1KG DE 1º QUALIDADE; CORTES CONGELADOS DE FRANGO, FILEZINHO SASSAMI. SEM TEMPERO; CONGELADA; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO; SEM MANCHAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE; ATÓXICO; RESISTENTE; EMBALAGEM PESANDO 1KG, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA – 03 - DECRETO 12.486 DE 20/10/78 E M.A. 22444/97; CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF OU SISF. (MARCA DE REFERÊNCIA: PIONEIRO).	Cota Reservada	KG	3.750
23	LINGÜIÇA TIPO CALABRESA RETA: INGREDIENTES CARNE SUÍNA, EMPACOTADA À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 2,5KG. CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. (MARCA DE REFERÊNCIA: SADIA).	Cota Principal	KG	2.500
24	LINGÜIÇA TIPO CALABRESA RETA: INGREDIENTES CARNE SUÍNA, EMPACOTADA À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 2,5KG. CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. (MARCA DE REFERÊNCIA: SADIA).	Cota Reservada	KG	625



25	LINGÜIÇA TIPO CALABRESA FATIADA: INGREDIENTES CARNE SUÍNA, EMPACOTADA A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG. CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. (MARCA DE REFERÊNCIA: FRIMESA).	Cota Principal	KG	2.000
26	LINGÜIÇA TIPO CALABRESA FATIADA: INGREDIENTES CARNE SUÍNA, EMPACOTADA A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG. CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. (MARCA DE REFERÊNCIA: FRIMESA).	Cota Reservada	KG	500
27	SALSICHA: PACOTE 5KG. CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO E/OU GALINHA E/OU PERU), CARNE DE AVE (FRANGO E/OU GALINHA E/OU PERU), ÁGUA (10%), PROTEÍNA DE SOJA (3,3%)**, SAL, GORDURA DE AVE (FRANGO E/OU GALINHA E/OU PERU), MIÚDOS SUÍNOS (PODE CONTER FÍGADO, LÍNGUA, RIM E/OU CORAÇÃO), AMIDO (1,9%), AÇÚCAR, ALHO, PIMENTA- VERMELHA, CEBOLA, DEXTROSE**, AROMATIZANTES: AROMAS NATURAIS DE FUMAÇA, ORÉGANO, MACIS, CRAVO, PIMENTA-VERMELHA, NOZ-MOSCADA E AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CARNE, ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO DISSÓDICO, REGULADORES DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO E CITRATO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO, CORANTES: CARMIM DE COCHONILHA E URUCUM, CONSERVADOR: NITRITO DE SÓDIO. ** BACILLUS THURINGIENSIS, STREPTOMYCES VIRIDOCROMOGENES, AGROBACTERIUM TUMEFACIENS E ZEA MAYS. (MARCA DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO).	Cota Principal	UN	1.000



28	SALSICHA: PACOTE 5KG. CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO E/OU GALINHA E/OU PERU), CARNE DE AVE (FRANGO E/OU GALINHA E/OU PERU), ÁGUA (10%), PROTEÍNA DE SOJA (3,3%)**, SAL, GORDURA DE AVE (FRANGO E/OU GALINHA E/OU PERU), MIÚDOS SUÍNOS (PODE CONTER FÍGADO, LÍNGUA, RIM E/OU CORAÇÃO), AMIDO (1,9%), AÇÚCAR, ALHO, PIMENTA-VERMELHA, CEBOLA, DEXTROSE**, AROMATIZANTES: AROMAS NATURAIS DE FUMAÇA, ORÉGANO, MACIS, CRAVO, PIMENTA-VERMELHA, NOZ-MOSCADA E AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CARNE, ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO DISSÓDICO, REGULADORES DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO E CITRATO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO, CORANTES: CARMIM DE COCHONILHA E URUCUM, CONSERVADOR: NITRITO DE SÓDIO. ** BACILLUS THURINGIENSIS, STREPTOMYCES VIRIDOCROMOGENES, AGROBACTERIUM TUMEFACIENS E ZEA MAYS. (MARCA DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO).	Cota Reservada	UN	250
29	SALSICHA DE FRANGO: PACOTE 3KG. CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE FRANGO. CARNE DE FRANGO, ÁGUA, GORDURA DE FRANGO, MIÚDOS DE FRANGO. (MARCA DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO).	Cota Principal	KG	300
30	SALSICHA DE FRANGO: PACOTE 3KG. CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE FRANGO. CARNE DE FRANGO, ÁGUA, GORDURA DE FRANGO, MIÚDOS DE FRANGO. (MARCA DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO).	Cota Reservada	KG	75



1.2 Da Natureza do Objeto

(X) Não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme o Decreto Municipal nº 2.355, de 16 de dezembro de 2022.

