

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Licitatório n.º ____/2025

Pregão n.º ____/2025

1. DO OBJETO

CATEGORIA: Gênero alimentícios – Carnes, aves e frios

1. 1 DESCRIÇÃO RESUMIDA DO OBJETO

1.1.1 Trata-se de um Termo de Referência para a aquisição de gêneros alimentícios tipo carne, aves e frios a fim de suprir as demandas nos serviços de alimentação nas Unidades de Alimentação e Nutrição da Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome - SAS. O objetivo principal é oferecer um serviço de qualidade à população em vulnerabilidade social e alimentar que são atendidas pelas unidades. Com os materiais, podemos oferecer mais segurança e qualidade na oferta das refeições.

1.1.2 Constitui objeto desta licitação o Registro de Preços, pelo período de 12 (doze) meses, para a aquisição de carnes, aves, p e x i e e frios, em 08 (oito) lotes, para atender às necessidades das casas de acolhimento da Alta Complexidade, cozinha comunitária e cozinha emergencial da Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome da Prefeitura do Recife, de acordo com as condições e especificações contidas no Anexo A.

1. 2 INFORMAÇÕES PRELIMINARES

1.2.1 Segmentos de fornecimento: ALIMENTOS PERECÍVEIS

1.2.2 Critério de Julgamento do Lote: MENOR PREÇO GLOBAL

1.2.3 Forma da Disputa: ELETRÔNICA

1.2. Interessado: SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E COMBATE À FOME

1.2.5 Número de Lotes: 8

1.2.6 Número de Itens: 26

1.2.7 Especialidade do objeto: COMUM

1.2.8 Fonte dos Recursos:

TESOURO MUNICIPAL

1.2.9 Procedimento de Registro de

Preços: SIM

1.2.10 Permitida a

participação de Consórcios:

NÃO

1.2.11 Permitida a participação de Cooperativas: SIM

1.2.12 Benefícios da LC n.º 123: SIM

1.2.12.1 Lotes exclusivos: NÃO

1.2.12.2 Cota reservada: SIM

1.2.12.3 Subcontratação: NÃO

1.2.13 Número de Ofício: 664/202

1.2.14 Número do SEI: 27.016265/2025-98

1.2.15 Modo de fornecimento: PARCELADO

2. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1 A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é fundamentada no Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas (DHANA), que visa a garantir o direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

2.3 No Brasil, aproximadamente 22 milhões de pessoas vivem em situação de insegurança alimentar, segundo a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua - PNAD/2023. No município do Recife, dados do Cadastro Único para Programas Sociais- CadÚnico referentes ao mês de maio de 2025 apontam que 138.313 famílias estão em situação extrema de pobreza, e destas, 19.594 famílias estão em risco de insegurança alimentar e nutricional.

2.4 A Triagem para o Risco de Insegurança Alimentar (TRIA) é uma ferramenta estratégica implementada pelo Ministério da Saúde para identificar e monitorar a insegurança alimentar nos domicílios atendidos pela Atenção Primária à Saúde (APS). Conforme estabelecido pela Nota Técnica Nº 51/2024-CGAN/DEPPROS/SAPS/MS, a TRIA consiste em duas perguntas simples aplicadas a um membro do domicílio maior de 18 anos, com o objetivo de avaliar a situação alimentar da família. A aplicação dessas questões permite classificar a situação alimentar do domicílio em dois níveis: a. Sem risco de insegurança alimentar; b. Com risco de insegurança alimentar. Essa classificação é fundamental para direcionar ações de intervenção adequadas e oportunas, garantindo que as famílias em situação de risco recebam o suporte necessário.

2.5 Em Recife a TRIA passou a ser aplicada desde julho de 2024, apresentando, segundo informações da Secretaria Municipal de Saúde, até fevereiro de 2025, 142.258 pessoas em situação de Insegurança Alimentar e Nutricional (InSAN) distribuídas nas 6 regiões políticas administrativas (RPA), conforme quadro 1. Esse resultado destaca a magnitude do problema e impõe desafios significativos à gestão municipal, tais como: a ampliação da rede de atendimento, a articulação intersetorial e a identificação de áreas e grupos mais vulneráveis, que permitirá a implementação de ações direcionadas e a alocação eficiente de recursos.

Quadro 1 - População em risco de insegurança alimentar e nutricional por Região Política Administrativa, Recife, 2024/2025

INSAN	
R PA 1	6642
RPA 2	22471
RPA 3	19215
RPA 4	26174
RPA 5	34329
RPA 6	33427
TOTAL	142.258

Fonte: esus.recife.pe.gov.br - 19/02/2025

2.6 Considerando a situação da InSAN e visando a efetiva garantia do DHANA à população Recifense, foi homologada a Lei nº 18.213, de 15 de janeiro de 2016, que instituiu o Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SMSAN), e prevê, como integrantes desse Sistema, a Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA/Recife) e a Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN/Recife). Cumpre ressaltar que o marco legal foi formulado de modo a sintonizar-se com marcos legais federais, diretrizes e princípios emanados da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN - Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006).

2.7 Ainda na perspectiva da garantia do DHANA a indivíduos e famílias em situação de vulnerabilidade social e alimentar por meio de equipamentos públicos, a Lei nº 19.163, de 18 de dezembro de 2023, instituiu a Rede Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. Atualmente, a Rede de SAN do Recife é composta por 2 (dois) Restaurantes Populares, 1 (uma) Cozinha Comunitária, 14 (quatorze) Unidades de Alimentação e Nutrição das Casas de Acolhimento e 1 (um) Banco de Alimentos.

2.8 Os dois Restaurantes Populares são operados por empresa contratada e têm capacidade média para atender até 1.700 refeições diárias, funcionando de forma ininterrupta, inclusive aos finais de semana. O acesso aos serviços é exclusivo para usuários devidamente referenciados pela rede socioassistencial, que inclui os Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), os Centros de Referência Especializados de Assistência Social (CREAS) e os serviços especializados no atendimento à população em situação de rua, como os Centros de Referência para População em Situação de Rua (Centros POP) e o Serviço Especializado em Abordagem Social.

2.9 A Cozinha Comunitária de Gurupé, equipamento coordenado pela Gerência Geral de Segurança Alimentar e Nutricional, oferece diariamente 200 refeições nutricionalmente adequadas à população em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional, previamente identificada pela rede socioassistencial.

2.10 Por sua vez, as 13 Unidades de Alimentação e Nutrição em Acolhimento Institucional do Recife garantem a oferta de seis refeições diárias para crianças,

adolescentes, adultos, idosos e famílias acolhidas em serviços de proteção institucional, em decorrência de situações de risco pessoal e social.

2.11 Durante o ano de 2024, os EPSANs atenderam a população em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar com a oferta de 1.406.422 refeições, conforme demonstrado no quadro-resumo a seguir

Total de refeições 2024 - EPSANs	
Restaurantes Populares	433.185
CRESAN	161.916
Cozinha Comunitária de Gurupé	33184
Unidades de Alimentação e Nutrição em Acolhimento Institucional	778.137
Total	1.406.422

2.12 O Banco de Alimentos do Recife (BA), inaugurado em abril de 2023, tem como finalidade enfrentar o desperdício de alimentos e promover o acesso a uma alimentação adequada e saudável para pessoas em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional. Os alimentos arrecadados são destinados, de forma gratuita, a 30 entidades e 18 cozinhas solidárias que prestam atendimento direto à população. O BA operacionaliza o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) que visa promover a dinamização da economia local, valorizar a produção agroecológica, reduzir perdas e desperdícios de alimentos e garantir o direito humano à alimentação adequada. No município do Recife, a iniciativa beneficiou diretamente 47 agricultores e agricultoras familiares, provenientes de cinco municípios do estado de Pernambuco, fortalecendo os circuitos locais de comercialização e ampliando o acesso à alimentação em territórios marcados por situações de vulnerabilidade social e insegurança alimentar.

2.13 Em 2024, o Banco de Alimentos distribuiu mais de 64 toneladas de alimentos, beneficiando diretamente 33 instituições sociais, conforme detalhado na tabela abaixo

Total de alimentos do Banco de Alimentos - 2024	
Alimentos arrecadados	65.962,9 kg
Alimentos doados	64.230 kg
Quantidade de instituições beneficiadas	33 33

2.14 Em abril deste ano, o Banco de Alimentos passou por um processo de ampliação, passando a operar com um volume de 100 toneladas de alimentos. Essa expansão possibilitou a ampliação do portfólio de doadores e das

instituições atendidas, incluindo as cozinhas solidárias. A iniciativa é fruto de um convênio firmado com o Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS), que viabiliza a aquisição de itens de custeio e investimento — este último também parcialmente contemplado por meio do presente processo.

