TERMO DE REFERÊNCIA ALTERADO

1. DO OBJETO

O Objeto do presente instrumento é a **AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS IN NATURA (HORTIFRUTI), DESTINADOS AO SUPRIMENTO DAS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SÃO VICENTE FÉRRER - PE**.

2. DA JUSTIFICATIVA

O presente Termo de Referência tem por objeto a possível aquisição parcelada de gêneros alimentícios (Hortifrutigranjeiros), destinados ao suprimento das necessidades de unidades públicas de segurança alimentar e nutricional, no preparo das refeições nas Cozinhas Comunitárias do Município de São Vicente Férrer - PE, de forma que melhor atenda às necessidades da Municipalidade.

A necessidade que originou estas demandas está relacionada à garantia do fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios in natura, especialmente hortifrutigranjeiros, nas unidades administrativas da Secretaria Municipal de Assistência Social. Trata-se de uma demanda essencial para assegurar condições adequadas de alimentação, em conformidade com os padrões nutricionais estabelecidos para os indivíduos atendidos pela Secretaria de Assistência Social. Esta necessidade reflete o compromisso institucional com a promoção da saúde, do bem-estar e do desenvolvimento, estando profundamente conectada ao interesse público, pois contribui diretamente para a qualidade dos serviços prestados na Secretaria Municipal de Assistência Social.

Descrição detalhada da necessidade encontrada

Durante o levantamento das necessidades, foi identificado que a Secretaria de Assistência Social requereu uma diversidade de alimentos frescos e de boa qualidade para suprir alimentação regular, cardápios especiais, ofertas de refeições em atividades ligadas à alimentação saudável. Os itens necessários abrangem um amplo grupo de frutas, verduras, legumes e outros hortifrutigranjeiros, fundamentais para o balanço nutricional das refeições fornecidas.

Itens necessários para atendimento da demanda

Categoria	Categoria	Categoria	Categoria
Frutas	**Legumes e Tubérculos**	**Verduras e Hortaliças**	**Processados derivados**
✓ Abacaxi Pérola ✓ Banana Comprida ✓ Banana Pacovam ✓ Banana Prata ✓ Goiaba vermelha ✓ Graviola ✓ Laranja Pêra	✓ Alho in natura ✓ Batata Doce ✓ Batata Inglesa lisa ✓ Beterraba sem folhas ✓ Cenoura de primeira	✓ Alface Lisa - Folhas limpas ✓ Cebolinha ✓ Coentro ✓ Couve Folha	✓ Goma de tapioca fresca

✓ Laranja Mimo ✓ Limão Taiti ✓ Maçã Gala ✓ Mamão Formosa ✓ Manga Tommy ✓ Maracujá ✓ Melancia Redonda ✓ Melão Amarelo ✓ Pera ✓ Tangerina Ponkan ✓ Uva Verde (Itália)	✓ Chuchu ✓ Coco seco ✓ Inhame ✓ Jerimum, Tipo leite ✓ Macaxeira ✓ Milho verde ✓ Pepino ✓ Pimentão Verde ✓ Quiabo ✓ Repolho Verde ✓ Tomate ✓ Vagem		

Demandas geradas a partir das necessidades identificadas

- ✓ Garantir a regularidade e qualidade da alimentação fornecida pela Secretaria Municipal de Assistência Social.
- ✓ Assegurar o atendimento das necessidades nutricionais diárias dos indivíduos beneficiados pela Secretaria de Assistência Social, promovendo saúde e desenvolvimento.
- ✓ Possibilitar a execução de cardápios diversificados, incluindo refeições especiais e atividades voltadas a hábitos alimentares saudáveis.
- ✓ Contribuir para o cumprimento de legislações e diretrizes relacionadas à oferta de alimentação de qualidade em instituições públicas.

Em suma, a necessidade está diretamente vinculada ao interesse público, pois assegura apoio à alimentação adequada dos frequentadores e funcionários das unidades administrativas ligadas à Secretaria Municipal de Assistência Social, favorecendo o desenvolvimento integral e a promoção da saúde coletiva.

3. DOS ITENS A SEREM ADQUIRIDOS E VALORES A SEREM PAGOS

Foi realizado levantamento da necessidade, devendo o fornecimento acontecer semanalmente de acordo com as necessidades da demandante, nas quantidades solicitadas, podendo haver alterações conforme o caso (Feriados Nacional, estadual ou municipal).