(X) Os produtos objeto desta contratação são caracterizados como bens comuns, com especificações usuais de mercado, amplamente disponíveis no comércio especializado do ramo alimentício, especialmente no segmento de carnes e derivados destinados ao consumo institucional.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação justifica-se pela necessidade de garantir o fornecimento contínuo e adequado de carnes e derivados destinados à preparação da merenda escolar na cozinha piloto municipal, assegurando a regularidade na oferta de refeições aos alunos da rede pública de ensino. Trata-se de itens essenciais para a composição nutricional dos cardápios, sendo indispensáveis ao atendimento das diretrizes de alimentação escolar, especialmente no que se refere ao aporte de proteínas de alto valor biológico.

Ademais, a contratação visa atender não apenas às unidades da rede municipal de ensino, mas também à unidade da rede estadual atendida pelo município e aos programas e projetos institucionais de caráter educacional e social, como Projeto Mão Amiga, NAAE, Projeto Guri e APAE. A adoção de fornecimento parcelado e contínuo, com predominância de produtos no padrão IQF, contribui para a otimização do armazenamento, redução de desperdícios e manutenção da qualidade dos alimentos, garantindo eficiência na gestão dos recursos públicos e segurança alimentar aos beneficiários.

3. DOS PARÂMETROS DA LICITAÇÃO

3.1. Será adotado o Sistema de Registro de Preços – SRP?

(X) Sim

() Não

A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela necessidade de aquisições frequentes e parceladas de carnes e derivados destinados à merenda escolar, considerando que o fornecimento deve ocorrer de forma contínua ao longo do período letivo, em conformidade com os cardápios planejados e o atendimento regular das unidades de ensino e programas institucionais. Embora os quantitativos possam ser estimados com base no número de alunos e no planejamento nutricional, a execução do fornecimento exige flexibilidade operacional quanto ao cronograma de entregas.

Adicionalmente, o Registro de Preços proporciona maior eficiência administrativa e economicidade, ao permitir contratações sob demanda, evitando a formação de estoques elevados e reduzindo perdas decorrentes da natureza perecível dos produtos. O modelo também favorece a padronização das aquisições, a otimização da logística de entrega e a



adequada gestão dos recursos públicos, assegurando o abastecimento contínuo da cozinha piloto municipal e a qualidade da alimentação escolar ofertada.

3.2. Será adotado tratamento diferenciado a microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), conforme o disposto no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 (alterada pela Lei Complementar nº 147/2014)?

Sim

Não

Justificativa:

Em conformidade com a Lei Complementar nº 123/2006, e em observância ao seu art. 48, a Administração não aplica o tratamento diferenciado para microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), uma vez que o valor estimado para a contratação ultrapassa R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), limite estabelecido pela legislação para a concessão desse tratamento.

3.3. Haverá necessidade de vistoria prévia (visita técnica)?

Vistoria obrigatória

Vistoria facultativa

Não será exigida vistoria.

Justificativa:

A não exigência de vistoria prévia justifica-se em razão da natureza do objeto, que consiste no fornecimento contínuo e parcelado de carnes e derivados, produtos amplamente padronizados e de especificações usuais de mercado, cujas condições de execução não dependem de avaliação in loco de instalações ou estruturas da Administração para adequada formulação das propostas.

3.4. Será admitida a participação de consórcios?

Sim

Não

Justificativa:

A participação de empresas em consórcio será admitida, considerando a possibilidade de ampliação da competitividade do certame e a busca por propostas mais vantajosas à Administração. Ainda que o objeto, consistente no fornecimento contínuo e parcelado de carnes e derivados, seja de natureza comum e amplamente disponível no mercado, entende-se que a formação de consórcios pode favorecer a participação de empresas que, isoladamente, não teriam capacidade operacional plena para atender todas as demandas.



Dessa forma, a admissão de consórcios contribui para o aumento da competitividade, sem prejuízo à execução do objeto, garantindo maior participação de fornecedores e potencialmente melhores condições de preço, qualidade e regularidade no fornecimento destinado à merenda escolar e aos programas institucionais atendidos.

3.5. Será admitida a participação de cooperativas?

Sim

Não

Justificativa:

Será admitida a participação de cooperativas, tendo em vista o potencial de ampliação da competitividade e consequente obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração. A atuação de cooperativas no fornecimento de carnes e derivados pode contribuir para a redução de custos operacionais e melhoria das condições comerciais, refletindo diretamente na economicidade da contratação.