2.15 A Rede Municipal de SAN conta ainda com 1 (um) Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional (CRESAN), instituído pelo Decreto nº 38.216, de 23 de outubro de 2024, equipamento público comunitário, voltado à implementação da Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (PMSAN), sendo um espaço de vivência da cidadania bem como de convivência e de participação social, em busca da consecução do DHANA.

2.16 O planejamento da PMSAN para os próximos 4 anos prevê que os programas existentes passem por um processo de consolidação e aprimoramento de gestão e também se propõe o delineamento de novas intervenções, considerando ser fundamental que as políticas e os programas conexos e com impacto sobre a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) da população articulem-se e vinculem-se de modo a ampliar as possibilidades de acesso a alimentos adequados, o que envolve todo o sistema alimentar, desde a produção até o consumo pelas famílias e/ou pessoas.

2.17 Neste contexto, a SESAD prevê a ampliação de sua capacidade operacional por meio da implantação de novos equipamentos públicos, com a oferta adicional de 5.000 refeições diárias destinadas à população em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional. Paralelamente, será fortalecida a atuação do BA, assegurando a manutenção e expansão de suas atividades. Esse planejamento está detalhado na planilha apresentada a seguir.

PROJEÇÃO DE NOVOS EQUIPAMENTOS - SESAD/GGSAN	
EQUIPAMENTOS	CAPACIDADE DE ATENDIMENTO
Refeitório popular	800 refeições diárias
Cozinha comunitária	1200 refeições diárias
Cozinha de produção (24h)	3000 refeições diárias
Ampliação Banco de Alimentos	até 100 toneladas de alimentos armazenados

2.18 Dentro deste contexto, a aquisição de carnes, aves e frios da Rede de Segurança Alimentar e Nutricional do Município do Recife é imprescindível para garantir a continuidade e a qualidade dos serviços prestados à população em situação de vulnerabilidade social.

2.19 A aquisição garantirá o fornecimento aos novos serviços, como a abertura de novas cozinhas comunitárias e refeitórios. Para isso, é necessário dispor de insumos de qualidade e em quantidades adequadas que atendam à demanda crescente e que garanta a qualidade das refeições. A abertura de novos espaços trará um impacto significativo no enfrentamento à insegurança alimentar e nutricional e combate ao desperdício de alimentos.

2.20 Os benefícios indiretos dessa contratação se estendem a toda a

comunidade. UANs bem abastecidas com insumos alimentares de boa qualidade e em quantidade suficiente podem se transformar em centros de capacitação profissional, oferecendo cursos de manipulação de alimentos e nutrição. E o mais importante: cada refeição servida com qualidade representa um passo na redução das desigualdades sociais e no cumprimento do direito humano básico à alimentação adequada

2.21 Nesse sentido, esta aquisição não pode ser vista como mera formalidade administrativa, pois cada um dos itens adquiridos será um instrumento de transformação social. Os resultados serão mensuráveis não apenas em números de refeições servidas, mas em vidas transformadas, em saúde preservada. Essa é a verdadeira dimensão social deste investimento - um compromisso ético com os mais vulneráveis, traduzido em ações concretas que farão diferença no dia a dia de quem mais precisa.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução a ser contratada consiste no fornecimento de gêneros alimentícios carnes, aves e frios, para atender às necessidades dos equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome, Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) das Casas de Acolhimento Temporário (CATs), Cozinha do Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional (CRESAN) e Cozinha Comunitária de Gurupé.

Não será necessário fornecimento de sistema em conjunto para viabilizar a solução, vez que, pela especificidade do objeto, não serão necessários serviços posteriores à entrega do mesmo.

O prazo de contratação inicial poderá ser ampliado para além de 12 (doze) meses, caso possa resultar em solução mais econômica para a Administração.

A entrega dos materiais deverá ocorrer conforme disciplina o respectivo Termo de Referência.

3.1.1 DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1.1.1 Os requisitos indispensáveis que a solução a ser viabilizada deverá conter para atender à demanda, de forma a permitir a seleção da solução mais vantajosa e aderente à necessidade apresentada são os seguintes:

3.1.1.2 A contratada deverá adotar critérios e práticas de sustentabilidade, dentre eles preferenciar produtos e materiais acondicionados para entrega em embalagens adequadas, com menor volume possível;

3.1.1.3 A contratada deverá adotar embalagens sustentáveis, preferencialmente recicláveis ou biodegradáveis, com menor volume possível sem comprometer a integridade do produto. Serão consideradas adequadas, como:

3.1.1.4 Tipos de embalagens recomendadas (critérios de sustentabilidade e segurança)

3.1.1.4.1 Embalagem primária: material feito em polietileno (PE);

3.1.1.4.2 Embalagem secundária: Caixas de papelão leves, resistentes e 100% recicláveis. Ideias para transporte de carnes, aves e frios

3.1.1.4.3 Critérios de Avaliação para "Menor Volume Possível"

3.1.1.4.3.1 Compactação: As embalagens devem ser dimensionadas para minimizar espaços vazios.

3.1.1.4.3.2 Relação peso/volume: Priorizar materiais leves (ex.: papelão vs. madeira) sem comprometer a proteção do produto.

3.1.1.5 Avaliação da Conformidade

3.1.1.5.1 Documentação comprobatória: Exigir ficha técnica das embalagens com:

3.1.1.5.1.1 Composição do material (comprovando reciclabilidade/biodegradabilidade);

3.1.1.5.1.2 Certificações (ex.: ANVISA, ISO 14001, Selo FSC para papelão);

3.1.1.5.1.3 Inspeção física: Verificar in loco ou por amostragem a ausência de excesso de camadas (ex.: plástico + papelão + isopor sem necessidade), Uso de materiais de preenchimento (ex.: chips de amido em vez de plástico-bolha) e Indicadores quantitativos: % de material reciclado na embalagem.

3.1.1.6 Os objetos deverão obedecer às especificações técnicas descritas nos lotes, apresentando padrões mínimos de qualidade, conforme anexo A.

3.1.1.7 Será necessária a apresentação de amostras de todos os produtos, as quais serão analisadas com base nas especificações constantes no respectivo Termo de Referência;

3.1.1.8 A solução deverá ser disponibilizada sem interrupções, com fornecimento continuado: A contratante encaminhará à contratada planilha semanal com os quantitativos de entrega em cada unidade, a ser cumprida dentro do prazo estipulado;

3.2.1.9 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses, prorrogável até o limite de 24 (vinte e quatro) meses, conforme artigo 107 da Lei nº 14.133/2021. Além disso, em caso de prorrogação da ata, o saldo de quantitativos registrados para cada item será restabelecido ao seu limite inicial. Isso poderá acontecer quando:

3.2.1.9.1 Continuidade dos fornecimentos: A contratação de gêneros alimentícios cárneos é essencial para o atendimento regular das demandas relacionadas à alimentação institucional. A prorrogação do prazo assegura a continuidade dos serviços sem prejuízo às atividades que dependem desses insumos;

3.2.1.9.2 Vantajosidade econômica comprovada: A manutenção das condições comerciais e os preços registrados continuam competitivos e alinhados ao mercado, o que garante a economicidade nas aquisições e evita custos adicionais decorrentes de novos processos licitatórios;

3.2.1.9.3 Otimização dos recursos públicos: A renovação implica em menor dispêndio com procedimentos administrativos e licitatórios, otimizando tempo e recursos humanos da Administração;

3.2.1.9.4 Restabelecimento do saldo inicial: A renovação do saldo da ata de registro de preços, correspondente ao quantitativo inicialmente estimado, é necessária para possibilitar a continuidade dos serviços ofertados, como por exemplo, as unidades de alimentação e nutrição das casas de acolhimento institucionais que fornecem diariamente mais de 2000 refeições; a cozinha comunitária de Gurupé que oferta 200 refeições por

dia; cozinha do Centro de Referência de Segurança Alimentar e Nutricional que oferta 1000 refeições diariamente para diversos serviços.