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UNID.	QUANT	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	**Alho in - natura**, sem réstia, bulbo inteiro, nacional, de boa qualidade, compactos, aparência fresca e sã, firme e intacto, do tipo especial, classe 6, isentos de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, lesões, perfurações e cortes, sujidades, parasitos ou larvas e resíduos de defensivos agrícolas, com tamanhos e coloração uniformes,	Kg	65	35,54	2.310,10

	devendo ser bem desenvolvidos, estarem fisiologicamente sadios e sem substancias nocivas a saúde. Respeitando a Portaria nº 242 de 17/09/92 e Portaria nº 127 de 04/10/91 do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária.				
2	**Abacaxi**, pérola, de 1ª qualidade, frutos maduros, com coroa, peso mínimo por unidade de 1Kg	Unid.	310	6,27	1.943,70
3	**Alface** Folhas limpas, brilhantes e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas.	Unid.	40	3,21	128,40
4	**Banana** - comprida, em unidade, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem apropriada, por unidade.	Unid.	860	1,54	1.324,40
5	**Banana pacovam** selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, em processo de amadurecimento, sem danos mecânicos e físicos.	Unid.	750	0,94	705,00
6	**Banana prata** selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, em processo de amadurecimento, sem danos mecânicos e físicos.	Unid.	750	0,74	555,00
7	**Batata Doce**, Produto fresco de boa qualidade, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucados, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, com grau de maturação intermediário compacto, deverão apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentando perfurações, isenta de enfermidades. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca e de resíduos de terra aderente a casca e de resíduos de	kg	220	6,04	1.328,80

	fertilizantes. Isento de umidade externo anormal.				
8	**Batata Inglesa lisa**, de primeira, com polpa intacta e limpa, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de sujidades aderentes as cascas, isentas de umidade externa, odor e sabor estranho, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucados, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, devendo ser graúda. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca. De conformidade com a Portaria M.A 69 de 21/02/95 e Portaria M.A 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	kg	150	7,10	1.065,00
9	**Beterraba sem folhas**, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De conformidade com a Portaria M.A nº 529 de 18/03/97. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	20	12,07	241,40
10	**Cebola classe médio tipo especial**, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos	kg	180	7,17	1.290,60

	da variedade, sem brotos, rachaduras, perfurações, cortes, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidade, livre da maior parte possível de terra aderente a casca e de resíduos de fertilizantes, isenta de umidade externa anormal, parasita e larvas, de conformidade com a Portaria M.A nº 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.				
11	**Cebolinha** - bem formada e crescida, limpa e fresca, sem danos mecânicos, embaladas individualmente	molho	40	4,01	160,40
12	**Cenoura** de primeira, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo, sem rama, fresca. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca e de resíduos de fertilizantes, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica. Isenta de umidade externa anormal, parasitas e larvas. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	140	8,01	1.121,40
13	**Chuchu** classe média tipo especial, de primeira, apresentando grau de maturação intermediaria tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em	Kg	35	7,14	249,90

	condições adequadas ao consumo, com odor agradável e consistência firme, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade, pesando entre 300 e 400 gramas a unidade, de acordo com a Portaria M.A. 412 de 07/10/86. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca e de resíduos de fertilizantes, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica. Isenta de umidade externa anormal, parasitas e larvas. Deve apresentar características do cultivar bem definidos, esta fisiologicamente desenvolvidas, não lenhoso, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.				
14	**Coco seco**, do tipo anão, destinados ao consumo in natura da polpa. Com ausência de sujidades e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Unid.	120	5,09	610,80
15	**Coentro**, Coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Extra, molhos pequenos.	molho	170	3,18	540,60
16	**Couve Folha**, 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades parasitas e larvas. Acondicionadas em caixas próprias.	molho	600	3,08	1.848,00
17	**Goiaba vermelha**, de primeira, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	120	5,01	601,20

18	**Goma de Tapioca** fresca de Primeira qualidade, fresca, em pedaços, lavada e peneirada, livre de impurezas, embalagem de 1kg	kg	120	9,06	1.087,20
19	**Graviola de 1ª qualidade** com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada	kg	100	11,81	1.181,00
20	**Inhame**, Raiz, rica em amido, comestível e saboroso apresentando casca grossa sem apodrecimento e polpa branca.	kg	160	7,20	1.152,00
21	**Jerimum**, Tipo leite, de 1ª qualidade tamanho e coloração uniformes, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, de colheita recente.	Kg	30	6,07	182,10
22	**Laranja Mimo**, In - natura	Kg	200	4,97	994,00
23	**Laranja Pera**, de primeira qualidade, casca íntegra, consistência firme. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportada em carros higienizados.	Kg	670	5,09	3.410,30
24	**Limão**, De ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido.	Kg	160	9,00	1.440,00
25	**Maçã** em grau de maturação intermediária que permita suportar a manipulação e o transporte, compacto e firme com coloração e tamanhos típicos da variedade.	Kg	550	12,11	6.660,50
26	**Macaxeira**, Tipo branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios de espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e	Kg	500	5,05	2.525,00