Além disso, a participação de cooperativas amplia o universo de fornecedores aptos a atender o objeto, favorecendo a disputa e a obtenção de melhores preços, sem prejuízo à qualidade, à regularidade e às exigências sanitárias estabelecidas no Termo de Referência. Dessa forma, a medida contribui para a eficiência na aplicação dos recursos públicos e para a vantajosidade da contratação, em conformidade com o interesse público.

3.6. Será admitida a subcontratação?

Sim

Não

Justificativa:

Não será permitida a subcontratação do objeto, tendo em vista a necessidade de garantir o controle integral sobre a qualidade, a regularidade e a rastreabilidade dos produtos fornecidos, especialmente por se tratar de carnes e derivados destinados à alimentação escolar, cuja natureza exige rigoroso atendimento às normas sanitárias e de segurança alimentar.

Além disso, a vedação à subcontratação visa assegurar a responsabilidade direta da contratada perante a Administração, evitando a fragmentação da execução contratual e possíveis prejuízos à fiscalização e ao cumprimento das condições estabelecidas no Termo de Referência. Tal medida contribui para maior eficiência na gestão do contrato, segurança na execução e garantia da adequada entrega dos produtos à cozinha piloto municipal.

3.7. Do agrupamento de itens em lotes

A aquisição/contratação se dará em lotes?

Sim

Não

Justificativa:

A não adoção de parcelamento por lotes se justifica pela necessidade de garantir a padronização e qualidade uniforme dos produtos, essenciais para a segurança alimentar. A divisão em lotes poderia dificultar o controle logístico, especialmente no que se refere à manutenção da cadeia de frio, e aumentar os riscos operacionais. Além disso, a contratação por item permite maior competitividade, otimizando a gestão de estoques e minimizando o risco de desabastecimento.

4. DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

4.1. Serão exigidos documentos adicionais juntamente com a proposta de preços (para análise da equipe técnica na fase de julgamento da proposta final de preços)?

Sim

Não

Justificativa:

Não será exigida a apresentação de documentos adicionais juntamente com a proposta de preços, uma vez que as informações constantes nas embalagens e nos rótulos dos produtos são suficientes para a verificação do atendimento às especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência.

Os rótulos e embalagens dos produtos de origem animal já contêm dados obrigatórios de identificação, tais como procedência, registro em órgão competente, composição, condições de conservação, prazo de validade e demais informações sanitárias exigidas pela legislação vigente, o que permite à equipe técnica a adequada análise e julgamento das propostas.

4.2. Será exigida amostra do(s) produto(s) ou demonstração do(s) serviço(s)?

Sim

Não

Justificativa:

Não será exigida a apresentação de amostras, uma vez que os produtos objeto da contratação — carnes e derivados congelados, inclusive no padrão IQF — são bens comuns, amplamente comercializados e já padronizados pelo mercado, com especificações técnicas objetivamente definidas neste Termo de Referência.

4.3. Será exigida prova de conceito?



Sim

Não

Justificativa:

Não será exigida prova de conceito, tendo em vista que o objeto da contratação consiste no fornecimento contínuo e parcelado de carnes e derivados congelados, produtos de natureza comum e amplamente disponíveis no mercado, cujas características são objetivamente definidas no Termo de Referência.

A verificação do atendimento às especificações técnicas pode ser plenamente realizada por meio da análise documental, dos rótulos, embalagens e registros sanitários exigidos pela legislação vigente, bem como pelo controle de qualidade no ato do recebimento. Não há, portanto, necessidade de demonstração prática ou testes adicionais de desempenho, uma vez que não se trata de solução tecnológica ou serviço de natureza complexa.

4.4. Será exigida carta de solidariedade?

Sim

Não

Justificativa:

Não será exigida carta de solidariedade, uma vez que o objeto da contratação consiste no fornecimento de carnes e derivados congelados, produtos de natureza comum e amplamente disponíveis no mercado, cuja responsabilidade pelo fornecimento, qualidade e conformidade recai integralmente sobre a empresa contratada.

A exigência de carta de solidariedade não se mostra necessária, pois a comprovação do atendimento às especificações técnicas pode ser realizada por meio dos registros sanitários, rótulos, embalagens e demais controles previstos na legislação vigente, bem como pela fiscalização no momento do recebimento dos produtos.

4.5. Será exigida garantia de proposta?

Sim

Não

Justificativa:

Não será exigida garantia de proposta, tendo em vista que o objeto da contratação consiste no fornecimento contínuo e parcelado de carnes e derivados congelados, de natureza comum e amplamente disponível no mercado, o que não demanda a adoção de medidas adicionais de asseguarção da manutenção das condições ofertadas.

5. DOS CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação, o licitante deverá comprovar os seguintes requisitos, em conformidade com os arts. 63 a 69 da **Lei nº 14.133/2021**, observadas as disposições específicas deste Termo de Referência.