3.2.1.9..5 Segurança jurídica: A previsão expressa no edital para a possibilidade de prorrogação do prazo e do saldo assegura o respaldo legal e a transparência do procedimento

4 DA COMPATIBILIDADE COM O PCA

A demonstração da pertinência entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, com a identificação da previsão no Plano de Contratações Anual, através

da DFD nº 2901.0004/2025. O objeto desta contratação se enquadra como material comum, conforme art.6º, inciso XIII da Lei nº 14.133 de 2021, cujo padrão de desempenho e qualidade pode ser objetivamente definido pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. SUSTENTABILIDADE

Além dos critérios de sustentabilidade inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

5.1.1 PREFERENCIAR PRODUTOS E MATERIAIS:

5.1.1.1 Que projetam uma maior vida útil e menor custo de manutenção do bem;

5.1.1.2 Que se utilizem de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;

5.1.1.3 Que sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico e biodegradável;

que substituam, sempre que possível e sem dar causa a outros danos, as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

5.1.1.4 Que sejam acondicionados para entrega em embalagens adequadas, com menor volume possível;

5.1.1.5 Que sejam recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

5.2 OBSERVAR E RESPEITAR:

5.2.1 As resoluções do Conselho Nacional do Meio Ambiente – CONAMA que versem sobre licitações sustentáveis, destino e tratamento de resíduos sólidos;

5.2.2 A Lei nº 6.938, de 1981, que trata da Política Nacional do Meio Ambiente, e respectivos regulamentos;

5.2.3 A Lei nº 12.305, de 2010, que trata da Política Nacional de Resíduos Sólidos;

5.2.3 As Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

6. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

6.1. Além da forma de disputa e do critério de julgamento, informados no item 3.1 descrição dos requisitos para contratação, a participação no certame requererá o seguinte:

6.1.1 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.1.1.1 Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características quantidades e prazos com o objeto desta licitação, através de atestado (s), fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, equivalente a, no mínimo, 15% (quinze por cento) do quantitativo ora licitado, contendo, no mínimo, os seguintes dados:

- a) Nome, endereço completo com telefone da empresa emitente e assinatura do responsável;
- b) Objeto do contrato (tipo de material fornecido, com quantitativos e prazos);
- c) Afirmação de que a empresa forneceu os produtos corretamente, atendendo a todas as condições contratuais..

6.1.1.2 Licença (Alvara) de Funcionamento atualizada e vigente, expedida pelo órgão competente do domicílio/sede da empresa/licitante.

6.1.1.3 Caso a revalidação da licença de funcionamento para o presente exercício não tenha sido concedida, a proponente deverá apresentar a licença de funcionamento relativa ao exercício anterior acompanhada do protocolo de revalidação, sendo necessário que esta tenha sido requerida nos primeiros 120 (cento e vinte) dias de cada exercício.

6.1.1.4 Apresentação do certificado de vistoria da vigilância sanitária estadual ou municipal de onde o veículo refrigerado que fará as entregas esteja cadastrado, em atendimento a lei 6.437/77 e ao decreto estadual nº20.786/98 (art 275, caput e §1º e art 277), que aprova o regulamento do código sanitário do estado de PE.

6.1.1.5 O licitante deverá apresentar documentos dos veículos refrigerados que farão as entregas do objeto de transporte com veículos que estejam aptos a efetuar as entregas de produtos: carnes, aves e frios, com certificados da vigilância sanitária, estadual ou municipal, válido.

6.1.1.6 Os veículos refrigerados para transporte e entrega dos gêneros alimentícios, objeto do presente processo licitatório, deverão encontrar-se fechados, com a cabine do condutor isolada da área dos alimentos e de transporte

exclusivo dos gêneros alimentícios em questão (carnes, aves e frios), deverão ainda ser conservados em suas condições físicas e higiênico-sanitárias e considerando os dispositivos do decreto estadual 20.786/98, além do código de trânsito brasileiro e sempre que solicitado deverá apresentar o referido certificado válido, ao fiscal do objeto.

6.1.1.7 Apresentação de carta de corresponsabilidade do fornecedor dos gêneros carnes, aves e frios, detentora de certificados (SIF e SIE), se comprometendo a entregar os produtos do objeto do presente edital, nas condições das amostras apresentadas.

6.1.1.8 Qualificação economico-financeira

6.1.1.8.1 Deve apresentar Certidões negativas: Municipal, estadual e federal; Débitos trabalhistas; FGTS; Licitação; Falência

6.2 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DAS COOPERATIVAS

6.2.1 Caso o vencedor seja uma cooperativa, será exigida a seguinte documentação complementar:

6.2.1.1 Registro vigente na Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB) ou na entidade estadual equivalente, se houver (o registro está previsto no art. 107 da Lei Federal nº 5.764 de 1971)

7. CONDIÇÕES GERAIS DA PROPOSTA

O valor de cada lote deverá ser ofertado pelo valor global do lote.

8. VALIDADE DA PROPOSTA

O prazo de validade da proposta é de, no mínimo, 3 meses, contados a partir da data marcada para a abertura de propostas.

9. CONCORRÊNCIA

Só serão aceitas as propostas respeitadas as condições de concorrência, conforme Lei Complementar n.º 123/06, conforme Anexo A -
ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1 A opção pela utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP) para a aquisição de carnes, aves e frios fundamenta-se na busca pela economicidade e pela eficiência na gestão pública, conforme previsto no artigo 82 da Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos). O SRP possibilita à Administração Pública a contratação de fornecedores com preços previamente registrados por meio de licitação realizada em ambiente competitivo, garantindo a obtenção de propostas vantajosas e alinhadas ao mercado.

10.2 Além disso, o SRP confere maior flexibilidade para a Administração Pública, permitindo contratações parceladas, conforme a demanda real dos órgãos participantes e não participantes, sem obrigatoriedade de adquirir todo o quantitativo inicialmente registrado. Essas características viabilizam o planejamento eficiente das aquisições, evitando desperdícios e possibilitando remanejamento de quantidades entre órgãos, conforme disposto no Decreto Municipal nº 37.323/2023.

10.3 Ademais, a opção pelo SRP responde à realidade operacional da Administração, que, conforme o disposto no artigo 10, §§ 2º e 5º do Decreto Municipal nº 34.323/2023, não dispõe de capacidade técnica de gerenciamento para conduzir o registro de preços de forma integrada com outros órgãos da Administração, motivo pelo qual foi dispensada a prévia publicação da Intenção de Registro de Preços (IRP).

10.4 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-lhe a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

10.5 Nas atas de registro de preços, as quantidades previstas para os itens com preços registrados poderão ser remanejadas pelo órgão gerenciador entre os órgãos participantes e não participantes do procedimento licitatório para registro de preços, de acordo com as regras do Decreto Municipal nº

37.323/23.

10.6 Será possível a contratação, por órgão participante e não participante, de quantidade parcial do lote.

10.7 INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS

10.7.1 Para a realização deste Registro de Preço foi dispensada a prévia publicação de Intenção de Registro de Preços (IRP), pois conforme previsto no art. 10, §2º c/c §5º do Decreto Municipal n.º 34.323/23, não dispomos de capacidade de gerenciamento para atender a nossa necessidade e a de outros órgãos ou entidades da Administração Pública.

11. ÓRGÃO GERENCIADOR

O órgão gerenciador da ata será a Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome.

12. PRAZO PARA ASSINATURA E VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1 O órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços convocará o licitante vencedor para, no prazo de 5 dias úteis, informar os dados (nacionalidade, estado civil, profissão, identidade, CPF e endereço) do(s) representante(s) legal(is) da empresa que assinarão) a Ata de Registro de Preços, dentre aqueles constantes do estatuto/contrato social, ou do procurador, que deverá apresentar instrumento de mandato específico para tal finalidade, com firma reconhecida em cartório.

12.2 O prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços será de 5 dias úteis, a contar da data do recebimento da convocação.

12.3 prazo de vigência da ata de registro de preços

12.3.1. O prazo de vigência da ata será de 12 (doze) meses, prorrogável até o limite de 24 (vinte e quatro) meses, desde que comprovada a vantajosidade para a Administração. Além disso, em caso de prorrogação do ata, o saldo de quantitativos registrados para cada item será restabelecido ao seu limite inicial:

12.3.2 Continuidade dos fornecimentos: A aquisição de carnes, aves e frios e peixe é essencial para o atendimento regular das demandas relacionadas à alimentação institucional. A prorrogação do prazo assegura a continuidade dos serviços sem prejuízo às atividades que dependem desses insumos;

12.3.3 Vantajosidade econômica comprovada: A manutenção das condições comerciais e os preços registrados continuam competitivos e alinhados ao mercado, o que garante a economicidade nas aquisições e evita custos adicionais decorrentes de novos processos licitatórios;

12.3.4 Otimização dos recursos públicos: A renovação implica em menor dispêndio com procedimentos administrativos e licitatórios, otimizando tempo e recursos

humanos da Administração;

12.3.5 Restabelecimento do saldo inicial: A renovação do saldo do, correspondente ao quantitativo inicialmente estimado, é necessária para possibilitar a continuidade dos serviços ofertados, como por exemplo, as unidades de alimentação e nutrição das casas de acolhimento institucionais

que fornecem diariamente mais de 2000 refeições; a cozinha comunitária de Gurupé que oferta 200 refeições por dia; cozinha do Centro de Referência de Segurança Alimentar e Nutricional que oferta 1000 refeições diariamente para diversos serviços.

12.3.5 Segurança jurídica: A previsão expressa no edital para a possibilidade de prorrogação do prazo e do saldo assegura o respaldo legal e a transparência do procedimento

13. DO CONTRATO

13.1 Prazo de assinatura do contrato

13.1.1 O prazo de assinatura será de 5 dias úteis após o vencedor ser notificado

13.1.2 O contrato deverá ser assinado no prazo definido acima, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal n.º 14.133/21. Se o licitante ao qual foi adjudicado o objeto, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, se examinará as ofertas subsequentes e a qualificação das licitantes, na ordem de classificação, até a apuração de um que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora

13.2 Prazo de vigência e prorrogação do contrato

13.2.1 O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogável por até 10 anos, conforme o artigo 107 da Lei 14.133/2021.