	sujidades, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente.				
27	**Mamão Formosa** produto fresco e com grau de maturação intermediaria tal que lhes permita suportar manipulação e conservação adequada para o consumo mediato e imediato, de ótima qualidade, cheiro, sabor próprio, tamanho e coloração uniforme, apresentando cor em conformidade, sem manchas, machucados, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, sendo bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, apresentando odor agradável, sem danos físicos e mecânicos, sem apresentar sujidades, perfurações, machucados, coloração não característica, mofo sinais de apodrecimento.	Kg	300	6,06	1.818,00
28	**Manga Tommy** de 1ª qualidade, grau de maturação médio.	KG	350	7,10	2.485,00
29	**Maracujá** íntegro e firme, de 1ª qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosos e corpos estranhos, com grau de evolução completo de tamanho e de maturação adequada ao consumo, transportado adequadamente.	Kg	180	10,15	1.827,00
30	**Melancia** em grau de maturação intermediária que permita suportar a manipulação e o transporte, compacto e firme com coloração e tamanhos típicos da variedade.	Kg	850	3,05	2.592,50
31	**Melão** em grau de maturação intermediária que permita suportar a manipulação e o transporte, compacto e firme com coloração e tamanhos típicos da variedade.	Kg	800	5,04	4.032,00
32	**Milho verde** de 1ª qualidade, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com	Unid.	700	1,57	1.099,00

	grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas.				
33	**Pepino**, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde, tamanho entre 12 e 13 cm de comprimento e 4 cm de diâmetro aproximadamente. Não poderão se apresentar amolecidos, brocados, com manchas amarelas na parte superior.	Kg	20	7,16	143,20
34	**Pêra**, Produto fresco de boa qualidade com grau de maturação intermediaria, tal que permita suportar a manipulação e o transporte, compacto e firme com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, aroma, cor e sabor típicos da espécie em perfeito estado de desenvolvimento, apresentando também odor agradável, sem apresentar manchas, bolores, sujidades, perfurações, machucados, ferrugens ou outros defeitos que possam alterar a aparência e a qualidade do produto, necessitando estar insetos, parasitas e larvas.	Kg	150	15,19	2.278,50
35	**Pimentão verde,** fresco de primeira qualidade, com grau de maturação intermediaria, tal que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Com ausência de sujidades, parasitas, larvas, machucados, manchas que possam alterar a aparência e qualidade e isento de qualquer produto tóxico. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	200	7,00	1.400,00
36	**Quiabo In - natura**	Kg	100	10,10	1.010,00
37	**Repolho Verde**, De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem própria	kg	130	7,95	1.033,50

38	**Tangerina Poncã**: fresca, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura.	KG	200	6,07	1.214,00
39	**Tomate** salada, produto fresco de boa qualidade com grau de maturação intermediaria, tal que permita suportar a manipulação e o transporte, compacto e firme com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, aroma, cor e sabor típicos da espécie em perfeito estado de desenvolvimento, apresentando também odor agradável, sem apresentar manchas, bolores, sujidades, perfurações, machucados, ferrugens ou outros defeitos que possam alterar a aparência e a qualidade do produto, necessitando estar insetos, parasitas e larvas. De conformidade com a Portaria M.A. nº 533 de 30/08/95. Deve apresentar característica do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. De acordo com a Resolução 12/78da CNNPA.	Kg	415	6,99	2.900,85
40	**Uva Verde**, Produto fresco de boa qualidade com grau de maturação intermediaria, tal que permita suportar a manipulação e o transporte, compacto e firme com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, aroma, cor e sabor típicos da espécie em perfeito estado de desenvolvimento, apresentando também odor agradável, sem apresentar manchas, bolores, sujidades, perfurações, machucados, ferrugens ou outros defeitos que possam alterar a aparência e a	Kg	400	15,15	6.060,00

	qualidade do produto, necessitando estar insetos, parasitas e larvas.				
41	**Vagem**, boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	30	15,02	450,60
				VALOR GLOBAL ESTIMADO	**65.000,95**

O valor total máximo admitido para a aquisição dos produtos e execução do contrato é de **R$ 65.000,95 (sessenta e cinco mil e noventa e cinco centavos).**

Nos valores acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, bem outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