5.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

O licitante deverá apresentar documentação que comprove sua existência legal e a representação jurídica de seus administradores, conforme o tipo societário:

(a) Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que tenha validade em todo o território nacional;

(b) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

(c) Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), cuja autenticidade será verificada no sítio eletrônico oficial do Governo Federal;

(d) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social consolidado e registrado na Junta Comercial competente, com identificação de seus administradores;

(e) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União, nos termos da Instrução Normativa DREI nº 77/2020;

(f) Sociedade simples: ato constitutivo registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, acompanhado de documento que comprove a representação legal;

(g) Filial, sucursal ou agência: ato constitutivo registrado no órgão competente, com averbação no registro da matriz;

(h) Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com ata de aprovação e registro regular na Junta Comercial ou no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, observando-se o disposto no art. 107 da Lei nº 5.764/1971.

Observação: Todos os documentos deverão estar acompanhados de suas alterações contratuais ou da consolidação respectiva.

5.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

(a) Prova de inscrição no CNPJ;

(b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, pertinente ao ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;

(c) Certidão conjunta negativa ou positiva com efeito de negativa de débitos relativos a tributos federais e à dívida ativa da União;



(d) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Municipal, da sede ou do domicílio do licitante;

(e) Certidão de regularidade do FGTS;

(f) Certidão negativa de débitos trabalhistas – CNDT.

5.2.1. Regularidade Fiscal das ME e EPP:

Nos termos dos arts. 42 a 43 da Lei Complementar nº 123/2006, a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte será exigida somente para a assinatura do contrato.

Durante a fase de habilitação, as ME/EPP deverão apresentar toda a documentação exigida, ainda que contenha restrições, sendo-lhes assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, para regularização após a homologação do certame. A inércia implicará decadência do direito à contratação, com convocação do licitante classificado em seguida.

5.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

(a) Certidão negativa de feitos sobre falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, conforme art. 69, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

5.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.4.1 Prova de aptidão para desempenho de atividade compatível com o objeto, mediante atestado(s) ou certidão(ões) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome do licitante, que comprove(m) o fornecimento do produtos objeto deste termo de referência.

5.4.2. Os atestados poderão ser apresentados em nome da matriz ou filial do fornecedor, desde que comprovem o fornecimento compatível com o objeto.

5.4.3. O Município reserva-se o direito de realizar diligências para verificação de autenticidade e veracidade dos documentos apresentados, podendo requisitar cópia do contrato que deu origem ao atestado, notas fiscais e demais comprovantes pertinentes.

6. DO CONTRATO

6.1. Instrumento Contratual

() Somente por assinatura de contrato

() Autorização de Fornecimento + Contrato de garantia e assistência técnica

(X) Empenho/Autorização de Fornecimento

Justificativa: Será formalizado contrato administrativo, com entregas realizadas de forma parcelada, conforme a demanda da Administração, de modo a garantir o adequado e contínuo suprimento das necessidades da Divisão de Alimentação e Nutrição.

6.2. VIGÊNCIA

O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, conforme dispõe o art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

A vigência abrangerá o período necessário à entrega, recebimento definitivo, conferência e pagamento do objeto, podendo ser prorrogada mediante termo aditivo, se devidamente justificada e autorizada pela autoridade competente.

6.3 DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E EXECUÇÃO

6.3.1. PRAZO DE ENTREGA

O prazo máximo para entrega dos materiais **será de 5 dias corridos**, contados a partir do recebimento do Empenho/Autorização de Fornecimento emitida pela Divisão de Alimentação e Nutrição de Salto Grande/SP.

Os produtos deverão ser entregues integralmente, observadas as quantidades e especificações descritas neste Termo de Referência, sendo vedadas entregas parciais, salvo autorização expressa da Administração.

6.3.2. LOCAL, HORÁRIO E ENDEREÇO DE ENTREGA

Local: Cozinha Piloto – Divisão de Alimentação e Nutrição de Salto Grande

Endereço: Rua Padre José de Anchieta, nº 524 – Vila São João – CEP 19920-064 – Salto Grande/SP

Horário: De segunda a sexta-feira, das 06h00 às 14h00.

6.3.3. O recebimento dos materiais será realizado por servidor designado, que efetuará a conferência das quantidades, especificações técnicas e condições de transporte, nos termos do **art. 140, inciso II, alínea “a”, da Lei nº 14.133/2021**.