14. REAJUSTE

14.1 O órgão gerenciador deverá conduzir as eventuais renegociações ou reajustes dos preços registrados em Ata.

14.2 Caso a ata seja prorrogada para além de 12 (doze) meses, o reajuste de preços dar-se-á pelo índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA.

15. ADESÃO À ATA

Será admitida a adesão por órgão ou entidade não participante.

16. CADASTRO DE RESERVA

Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens, obras ou serviços em preços iguais ao do licitante vencedor na sequência de classificação da licitação e inclusão dos demais licitantes, na sequência de classificação de sua última proposta, para a formação do cadastro de reserva, nos termos do art. 13, II do Decreto Municipal nº 37.323/23.

17. DA FORMALIZAÇÃO DA AQUISIÇÃO

17.1 A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo órgão interessado por intermédio de emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei Federal n.º 14.133/ 2021.

17.2 Se o licitante ao qual foi adjudicado o objeto, convocado dentro do prazo

de validade de sua proposta, não o celebrar, se examinará as ofertas subsequentes e a qualificação das licitantes, na ordem de classificação, até a apuração de um que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora;

18. SUBCONTRATAÇÃO

Não será permitida subcontratação.

19. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

19.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

19.2 Acompanhar e exercer a fiscalização da execução do objeto licitado, através de servidor especialmente designado.

19.3 Informar à CONTRATADA sobre as normas e procedimentos de acesso às suas instalações para entrega do objeto.

19.4 Rejeitar o objeto que não atenda aos requisitos elencados nas especificações indicadas.

19.5 Comunicar à empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 de Lei Federal n.º 14.133/21.

19.6 Analisar a nota fiscal para verificar se é destinada ao Órgão contratante.

19.7 Tomar todas as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas deste Termo de Referência.

19.8 Aplicar à CONTRATADA as penalidades regulamentares e contratuais cabíveis.

19.9 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução da presente ata de registro de preços, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

19.10 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos neste Termo de Referência.

19.11 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

19.12 Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico- financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis.

19.13 Atestar a quantidade e qualidade dos produtos entregues, para fins de garantia de pagamento.

19.14 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes no Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

19.15 Analisar a nota fiscal para verificar se as especificações dos produtos são as mesmas descritas neste Termo de Referência.

19.16 Realizar ampla e completa fiscalização sobre o cumprimento das especificações e condições desta aquisição, sem restrições da contratada.

19.17 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos, incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas.

20. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

20.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, assumindo os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

20.2 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal da ata de registro de preços ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei Federal n.º 14.133/21) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

80.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal n.º 8.078/90).

20.4 A responsabilidade da contratada por acidente não é decidida por culpa de terceiro.

20.5 Manter com a Contratante relação formal, por escrito, ressalvados os entendimentos verbais que motivados pela urgência deverão ser, de imediato, confirmados por escrito.

20.6 Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

20.7 Acatar as decisões e observações feitas pela fiscalização do órgão Contratante, relativamente ao objeto.

20.8 Sujeitar-se à ampla e irrestrita fiscalização por parte da Administração, prestando todos os esclarecimentos solicitados, informando previamente toda e qualquer alteração nas condições de fornecimento do objeto que atinja direta ou indiretamente à Contratante.

20.9 Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução dos serviços, inclusive com pessoal, os quais não terão nenhum vínculo empregatício com a contratante, inclusive selecionando e preparando os funcionários responsáveis pelo serviço, responsabilizando-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

20.10 Cumprir as demais exigências operacionais e demais disposições do Termo de Referência.

20.11 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho

noturno, perigoso ou insalubre.

20.12 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do objeto.

20.13 Reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da comunicação expedida pelos Órgãos e Entidades da PCR, nos termos do art. 119 da Lei Federal n.º 14.133/21.

20.14 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei Federal n.º 14.133/21.

20.15 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.

20.16 A CONTRATADA deverá prestar as informações e/ou esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATANTE, atendendo em até 48 (quarenta e oito) horas, a partir do recebimento da solicitação emitida pelo Gestor Responsável, designado para acompanhamento permanente do objeto.

20.17 Emitir relatórios gerenciais, sempre que requisitada e no prazo estabelecido na solicitação, no qual deverão constar: os órgãos solicitantes, o objeto contratado por emissão de empenho e os respectivos quantitativos, além de outras informações necessárias.

20.18 O relatório gerencial deverá estar acompanhado de nota fiscal/fatura de forma impressa e arquivo eletrônico em formato aberto – OpenXML (*.XLSX) ou Opendocument (*.ODS) – contendo os lançamentos relativos ao período pertinente.

20.19 Cumprir, durante todo o período de execução do objeto, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116 da Lei Federal n.º 14.133/21).

20.20 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do objeto, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único da Lei Federal n.º 14.133/21).

20.21 Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

20.22 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

20.23 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Credenciamento Unificado de Fornecedores da Prefeitura do Recife (SICREF), o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do objeto, até o dia trinta do mês seguinte ao do fornecimento dos materiais, os seguintes documentos:

- 20.23.1 Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- 20.23.2 Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 20.23.3 Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
- 20.23.4 Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- 20.23.5 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.
- 20.24 Assumir inteira responsabilidade do objeto fornecido, devendo o produto entregue receber prévia aprovação do órgão aderente, que se reserva no direito de recusá-lo, caso não satisfaça aos padrões especificados.
- 20.25 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.
- 20.26 O retardamento na entrega do produto, objeto do certame, não justificado considerar-se-á como infração contratual.
- 20.27 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência.
- 20.28 Entregar o objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, a contar da data de emissão do empenho, ressaltando que todas as despesas de transporte e outras necessárias ao cumprimento das obrigações serão de responsabilidade da contratada.
- 20.29 Entregar o objeto mediante prévia programação de data e hora com a Contratante. Que será:
- 20.30 Entregar, sempre que houver, os produtos elencados neste Termo de Referência de acordo com as normas técnicas pertinentes e atualmente em vigor no país (por exemplo: certificação do INMETRO, atendimento a normas da ABNT, Vigilância Sanitária etc.).
- 20.31 A obrigação de substituir o objeto persistirá, ainda que haja descontinuidade sobre produção por parte do fabricante.
- 20.32 Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados à Contratante por ação ou omissão no fornecimento do presente objeto.
- 20.33 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência da ata de registro de preços.
- 20.34 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, ressaltando que todas as despesas de transporte e outras necessárias ao cumprimento das obrigações serão de responsabilidade da contratada.
- 20.35 Substituir o objeto ainda que haja descontinuidade sobre produção por parte do fabricante.
- 20.36 Apresentar certificado de vistoria da vigilância sanitária estadual ou municipal de onde o veículo que fará as entregas esteja cadastrado, em atendimento a lei 6.437/77 e ao decreto estadual nº20.786/98 (art 275, caput e §1º e art 277), que aprova o regulamento do código sanitário do estado de PE.

20.37 Apresentar documentos dos veículos que farão as entregas ou contrato de transporte com veículos que estejam aptos a efetuar as entregas de produtos hortifrutigranjeiros (Veículos refrigerados), com certificados da vigilância sanitária, estadual ou municipal, válido.

20.38 Os veículos refrigerados para transporte e entrega dos gêneros alimentícios, objeto do presente processo licitatório, deverão encontrar-se fechados, com a cabine do condutor isolada da área dos alimentos e de transporte exclusivo dos gêneros alimentícios em questão, deverão ainda ser conservados em suas condições físicas e higiênico-sanitárias e considerando os dispositivos do decreto estadual 20.786/98, além do código de trânsito brasileiro e sempre que solicitado deverá apresentar o referido certificado válido, ao fiscal do objeto.

21. DO MODELO DE GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

21.1 A execução será acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) e gestor(es) da contratante, devendo a contratada fornecer todas as informações solicitadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da solicitação.

21.2 Não obstante a contratada seja a única e exclusiva responsável pela execução da entrega dos materiais, à contratante é reservado o direito de, sem de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização.

21.3 Cabe à contratante a designação, mediante Termo específico, do(s) servidor(es) responsável(is) para exercer a gestão, fiscalização e acompanhamento do objeto, competindo-lhes:

21.3.1 Ter pleno conhecimento dos termos contratuais, assim como das condições constantes do Edital e seus anexos, com vistas a identificar as obrigações in concreto tanto da contratante quanto da contratada;

21.3.2 Exigir da contratada o fiel cumprimento de todas as condições contratuais assumidas, constantes das cláusulas e demais condições do Edital da Licitação e seus anexos, planilhas, cronogramas etc.

21.3.3 Rejeitar, no todo ou em parte dos serviços prestados em desacordo com o autorizado;

21.4 Compete ao(s) fiscal(is) técnico(s) do objeto:

21.4.1 Prestar apoio técnico e operacional ao gestor do objeto com informações pertinentes às suas competências;

21.4.2 Anotar no histórico de gerenciamento do objeto todas as ocorrências relacionadas à execução do objeto, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

21.4.3 Emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção;

21.4.4 Informar ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem a sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

21.4.5 Comunicar imediatamente ao gestor do objeto quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução da ata de registro de preços nas datas estabelecidas;

21.4.6 Fiscalizar a execução do objeto para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor da ata de registro de preços para ratificação;

21.4.7 Comunicar ao gestor do objeto, em tempo hábil, o término da ata sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual;

21.4.8 Participar da atualização do mapa de riscos durante a fase de gestão do objeto, em conjunto com o fiscal administrativo e com o setorial;

21.4.9 Auxiliar o gestor do objeto com as informações necessárias, na elaboração do documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado; e

21.4.10 Realizar o recebimento provisório do objeto do objeto, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

21.4.11 Fiscalizar a quantidade do produto entregue, bem como se a qualidade está conforme os requisitos deste termo de referência.

21.4.12 Contagem da quantidade dos produtos entregues e/ou pesagem dos produtos entregues;

21.4.13 Notificar a contratada, por escrito, da ocorrência de eventuais imperfeições na execução da entrega dos materiais, fixando prazo para a sua correção e aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;

21.4.14 Responsabilizar-se pela vigilância e garantia da regularidade e adequação dos produtos entregues aos termos pactuados no instrumento convocatório;

21.5 Compete ao(s) fiscal(is) administrativo(s) do objeto:

21.5.1 Prestar apoio técnico e operacional ao gestor do objeto, com a realização das tarefas relacionadas ao controle dos prazos relacionados ao objeto e à formalização de apostilamentos e de termos aditivos, ao acompanhamento do empenho, do pagamento e ao acompanhamento de garantias e glosas;

21.5.2 Verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, com a solicitação dos documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;

21.5.3 Examinar a regularidade no recolhimento das contribuições fiscais, trabalhistas e previdenciárias e, na hipótese de descumprimento, comunicar ao gestor do objeto;

21.5.4 Atuar tempestivamente na solução de eventuais problemas relacionados ao descumprimento das obrigações contratuais e reportar ao gestor do objeto para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

21.5.5 Participar da atualização do mapa de riscos durante a fase de

gestão do objeto, em conjunto com o fiscal técnico e com o setorial;

21.5.6 Auxiliar o gestor do objeto com as informações necessárias, na elaboração do documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado; e

21.5.7 Realizar o recebimento provisório do objeto, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

21.5.6 Compete ao fiscal setorial do objeto e, nos seus afastamentos e seus impedimentos legais, ao seu substituto, exercer as atribuições de fiscal administrativo e fiscal técnico.

21.6 Compete exclusivamente ao(s) servidor(es) Gestor(es) do objeto:

21.6.1 Coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial;

21.6.2 Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do objeto das ocorrências relacionadas à execução do objeto e as medidas adotadas, e informar à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência;

21.6.3 Acompanhar a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa em relatório e atualizar o mapa de riscos;

21.6.4 Coordenar a rotina de acompanhamento e de fiscalização do objeto, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, e elaborar relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do objeto para fins de atendimento da finalidade da administração;

21.6.5 Coordenar os atos preparatórios à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de objetos para a formalização dos procedimentos relativos à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e à extinção dos objeto, entre outros;

21.6.6 Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções;

21.6.7 Comunicar à autoridade competente as irregularidades cometidas pela contratada, sugerindo, quando for o caso, a imposição de sanções contratuais e/ou administrativas, conforme previsão contida no edital e/ou no instrumento contratual, ou ainda, na legislação de regência;

21.6.8 Constituir o relatório final, na forma de regulamento, com as informações obtidas durante a execução do objeto, como forma de aprimoramento das atividades da Administração Pública Municipal;

21.6.9 Coordenar a atualização contínua do mapa de riscos durante a gestão do objeto, com apoio dos fiscais técnico, administrativo e setorial;

21.6.10 Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução

contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, a constarem do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações conforme disposto em regulamento;

22. DO PAGAMENTO

22.1 PRAZO DE LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 21 (vinte e um) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, bem como, apresentação da Nota Fiscal/Fatura, contendo o atesto do servidor responsável pelo recebimento.

22.2 CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

22.2.1 A nota fiscal/fatura deverá conter:

22.2.1.1 A quantidade;

22.2.1.2 O preço unitário e o preço total;

22.2.1.3 A descrição completa dos produtos ofertados, a quantidade, o preço unitário e preço total de cada um deles;

22.2.1.4 Valores ser expressos em moeda corrente nacional;

22.2.1.5 O(s) número(o) da(s) nota(s) de empenho(s) correspondente(s), no corpo da nota/fatura ou em campo apropriado;

22.2.1.6 O nome do Banco, nome e número da agência e número da Conta-Corrente onde será creditado o valor relativo ao pagamento constante daquele documento;

22.2.1.7 A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria Contratada, obrigatoriamente com o número de inscrição do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, não se admitindo Nota Fiscal/ Fatura emitida com outros CNPJs, mesmo aqueles das filiais.

22.2.2 Devem ser entregues junto com a(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s):

22.2.2.1 As certidões de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista;

22.2.3 O pagamento deverá ser efetuado até o último dia útil do mês, após o atesto de conformidade da Nota Fiscal/Fatura pelo Gestor/Fiscal do objeto.

2.2.3 O pagamento só será realizado mediante a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo Gestor/Fiscal do objeto.

22.2.5 Nenhum pagamento será efetuado ao fornecedor enquanto pendente de liquidação de qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajuste de preços ou a atualização monetária.

22.2.6 Ocorrendo atraso no pagamento, verificado por culpa exclusiva da contratante, haverá incidência de atualização monetária e juros de mora sobre o valor devido, desde a data final prevista para o pagamento até a data de sua efetiva realização, com base na variação acumulada do IPCA/IBGE e no percentual de juros de mora 0,5% (meio por cento) ao mês.

22.2.7 Na hipótese de incidência de encargos por atrasos nos pagamentos devidos, os autos devem ser instruídos com as justificativas correspondentes, a serem avaliadas pela autoridade competente, que verificará se é o caso de apuração de responsabilidades para imputação de penalidades a quem deu caso ao atraso.

22.2.8 Será retido do valor do pagamento o valor da multa aplicada ao fornecedor em razão de penalização, transitado o devido processo administrativo.

22.2.9 O setor administrativo do órgão/entidade efetuará as retenções tributárias obrigatórias.

22.2.10 Independentemente do percentual de tributo inserido em planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

23. DA GARANTIA

Não será exigida garantia contratual.

24. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A dotação orçamentária será informada no momento da contratação.

25. DO VALOR ESTIMADO DA DESPESA

Conforme Solicitação de Compras e Contratação de Serviços (S.C.C.) e Mapa de Estimativa de Preços, acostado aos autos do processo.

FELIPE LIMA SOARES
Gerente de Nutrição

NATALIA OUTTES
Gerente Geral de Segurança Alimentar e Nutricional

ANEXO A - ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

A.1. DAS CONDIÇÕES DE CONCORRÊNCIA

A.1.1. LOTE(S) EM CONCORRÊNCIA AMPLA (75%)

Lote	Item	Cadum	Especificação	Unid.	Quantidade
1	1	17.782	CARNE BOVINA DE 2ª CATEGORIA (ACÉM, SEM OSSO), RESFRIADA, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR RESFRIADO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA POR TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, DEVENDO CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A TRÊS MESES.	KG	11.115,0000

1	2	17.780	CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (COXÃO MOLE OU PATINHO), CORTADA EM BIFES, AMACIADA, RESFRIADA, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR RESFRIADO E EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA POR TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, DEVENDO CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A TRÊS MESES.	KG	7.313,0000
1	3	44.226	CARNE MOIDA CONGELADA OU RESFRIADA, DE 1ª QUALIDADE (COXÃO MOLE OU PATINHO) PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. A CARNE BOVINA MOÍDA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSES. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR RESFRIADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PODERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE OU MANIPULADA (MOÍDA) E REEMBALADAS POR EMPRESAS QUE POSSUEM REGISTRO EM ORGÃO COMPETENTE (REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL - S.I.F. OU REGISTRO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - S.I.E.). A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA POR TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	KG	3.510,0000
1	4	16.021	CHARQUE BOVINA - CARNE BOVINA CHARQUE. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA POR TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, DEVENDO CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A TRÊS MESES; CONTER SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU SELO DE INSPEÇÃO ESTADUAL	KG	7.313,0000
1	5	17.789	FÍGADO BOVINO RESFRIADO, EMBALADO EM PLÁSTICO FLEXÍVEL ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE.	KG	5.558,0000
1	6	49.288	CARNE BOVINA (Lombo), CONGELADO, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA POR TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, DEVENDO CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A TRÊS MESES.	KG	6.435,0000