6.4. FORMA DE RECEBIMENTO

6.4.1. Em conformidade com o art. 140, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, o recebimento do objeto ocorrerá em duas etapas:

a) Recebimento provisório: será realizado de forma sumária pelo servidor responsável pela fiscalização do contrato, mediante conferência imediata dos volumes e verificação preliminar da conformidade dos produtos entregues com o Termo de Referência e com o catálogo apresentado na proposta.



b) Recebimento definitivo: será efetuado por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento de todas as exigências contratuais, técnicas e quantitativas, após a conferência final dos produtos e aceitação formal.

6.4.2. O objeto poderá ser rejeitado total ou parcialmente, quando verificada desconformidade com as especificações contratuais, obrigando-se o fornecedor a realizar a substituição imediata, às suas expensas, sem prejuízo das sanções cabíveis.

6.4.3. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil e técnica do contratado pela qualidade, segurança e funcionalidade dos materiais, nos limites estabelecidos pelo contrato e pela legislação aplicável.

6.4.4. Eventuais testes ou ensaios técnicos para aferição da conformidade dos materiais, se necessários, correrão por conta do contratado, salvo disposição diversa expressa no contrato, conforme o § 4º do art. 140 da Lei nº 14.133/2021.

6.5. GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

Será exigida garantia de execução do contrato, nos moldes dos arts. 96 a 102 da Lei nº 14.133/2021?

Não

Sim

Justificativa:

A execução contratual será devidamente acompanhada e fiscalizada pela Administração, com recebimento dos produtos condicionado à verificação de conformidade com as especificações do Termo de Referência e às normas sanitárias aplicáveis. Dessa forma, os mecanismos ordinários de gestão e fiscalização contratual são suficientes para assegurar o cumprimento das obrigações assumidas, tornando desnecessária a exigência de garantia de execução, sem prejuízo da eficiência, economicidade e competitividade do certame.

6.6. GARANTIA DO PRODUTO, SUBSTITUIÇÃO E RESPONSABILIDADE TÉCNICA

6.6.1. Os produtos deverão ser novos, de primeira qualidade, próprios para consumo humano, e atender integralmente às especificações técnicas constantes do Termo de Referência, incluindo padrões de corte, processamento, congelamento (quando aplicável, inclusive IQF), acondicionamento, rotulagem e demais exigências sanitárias estabelecidas.

6.6.2. O fornecedor responderá pela qualidade, procedência e conformidade dos produtos entregues, comprometendo-se a substituir, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, quaisquer produtos que apresentem divergências.

6.6.3. A Administração poderá reter o pagamento até que o produto substituído seja integralmente entregue, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas nos arts. 156 e 157 da Lei nº 14.133/2021.



6.7. Bens Perecíveis

() Não

(X) Sim

() Inaplicável

Justificativa:

O objeto deste instrumento consiste em carnes e derivados que exigem condições adequadas de armazenamento e transporte para garantir a conservação, a qualidade e a segurança alimentar até o momento do consumo.

6.8 OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES

6.8.1. Da Contratada

A empresa vencedora obriga-se a:

a) fornecer os produtos objeto da presente contratação em estrita conformidade com as especificações técnicas, quantidades e condições estabelecidas neste Termo de Referência e na proposta vencedora;

b) entregar os produtos dentro do prazo e local definidos, observando as normas de segurança e as condições adequadas de transporte, descarga e manuseio;

c) responsabilizar-se integralmente pela qualidade, procedência e autenticidade dos materiais fornecidos, ainda que não seja a fabricante, respondendo solidária e objetivamente por eventuais vícios, defeitos ou incorreções verificadas;

d) substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os materiais que apresentarem defeitos, vícios ou divergências, seja por motivo de fabricação, transporte ou acondicionamento inadequado, tão logo notificada pela Administração;

e) corrigir de imediato as irregularidades constatadas pela fiscalização no ato da entrega, providenciando os ajustes necessários sem ônus adicional para a Administração;

f) apresentar, sempre que solicitado, catálogos, fichas técnicas, certificados de origem ou outros documentos que comprovem a conformidade e a procedência dos materiais fornecidos;

g) não subcontratar, ceder ou transferir total ou parcialmente o objeto contratado, salvo autorização prévia e expressa da Administração, sob pena de rescisão contratual;

h) manter, durante toda a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;



i) responsabilizar-se por quaisquer danos materiais ou pessoais causados à Administração ou a terceiros por seus empregados, prepostos ou agentes, decorrentes de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança;

j) suportar todas as despesas e encargos de natureza tributária, previdenciária, trabalhista, fiscal ou civil incidentes sobre o fornecimento do objeto, isentando a Administração de qualquer responsabilidade solidária ou subsidiária;

k) manter endereço eletrônico (e-mail) e telefone válidos para comunicações oficiais durante toda a vigência contratual, devendo informar imediatamente qualquer alteração;

l) atender, com presteza, às notificações e solicitações da Divisão Municipal de Alimentação e Nutrição, bem como às orientações de servidores designados para o acompanhamento e fiscalização contratual.