Lote	Item	Cadum	Especificação	Unid.	Quantidade
2	1	17.787	CARNE DE AVE - ENTRECOXA DE FRANGO, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER RESFRIADAS E TRANSPORTADA EM AMBIENTE REFRIGERADO ATÉ 4°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE.	KG	21.450,0000
2	2	49.092	CARNE DE AVE - (FILÉ DE PEITO DE FRANGO) - PEITO DE FRANGO EM FILÉ SEM OSSO CONGELADO MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER TRANSPORTADA EM AMBIENTE REFRIGERADO ATÉ 4°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE. PESO POR UNIDADE: 1KG. MARCA DE REFERENCIA - SEARA; SADIA	UN	10.530,0000
2	3	51.530	FRANGO CONGELADO INTEIRO TEMPERADO TIPO FESTA, APRESENTANDO TEXTURA, COR, SABOR E CHEIRO CARACTERÍSTICO, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, CONGELADO A 18°C, COM PERDA MÁXIMA DE PESO NO DEGELO DE 6% DO PESO BRUTO E VALIDADE MÍNIMA DE DOZE MESES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PACOTE INDIVIDUAL DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, HIGIENICAMENTE ADEQUADO E DEVIDAMENTE VEDADO. NA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ CONSTAR AINDA AS SEGUINTE INFORMACOES, IMPRESSAS NA PRÓPRIA EMBALAGEM OU EM ETIQUETA IMPERMEÁVEL: NOME COMPLETO DO ALIMENTO E TIPO; DATA DE FABRICAÇÃO, VENCIMENTO OU DATA DE VALIDADE, PESO OU VOLUME LÍQUIDO, OU PESO DRENADO, COM RESPECTIVAS UNIDADES DE MEDIDAS; SIGLA E NÚMERO DE REGISTRO EM VIGÊNCIA NO ÓRGÃO COMPETENTE; NÃO DEVERÁ APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÕES DAS EMBALAGENS, BEM COMO QUAISQUER MODIFICAÇÕES DE NATUREZAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU SENSORIAIS DO PRODUTO. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA: 3 MESES.	KG	267,0000

Lote	Item	Cadum	Especificação	Unid.	Quantidade
3	1	49.011	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO, 500G - INGREDIENTES: FILÉ DE TILÁPIA, TAMANHO PADRONIZADO, SEM ESPINHA, PELE, OSSO OU CARTILAGEM. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO ALTERADO, MUTILADO OU DEFORMADO, NÃO PODERÁ APRESENTAR CHEIRO OU SABOR ANORMAL. NO DESCONGELAMENTO, A PERDA NATURAL DE FLUIDOS NÃO DEVERÁ EXCEDER A 15% DO PESO DA EMBALAGEM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, LACRADO. MARCAS DE REFERENCIA: NETUNO; QUALITÁ; FRESCATTO; TUDO DO MAR.	UN	12.993,0000
Lote	Item	Cadum	Especificação	Unid.	Quantidade
4	1	17.790	QUEIJO COALHO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FATIADO, COM EMBALAGEM ATÓXICA, CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PESO LÍQUIDO.	KG	6.092,5000

4	2	17.791	QUEIJO PRATO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FATIADO, COM EMBALAGEM ATÓXICA, CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PESO LÍQUIDO.	KG	4.801,2000
4	3	49.290	PRESUNTO COZIDO (CARNE BOVINA), RESFRIADO, MAGRO E SEM CAPA DE GORDURA, DE 1ª QUALIDADE, COZIDO SEM OSSO, FATIADO, CONTENDO PORÇÃO DE 40 GRAMAS (2 FATIAS), DEVERÁ TER NO MÍNIMO, 14% DE PROTEÍNA, NO MÁXIMO 3% DE GORDURA E NO MÁXIMO 1% DE SÓDIO, COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS DO ALIMENTO, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, COM AROMAS NATURAIS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E/OU PARDACENTAS, DEVENDO SER FORNECIDO EM EMBLAGEM PLÁSTICA ORIGINAL A VACUO, ATÓXICA, CONTENDO 500 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO. A ROTULAGEM DEVERÁ OBEDECER AS RECOMENDAÇÕES DA PORTARIA NÚMERO 371, DE 04/09/97 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO - ALÉM DISSO, A EMBALAGEM DEVERÁ INFORMAR A DESCRIÇÃO DAS CARACTRÍSTICAS DO PRODUTO, A TEMPERATURA IDEAL DE CONSERVAÇÃO, O REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL - SIF OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - SIE, A DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, DATA DE VALIDADE E DATA DE VALIDADE APÓS ABERTO. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA: 7 DIAS	UN	1.170,0000

A.1.2. LOTE(S) EM CONCORRÊNCIA RESERVADA (25%)

Lote(s) reservado(s) às Microempresas - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP e Microempreendedor Individual - MEI, nos termos do artigo 48, III, Lei Complementar nº 123/06 e do artigo 7º do Decreto Municipal nº 29.549/2016, conforme tabela abaixo discriminada:

Lote	Item	Cadum	Especificação	Unid.	Quantidade
5	1	17.782	CARNE BOVINA DE 2ª CATEGORIA (ACÉM, SEM OSSO), RESFRIADA, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR RESFRIADO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA POR TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, DEVENDO CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A TRÊS MESES.	KG	3.705,0000
5	2	17.780	CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (COXÃO MOLE OU PATINHO), CORTADA EM BIFES, AMACIADA, RESFRIADA, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR RESFRIADO E EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA POR TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, DEVENDO CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A TRÊS MESES.	KG	2.437,0000

5	3	44.226	CARNE MOIDA CONGELADA OU RESFRIADA, DE 1ª QUALIDADE (COXÃO MOLE OU PATINHO) PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEUROSES). DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. A CARNE BOVINA MOÍDA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO, 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEUROSES. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR RESFRIADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PODERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE OU MANIPULADA (MOÍDA) E REEMBALADAS POR EMPRESAS QUE POSSUEM REGISTRO EM ORGÃO COMPETENTE (REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL - S.I.F. OU REGISTRO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - S.I.E.). A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA POR TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	KG	1.170,0000
5	4	16.021	CHARQUE BOVINA - CARNE BOVINA CHARQUE. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA POR TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, DEVENDO CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A TRÊS MESES; CONTER SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL OU SELO DE INSPEÇÃO ESTADUAL	KG	2.437,0000
5	5	17.789	FÍGADO BOVINO RESFRIADO, EMBALADO EM PLÁSTICO FLEXÍVEL ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE.	KG	1.852,0000
5	6	49.288	CARNE BOVINA (Lombo), CONGELADO, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA POR TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, DEVENDO CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A TRÊS MESES.	KG	2.145,0000

Lote	Item	Cadum	Especificação	Unid.	Quantidade
6	1	17.787	CARNE DE AVE - ENTRECOXA DE FRANGO, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER RESFRIADAS E TRANSPORTADA EM AMBIENTE REFRIGERADO ATÉ 4°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE.	KG	7.150,0000

6	2	49.092	CARNE DE AVE - (FILÉ DE PEITO DE FRANGO) - PEITO DE FRANGO EM FILÉ SEM OSSO CONGELADO MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER TRANSPORTADA EM AMBIENTE REFRIGERADO ATÉ 4°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE. PESO POR UNIDADE: 1KG. MARCA DE REFERENCIA - SEARA; SADIA	UN	3.510,0000
6	3	51.530	FRANGO CONGELADO INTEIRO TEMPERADO TIPO FESTA, APRESENTANDO TEXTURA, COR, SABOR E CHEIRO CARACTERÍSTICO, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, CONGELADO A 18°C, COM PERDA MÁXIMA DE PESO NO DEGELO DE 6% DO PESO BRUTO E VALIDADE MÍNIMA DE DOZE MESES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PACOTE INDIVIDUAL DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATOXICO, HIGIENICAMENTE ADEQUADO E DEVIDAMENTE VEDADO. NA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ CONSTAR AINDA AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES, IMPRESSAS NA PRÓPRIA EMBALAGEM OU EM ETIQUETA IMPERMEÁVEL: NOME COMPLETO DO ALIMENTO E TIPO; DATA DE FABRICAÇÃO, VENCIMENTO OU DATA DE VALIDADE, PESO OU VOLUME LÍQUIDO, OU PESO DRENADO, COM RESPECTIVAS UNIDADES DE MEDIDAS; SIGLA E NÚMERO DE REGISTRO EM VIGÊNCIA NO ÓRGÃO COMPETENTE; NÃO DEVERÁ APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÕES DAS EMBALAGENS, BEM COMO QUALQUER MODIFICAÇÕES DE NATUREZAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU SENSORIAIS DO PRODUTO. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA: 3 MESES.	KG	89,0000

Lote	Item	Cadum	Especificação	Unid.	Quantidade
7	1	49.011	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO, 500G - INGREDIENTES: FILÉ DE TILÁPIA, TAMANHO PADRONIZADO, SEM ESPINHA, PELE, OSSO OU CARTILAGEM. NÃO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO ALTERADO, MUTILADO OU DEFORMADO, NÃO PODERÁ APRESENTAR CHEIRO OU SABOR ANORMAL. NO DESCONGELAMENTO, A PERDA NATURAL DE FLUIDOS NÃO DEVERÁ EXCEDER A 15% DO PESO DA EMBALAGEM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, LACRADO. MARCAS DE REFERÊNCIA: NETUNO; QUALITÁ; FRESCATTO; TUDO DO MAR.	UN	4.331,0000

Lote	Item	Cadum	Especificação	Unid.	Quantidade
8	1	17.790	QUEIJO COALHO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FATIADO, COM EMBALAGEM ATÓXICA, CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PESO LÍQUIDO.	KG	2.030,0000

8	2	17.791	QUEIJO PRATO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FATIADO, COM EMBALAGEM ATÓXICA, CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PESO LÍQUIDO.	KG	1.600,0000
8	3	49.290	PRESUNTO COZIDO (CARNE BOVINA), RESFRIADO, MAGRO E SEM CAPA DE GORDURA, DE 1ª QUALIDADE, COZIDO SEM OSSO, FATIADO, CONTENDO PORÇÃO DE 40 GRAMAS (2 FATIAS), DEVERÁ TER NO MÍNIMO, 14% DE PROTEÍNA, NO MÁXIMO 3% DE GORDURA E NO MÁXIMO 1% DE SÓDIO, COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR, ODORE E SABOR PRÓPRIOS DO ALIMENTO, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, COM AROMAS NATURAIS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E/OU PARDACENTAS, DEVENDO SER FORNECIDO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL A VACUO, ATÓXICA, CONTENDO 500 GRAMAS DE PESO LÍQUIDO. A ROTULAGEM DEVERÁ OBEDECER AS RECOMENDAÇÕES DA PORTARIA NÚMERO 371, DE 04/09/97 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO - ALÉM DISSO, A EMBALAGEM DEVERÁ INFORMAR A DESCRIÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO, A TEMPERATURA IDEAL DE CONSERVAÇÃO, O REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL - SIF OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - SIE, A DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, DATA DE VALIDADE E DATA DE VALIDADE APÓS ABERTO. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA: 7 DIAS	UN	390,0000

a) Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no Portal de Compras e as especificações constantes deste Termo de Referência, prevalecerão as últimas.

B) Serão aceitas variações +/- 5%.

ANEXO B - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

B.1. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO E CONDIÇÕES DE ENTREGA

B.1.1. PRAZO DE ENTREGA

O prazo de entrega inicial do primeiro pedido será de até 03 dias úteis, contados a partir da data do recebimento da solicitação pela contratada.

1.

1. LOCAL DE ENTREGA

A entrega do objeto será realizada SEMANALMENTE nas unidades conforme endereços relacionados no anexo D deste Termo de Referência, exclusivamente na quarta-feira e quinta-feira. Não serão aceitas entregas realizadas em outros dias da semana, salvo em decorrência de solicitação da CONTRATANTE.

1.

1. OUTRAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

B.1.3.1 A contratante encaminhará à contratada planilha semanal com os quantitativos de entrega em cada unidade, que deverão ser entregues dentro do prazo estipulado no item B.1.1.1.

B.1.3.2 A contratada obriga-se a entregar os gêneros alimentícios em veículo refrigerado, em dias e horários previamente combinados, de acordo com os pedidos, nas unidades e equipamentos da Secretaria de Assistência Social e

Combate à Fome, conforme tabela anexa (ANEXO D). Contato telefônico: 81 9 9488 6767

B.1.3.3 No caso dos itens dos CADUMs 51.530, 17.778, 49.092, 17.789, 17.787, 44.226, 17.780 e 17.782, por se tratar de um item que deve ser acondicionado sob temperatura de congelamento, este, no momento da entrega, deverá estar sob as seguintes temperaturas: -18°C e -15°C (será utilizado uma pistola de temperatura a laser para verificar a temperatura na hora da chegada da amostra). Para os itens dos CADUMs 17.790, 17.791 e 49.290, por se tratar de um item que deve ser acondicionado sob temperatura de resfriamento, este, no momento da entrega, deverá estar sob as seguintes temperaturas: 4°C e 10°C (será utilizado uma pistola de temperatura a laser para verificar a temperatura na hora da chegada da amostra). Caso a temperatura dos itens não esteja de acordo, os itens não serão aceitos.

B.1.3.3.1 O prazo de entrega Inicial do primeiro pedido será de 03 (três) dias, contados a partir da data do recebimento da solicitação, pela Unidade da Secretaria Demandante. Para as demais entregas posteriores serão realizadas, a contratada terá o prazo de 72 (setenta e duas) horas a contar das solicitações pela contratante, observados os quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência.

B.1.3.4 A manipulação, o acondicionamento e o transporte do gênero alimentício deverá obedecer ao disposto no Decreto Estadual nº. 20.786/98 – SES, Lei Municipal nº. 16.004/95 – SMS e demais normas sobre o assunto.

B.1.3.5 O gênero alimentício deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem, com indicação da data de produção, data de validade, nome do fabricante, classificação e Registro do Serviço de Inspeção Estadual – S.I.E. ou Registro do Serviço de Inspeção Federal – S.I.F.

1.3.6 O responsável pela entrega deverá apresentar-se limpo e uniformizado, com identificação e devidamente calçado com sapato fechado.

1.3.7 O veículo que realizará o transporte e entrega dos produtos deverá apresentar as seguintes condições:

B.1.3.7.1 Possuir Certificados de Vistoria do transporte (com indicação da placa do veículo) pelo órgão sanitário de origem, de acordo com a legislação vigente;

B.1.3.7.2 Transportar somente alimentos;

B.1.3.7.3 Usar materiais para proteção e fixação de carga que não constituam fonte de contaminação ou dano para o alimento;

B.1.3.7.4 Estar equipado com estrados e caixas plásticas para o acondicionamento dos alimentos;

B.1.3.7.5 Ser mantido em ótimas condições de limpeza, sendo higienizado sempre que for necessário;

B.1.3.7.6 Deverá encontrar-se fechado, com a cabine do condutor isolada da área dos alimentos e de transporte exclusivo dos gêneros alimentícios em questão, deverão ainda ser conservados em suas condições físicas e higiênico-sanitárias e considerando os dispositivos do decreto estadual 20.786/98, além do código de trânsito brasileiro e sempre que solicitado deverá apresentar o referido certificado válido, ao fiscal do objeto.

B.1.3.8 A retirada do produto para substituição será efetuada pelo fornecedor, sem ônus para Prefeitura do Recife, devendo o mesmo comparecer ao almoxarifado do órgão ou entidade demandante no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de sua solicitação.

B.1.3.9 A contratada deverá executar o objeto licitado de acordo com as especificações do termo de referência, sob pena de não aceitação dos materiais fornecidos.

B.1.3.10 Em caso de devolução do objeto fornecido, por estar em desacordo com as especificações exigidas, todas as despesas serão atribuídas ao fornecedor.

B.1.3.11 As embalagens no momento da entrega deverão estar intactas, em caso de danificadas, o material deverá ser substituído sem ônus para a Administração.

B.1.3.12 Substituições de marcas dos produtos apenas serão aceitas, em casos de descontinuidade do produto no mercado, bem como falta de matéria prima comprometendo a fabricação, certificada pelo respectivo fabricante. Em ambos os casos deverão ser emitidos pelo fornecedor documento

comprovando a situação semelhante em outras instituições de mesmo porte. A marca oferecida para substituição deverá atender às especificações técnicas deste Termo de Referência.

B.1.3.13 Os materiais fornecidos deverão estar em perfeitas condições de uso.

1.

1. HORÁRIOS DE ENTREGA

Os produtos deverão ser entregues, nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs):

B.1.3.14.1 CAT (Casas de acolhimento temporário): Durante a manhã, entre 08:00 e 11:30 horas. Ou durante a tarde, entre 13:00 e 16:00 horas.

B.1.3.14.2 Cozinha do Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional (CRESAN): Durante a manhã, entre 08:00 e 11:30 horas. Ou durante a tarde, entre 13:00 e 17:00 horas.

B.1.3.14.3 Cozinha Comunitária de Gurupé: Durante a manhã, entre 07:00 e 10:30 horas. Ou Durante a tarde, entre 14:00 e 16:00 horas.