6.8.2. Da Contratante (Administração Municipal)

a) acompanhar e fiscalizar o fornecimento, verificando o cumprimento das condições contratuais quanto à qualidade, quantidade e prazo, nos termos dos arts. 117 e 118 da Lei nº 14.133/2021;

b) comunicar à Contratada toda e qualquer ocorrência que possa afetar a regular execução do contrato, registrando as falhas e determinando as providências corretivas necessárias;

c) rejeitar, total ou parcialmente, os materiais entregues fora das especificações, procedendo à devolução imediata, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis;

d) lavrar os termos de recebimento provisório e definitivo, conforme art. 140 da Lei nº 14.133/2021, e registrar eventuais irregularidades constatadas;

e) efetuar o pagamento à contratada na forma, prazos e condições previstos no edital e no contrato;

f) verificar o cumprimento das obrigações acessórias da contratada, especialmente quanto à manutenção das condições de habilitação e regularidade fiscal;

g) aplicar as sanções administrativas cabíveis, em caso de inexecução parcial ou total do contrato, nos termos dos arts. 156 a 159 da Lei nº 14.133/2021;

h) fornecer as informações e esclarecimentos necessários à adequada execução do contrato;

i) adotar medidas para assegurar o cumprimento fiel do ajuste, promovendo o registro e arquivamento de todas as ocorrências relevantes no processo administrativo.

6.9. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

6.9.1. Gestor do Contrato:



Nome: Viviane Aparecida de Almeida Barger

Cargo: Chefe da Divisão de Nutrição e Alimentação

Atribuições: acompanhar e supervisionar a execução contratual, emitir relatórios e encaminhar eventuais ocorrências à autoridade superior.

6.9.1. Fiscal Técnico do Contrato:

Nome: Arlete Pelizário

Cargo: Oficial Administrativo

Atribuições: acompanhar o recebimento dos materiais, verificar a conformidade técnica com o Termo de Referência e elaborar relatório circunstanciado de recebimento.

A fiscalização será exercida nos termos dos arts. 117 e 118 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo da responsabilidade exclusiva da contratada pela execução integral do objeto.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. Prazos

(a) Prazo para recebimento definitivo:

O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após a entrega total e a conferência do objeto pela Divisão de Alimentação e Nutrição, mediante termo de recebimento definitivo, conforme o art. 140, II, "b", da Lei nº 14.133/2021.

(b) Prazo de liquidação da despesa:

A liquidação do documento fiscal será realizada em até 10 (dez) dias úteis, contados da apresentação da nota fiscal devidamente atestada pelo fiscal do contrato.

Observação:

Se for constatada qualquer irregularidade no documento fiscal, a contratada será notificada para correção ou substituição no prazo de 02 (dois) dias úteis. O prazo para pagamento será recontado a partir da data da reapresentação regular da documentação fiscal.

(c) Prazo de pagamento:

O pagamento será efetuado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da liquidação do documento fiscal.

8. DO VALOR ESTIMADO



A presente contratação está estimada com base nos valores unitários obtidos por meio da plataforma do Banco de Preços da BLL (Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil). A utilização do Banco de Preços permitiu a obtenção de parâmetros consistentes e representativos dos valores praticados no mercado, em conformidade com o disposto no art. 23 da Lei nº 14.133/2021, assegurando fundamentação econômica adequada e a busca pela proposta mais vantajosa para a Administração.

Os valores apresentados abaixo resultam do cruzamento das cotações analisadas e representam referência de mercado idônea e atualizada, adotada para fins de elaboração do orçamento estimativo:

Item	Produto	Unid.	Qtd.	Valor médio unitário (R\$)	Valor médio total (R\$)
1	<p>ALMÔNDEGA BOVINA PRÉ ASSADA: COM SABOR CASEIRO, COZIDA E CONGELADA INDIVIDUALMENTE. LEVEMENTE TEMPERADA COM ALHO E CEBOLA, PESANDO DE 15 A 19G CADA. DEVERÁ ESTAR DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELO REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL. EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA DE 12 KG. RÓTULO COM NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO. CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF OU SISP, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. TRANSPORTADO EM</p>	KG	3500	40,9667	143.383,3333



	CARROCERIA FECHADA E ISOTÉRMICA. (MARCA DE REFERÊNCIA MINERVA FOODS).				
2	CARNE BOVINA EM ISCAS MIÚDAS TIPO STROGONOFF (PATINHO) CONGELADA IQF: CARNE BOVINA; ANIMAIS SADIOS; DE 1º QUALIDADE; CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E SEBO; ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSES; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO; EMBALADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, ROTULADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM RÓTULO LITOGRAFADO. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). PACOTE COM 2KG. (MARCA DE REFERÊNCIA SWIFT FRIBOI OU ZAC).	KG	25000	39,9067	997.666,6667
3	CARNE BOVINA MOÍDA (MÚSCULO) CONGELADA IQF: CARNE BOVINA; ANIMAIS SADIOS; DE 1º QUALIDADE; CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E SEBO; ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE	KG	25000	31,8633	796.583,3333



	<p>APONEUROSES; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO; EMBALADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, ROTULADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM RÓTULO LITOGRAFADO. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE ALIMENTAR E PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). PACOTE COM 2KG. (MARCA DE REFERÊNCIA FRIBOI OU ZAC).</p>				
4	<p>CARNE BOVINA EM CUBOS ACÉM IQF: CARNE BOVINA; ANIMAIS SADIOS; DE 1º QUALIDADE; CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E SEBO; ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSES; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO; EMBALADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, SEM PERFURAÇÕES OU VAZAMENTOS, ROTULADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM RÓTULO LITOGRAFADO. TODA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER DE QUALIDADE COMPROVADAMENTE</p>	KG	10000	46,2967	462.966,6667



	ALIMENTAR E PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). PACOTE COM 2KG. (MARCA DE REFERÊNCIA FRIBOI)				
5	CARNE SUÍNA (Lombo) em TIRAS PEQUENAS IQF: SEM PELE E SEM OSSO. CARNE SUÍNA EM PEDAÇOS PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB A INSPEÇÃO SANITÁRIA. EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE. PACOTE COM 2KG. ÍNTEGRA, ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DE CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E COM REGISTRO DE INSPEÇÃO ANIMAL (SIF, SIE E SIM). DEVERÁ SER CONGELADA EM TECNOLOGIA IQF PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL. (MARCA DE REFERÊNCIA FRIBOI OU ZAC).	KG	10000	33,4667	334.666,6667
6	CARNE MOÍDA DE SUÍNO: MOÍDA E CONGELADA INDIVIDUALMENTE IQF. PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB A INSPEÇÃO SANITÁRIA. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE DE 500G. ÍNTEGRA, ADEQUADA E RESISTENTE, COM ROTULAGEM ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DE CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E COM REGISTRO DE INSPEÇÃO ANIMAL (SIF, SIE E SIM). (MARCA DE	KG	5000	26,2667	131.333,3333



	REFERÊNCIA: SWIFT, FRIBOI OU ZAC).				
7	FRANGO: CARNE MOÍDA DE FRANGO CONGELADOS INDIVIDUALMENTE - IQF: NÃO TEMPERADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 500G. DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF OU SISP. (MARCA DE REFERÊNCIA: SWIFT, FRIBOI OU ZAC).	KG	25000	26,5667	664.166,6667
8	FRANGO: COXAS E SOBRECoxas SEM OSSO E SEM PELE. CONGELADAS. CONGELADAS. COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS E ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. EMBALADAS EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 750G. LACRADOS. DEVIDAMENTE SELADOS, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E	KG	10000	18,0667	180.666,6667



	MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO TRÊS MESES A PARTIR DA ENTREGA. CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF OU SISP. (MARCA DE REFERÊNCIA: PIONEIRO).				
9	FRANGO: FILÉ DE PEITO EM CUBOS IQF. CONGELADOS 1 A 1. PACOTE 1KG DE 1º QUALIDADE; FILÉ DE PEITO SEM OSSOS E SEM PELE; PARTES INTEIRAS; SEM TEMPERO; CONGELADA; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO; SEM MANCHAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE; ATÓXICO; RESISTENTE; EMBALAGEM PESANDO 750G; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA – 03 - DECRETO 12.486 DE 20/10/78 E M.A. 22444/97; CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF OU SISP. (MARCA DE REFERÊNCIA: PIONEIRO OU ZAC).	KG	15000	25,8333	387.500,00
10	FRANGO: FILEZINHO SASSAMI IQF. CONGELADOS 1 A 1. PACOTE 1KG DE 1º QUALIDADE; CORTES CONGELADOS DE FRANGO, FILEZINHO SASSAMI. SEM TEMPERO; CONGELADA; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO; SEM MANCHAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE; ATÓXICO; RESISTENTE; EMBALAGEM PESANDO 1KG , E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE	KG	20000	24,65	493000,00