B.2 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

2.1 O objeto desta licitação será recebido pelo servidor responsável pelo atesto, nas

seguintes condições:

B.2.1.1 O recebimento provisório, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, para efeito de posterior verificação da conformidade dos bens com as especificações exigidas;

B.2.1.2 O recebimento definitivo, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da quantidade e da análise atestando a qualidade dos bens e sua consequente aceitação pela Administração, mediante termo circunstanciado;

B.2.1.3 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência;

B.2.1.4 O recebimento definitivo do objeto licitado não exime o licitante da responsabilidade pelos vícios que possa apresentar, bem como da indenização que porventura se originar de tais vícios;

B.2.1.5 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade do fornecedor pela veracidade das informações e pela qualidade e quantidade

dos produtos fornecidos, devendo o mesmo, substituir, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação da Secretaria demandante, sem ônus adicional para a Administração Municipal, qualquer item que não atenda às especificações exigidas, sob pena de ser considerado inadimplente e ficar sujeita à aplicação das penalidades previstas no edital.

ANEXO C – COMPROVAÇÃO DE CARACTERÍSTICAS

C.1. DESIGNAÇÃO DA COMISSÃO

C.1.1.A Comissão Técnica é a responsável pelos esclarecimentos de questionamentos referentes à prova de qualidade do produto.

C.1.2.A Comissão Técnica emitirá parecer opinando pela aprovação ou reprovação de cada item dos lotes acima elencados.

1. MEMBROS DA COMISSÃO TÉCNICA:

C.2.1 Felipe Lima Soares, matrícula nº 113.776-0, na condição de presidente.

C.2.2 Carla Suelen da Silva Alves, matrícula nº 118.688-4

C.2.3 Fernanda Késsia Rodrigues de Souza Escoteiro, matrícula nº 12.2936-2

1. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA DO PRODUTO

C.3.1 O licitante, detentor da melhor proposta, ao final da fase de negociação (aceito o preço), após a convocação do Agente de Contratação, deverá apresentar uma amostra de todos produtos elencados no anexo A, referentes ao(s) lote(s) em que tiver concorrido.

C.3.2 A entrega das amostras, em até 03 (três) dias úteis, deverá ser acordada previamente com o Setor de Nutrição da Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome, situado na rua Djalma Farias, 92 - Torreão, pelo e-mail:

felipe.soares@recife.pe.gov.br, o qual indicará o local da entrega, no horário de 8:00 (oito horas) às 12:00 (doze horas) e de 14:00 (catorze horas) às 16:00 (dezesseis horas). Os produtos serão analisados, tecnicamente, pelo Setor de Nutrição da Secretaria.

C.3.3 Caso o licitante, detentor da melhor proposta, esteja localizado fora da Região Metropolitana do Recife e precise enviar as amostras por serviço de remessa, deverá realizar o envio dentro no prazo estabelecido no parágrafo anterior e anexar o comprovante de envio com a data e o código de rastreio, no âmbito do Licitar Digital, na aba "habilitação/documentos"

C.3.4 O modelo do produto, entregue em amostra, deve ser o mesmo constante da proposta de preços.

C.3.5 As amostras deverão estar devidamente identificadas com o nome do licitante e conter informações quanto ao produto.

C.3.6 No ato da apresentação das amostras deverá ser entregue uma embalagem expositora do próprio fabricante para os itens cujo corpo do

produto final destinado ao consumidor não apresente informações sobre o fabricante.

C.3.7 Os produtos apresentados como amostras poderão ser abertos e submetidos aos testes necessários.

C.3.8 Serão analisadas nas amostras as características indicadas no anexo A, pelos métodos e parâmetros indicados no mesmo anexo, além de:

C.3.8.1 Comum a todas as amostras:

C.3.8.1.1 Identificação da amostra: deverá conter o número do item e lote;

C.3.8.1.2 Deverá ser apresentada em sua embalagem original, quando pertinente.

C.3.8.1.3 Análise específica

C.3.8.1.3.1 Para todos os CADUMs: Aspectos físicos e sensoriais (Métodos de análises: análise sensorial)

C.3.8.1.3.1.1 Aparência externa: A cor, o brilho devem ser característicos do item; C.3.8.1.3.1.2 Textura: A firmeza deve ser característica do item;

C.3.8.1.3.1.3 Odor: Característico do produto, sem cheiros fermentados ou de decomposição

C.3.8.1.4. Rotulagem: deve conter, no mínimo, as seguintes informações:

C.3.8.1.4.1 Data de fabricação e validade

C.3.8.1.4.2 Lote e registro no MAPA/SIF ou SIE

C.3.8.1.4.3 Lista de ingredientes (se houver aditivos)

C.3.8.2 Os itens dos CADUMs 17.790, 17.791 e 49.290 devem ser entregues em

temperatura de resfriamento= 4°C a 10°C. Essa temperatura será verificada no momento da entrega do item através de uma pistola de temperatura à laser.

C.3.8.3 Os itens dos CADUMs 51.530, 17.778, 49.092, 17.789, 17.787, 44.226, 17.780, 49.011 e 17.782 devem ser entregues em temperatura de congelamento= -18°C a -15°C. Essa temperatura será verificada no momento da entrega do item através de uma pistola de temperatura à laser.

C.3.9 As amostras aprovadas ficarão em poder da Administração Pública Municipal para verificação da conformidade das unidades a serem entregues, com as amostras apresentadas.

C.3.10 O servidor ou equipe da Secretaria demandante procederá à análise detalhada da conformidade das amostras com as especificações exigidas no Termo de Referência e emitirá parecer circunstanciado, aprovando ou reprovando o objeto examinado.

C.3.11 As amostras reprovadas, caso não tenham sido destruídas pelos métodos de avaliação eleitos em anexo, serão devolvidas ao fornecedor no estado que se encontrarem após a avaliação.

C.3.12 Caso o licitante provisoriamente em primeiro lugar tenha as amostras reprovadas, será convocado o próximo licitante para apresentar as suas

amostras nas mesmas condições do primeiro e, assim, sucessivamente.

C.3.13 O fornecedor cuja amostra for reprovada terá o prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar da publicação da homologação da licitação, para recolher seus materiais no mesmo endereço onde foram entregues. Findo este prazo, a Administração Pública Municipal dará às amostras o destino que entender conveniente.

C.3.14 As despesas pelo envio e retirada da(s) amostra(s) ocorrerão totalmente por conta da contratada, ou seja, sem nenhum ônus para a contratante.

C.3.15 O licitante que não apresentar a referida amostra, ou sendo a mesma incompatível, terá a sua proposta para o lote desclassificada para efeito de julgamento.

ANEXO D - RELAÇÃO DAS UNIDADES DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E COMBATE À FOME E SEUS RESPECTIVOS ENDEREÇOS

UNIDADE	ENDEREÇO
CASA ACALANTO RUA P	NDIÁ CALÓGERAS, 110 - PRADO
CASA ACONCHEGO R	UA HAMILTON RIBEIRO, 216 - CAMPO GRANDE
CASA ACOLHER RUA	ESBERARD, 235 - CAMPO GRANDE
CASA NOVOS RUMOS RU	A JOSEPH TOURTON, 352 - TAMARINEIRA
RAIO DE LUZ	RUA ESTÁCIO DE SÁ, 214 - MADALENA
CASA DOCE LAR	RUA IJUI, 57 - TORRÕES
CRS - CENTRO DE REINTEGRAÇÃO RUA SOCIAL	GREGÓRIO JÚNIOR, 370 - CORDEIRO
O RECOMEÇO	RUA DR MACHADO, 737 - CAMPO GRANDE
CAT JOSUÉ DE CASTRO	RUA CONDE DO IRAJÁ, 894 - TORRE
CASA DE PASSAGEM DIAGNÓSTICA	RUA MARTINS RIBEIRO, 288 - HIPÓDROMO
IÊDA LUCENA	RUA ÁUREO XAVIER, 95 - TORRÕES
PORTO SEGURO/EDUSA PEREIRA	RUA JERÔNIMO VILÉLA, 515 - CAMPO GRANDE
COZINHA CRESAN	RUA DJALMA FARIA, 92 - TORREÃO
COZINHA COMUNITÁRIA	RUA GURUPÉ, 253 - AFOGADOS

OBS: A relação e endereço das unidades podem sofrer alteração a qualquer tempo, sendo então pertinente solicitação de atualização do setor demandante.



Documento assinado eletronicamente por **FELIPE LIMA SOARES, Gerente**, em 23/12/2025, às 17:39, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **NATALIA OUTTES ALVES QUIRINO, Gerente Geral**, em 23/12/2025, às 17:44, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.recife.pe.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **6863756** e o código CRC **AB0EF15E**.

27.016265/2025-98

6863756v1

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E COMBATE À FOME

Avenida Cais do Apolo, 925 - Bairro Recife | CEP - Recife/PE

Site - www.recife.pe.gov.br