	ACORDO COM A NTA – 03 - DECRETO 12.486 DE 20/10/78 E M.A. 22444/97; CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF OU SISP. (MARCA DE REFERÊNCIA: PIONEIRO OU ZAC).				
11	FRANGO: FILÉ DE PEITO EM TIRAS - PALITO IQF. CONGELADOS 1 A 1. PACOTE 1KG DE 1º QUALIDADE; CORTES CONGELADOS DE FRANGO, FILEZINHO SASSAMI. SEM TEMPERO; CONGELADA; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO; SEM MANCHAS E PARASITAS; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE; ATÓXICO; RESISTENTE; EMBALAGEM PESANDO 1KG, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA – 03 - DECRETO 12.486 DE 20/10/78 E M.A. 22444/97; CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF OU SISP. (MARCA DE REFERÊNCIA: PIONEIRO).	KG	15000	25,41	381.150,00
12	LINGÜIÇA TIPO CALABRESA RETA: INGREDIENTES CARNE SUÍNA, EMPACOTADA À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 2,5KG. CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. (MARCA DE REFERÊNCIA: SADIA).	KG	2500	23,3333	58.333,3333
13	LINGÜIÇA TIPO CALABRESA FATIADA: INGREDIENTES CARNE SUÍNA, EMPACOTADA A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG.	KG	2000	31,9967	63.993,3333



	CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. (MARCA DE REFERÊNCIA: FRIMESA).				
14	<p>SALSICHA: PACOTE 5KG. CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO E/OU GALINHA E/OU PERU), CARNE DE AVE (FRANGO E/OU GALINHA E/OU PERU), ÁGUA (10%), PROTEÍNA DE SOJA (3,3%)** , SAL, GORDURA DE AVE (FRANGO E/OU GALINHA E/OU PERU), MIÚDOS SUÍNOS (PODE CONTER FÍGADO, LÍNGUA, RIM E/OU CORAÇÃO), AMIDO (1,9%), AÇÚCAR, ALHO, PIMENTA-VERMELHA, CEBOLA, DEXTROSE**, AROMATIZANTES: AROMAS NATURAIS DE FUMAÇA, ORÉGANO, MACIS, CRAVO, PIMENTA-VERMELHA, NOZ-MOSCADA E AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CARNE, ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO DISSÓDICO, REGULADORES DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO E CITRATO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO, CORANTES: CARMIM DE COCHONILHA E URUCUM, CONSERVADOR: NITRITO DE SÓDIO. ** BACILLUS THURINGIENSIS, STREPTOMYCES VIRIDOCROMOGENES, AGROBACTERIUM TUMEFACIENS E ZEA MAYS.</p>	UN	1000	60,7233	60.723,3333

	(MARCA DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO).				
15	SALSICHA DE FRANGO: PACOTE 3KG. CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE FRANGO. CARNE DE FRANGO, ÁGUA, GORDURA DE FRANGO, MIÚDOS DE FRANGO. (MARCA DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO).	KG	300	13,6633	4.099,00

Valor global estimado da contratação: R\$ 5.160.233,89 (cinco milhões, cento e sessenta mil, duzentos e trinta e três reais e oitenta e nove centavos).

Os valores acima refletem parâmetros médios de mercado e servirão como referência para o julgamento de propostas, assegurando a economicidade, a vantajosidade e a aderência à realidade regional e nacional de preços para fornecimento de carnes e derivados.

9. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

9.1. Do critério adotado

O julgamento das propostas observará o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, nos termos do art. 33, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, considerando-se o menor valor total resultante do produto entre o preço unitário ofertado e a quantidade estimada.

Será considerada vencedora a proposta que apresentar o menor preço por item, desde que atenda integralmente às especificações técnicas constantes deste Termo de Referência e demais exigências do edital.

9.2. Da análise de conformidade

As propostas serão avaliadas quanto à conformidade técnica, com base nas características dos produtos especificados.

A inobservância dos requisitos mínimos definidos implicará a desclassificação da proposta, nos termos do art. 59, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

9.3. Do desempate

Em caso de empate entre microempresas e empresas de pequeno porte, aplicar-se-á o procedimento previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, garantindo-se o direito de preferência, mediante comprovação das condições de enquadramento e regularidade fiscal no momento da contratação.

Persistindo o empate, o desempate será realizado conforme os critérios sucessivos estabelecidos no art. 60, da Lei nº 14.133/2021.



10. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

As informações e elementos técnicos constantes deste Termo de Referência são suficientes para subsidiar a contratação pretendida, estando de acordo com o planejamento prévio e com os requisitos do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

10. INDICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

Responsável: Julia dos Santos Silva

E-mail: licitacao@pmsaltogrande.sp.gov.br

Telefone institucional: (14) 3378-9600