Os valores acima são meramente estimativos, de acordo com a pesquisa de preços realizada no Banco de Preços Públicos (https://www.bancodeprecos.com.br), em conformidade com a Instrução Normativa Nº 65 de 07 de julho de 2021 (Lei nº 14.133), de forma que os pagamentos devidos à Contratada dependerão dos produtos efetivamente entregues.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para garantir o atendimento adequado à necessidade descrita — o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios in natura, com diversidade e qualidade, direcionados à alimentação de indivíduos atendidos nas unidades administrativas da Se. M de Assistência Social —, é fundamental estabelecer requisitos essenciais que assegurem regularidade, conformidade normativa, adequação nutricional, segurança, e promoção da sustentabilidade. A seguir, estão detalhados os requisitos necessários, os principais normativos aplicáveis e os pilares de sustentabilidade, sempre com foco em não restringir indevidamente a competição e visando o interesse público.

Requisitos Essenciais para Atendimento da Necessidade Especificada

- ✓ **Qualidade e Segurança**: Os gêneros alimentícios in natura, especialmente hortifrutigranjeiros, devem estar em condições próprias para consumo, limpos, livres de sujidades, agroquímicos em níveis permitidos, parasitas ou partes de animais, odores ou sabores estranhos, e dentro do prazo de validade.
- ✓ **Regularidade do Fornecimento**: O atendimento deve compreender a entrega regular e contínua de produtos, em quantidades e periodicidade que garantam o suprimento das demandas das diferentes unidades administrativas, prevenindo faltas que comprometam a alimentação dos atendidos.
- ✓ **Diversidade e Adequação à Demanda**: Fornecimento de variedade de itens conforme listado na necessidade (frutas, legumes, verduras, hortaliças), compatíveis com os

cardápios nutricionais recomendados e atendendo a necessidades especiais ou de dietas diferenciadas.

- ✓ **Condições Nutricionais**: Os itens devem atender às recomendações nutricionais vigentes para os indivíduos atendidos pala Secretaria, sem restrições indevidas na apresentação ou variedade inerente à categoria.
- ✓ **Rastreabilidade e Procedência**: Os itens devem apresentar origem e procedência reconhecidas, com nota fiscal e/ou documentação legal que garanta a conformidade sanitária e fiscal, conforme normas nacionais.
- ✓ **Higiene e Manipulação**: Processos de manuseio, embalagem e transporte devem garantir boas práticas de higiene, conforme regulamentos sanitários, minimizando riscos de contaminação e dano aos produtos.
- ✓ **Embalagem Adequada**: As embalagens devem ser apropriadas para cada tipo de alimento, conservando as características dos produtos e preservando a sua integridade até o uso nas unidades administrativas.
- ✓ **Acessibilidade da Comunicação**: Toda a comunicação referente à rotulagem, validade, peso e acondicionamento dos alimentos deve estar claramente disponível e ser facilmente compreendida por todos os envolvidos nas unidades administrativas.
- ✓ **Logística Compatível**: Devem ser atendidas as necessidades de cada unidade quanto aos horários e condições adequadas de recebimento, controle e armazenamento dos alimentos, para evitar perdas e desperdícios.

Práticas de Sustentabilidade nas Dimensões Ambiental, Social e Econômica

Ambiental:

- ✓ Priorizar a oferta de produtos oriundos de sistemas agrícolas sustentáveis e de baixa emissão de insumos químicos/poluentes.
- ✓ Estimular, quando possível, a redução de embalagens plásticas descartáveis e o uso de materiais recicláveis ou biodegradáveis.
- ✓ Preferência para produtos de produção local/regional a fim de reduzir emissões de transporte, minimizando pegada de carbono.

Social:

- ✓ Valorização de fornecedores locais e agricultura familiar, em alinhamento com as diretrizes administrativas de aquisição institucional.
- ✓ Fomento à geração de emprego e renda na comunidade, promovendo inclusão social e oportunidades para pequenos produtores.
- ✓ Contribuição para a segurança alimentar e combate à fome, promovendo acesso universal a alimentos de qualidade.

Econômica:

- ✓ Adoção de práticas que visem o uso racional de recursos, evitando desperdícios no fornecimento, armazenamento e consumo dos gêneros alimentícios.
- ✓ Promoção da transparência, competitividade e eficiência no processo, sem adotar restrições injustificadas que possam acarretar custos elevados ou prejudicar a ampla participação de interessados.
- ✓ Estímulo à educação alimentar, ao consumo consciente e responsável, agregando valor à destinação dos recursos públicos investidos.

Resumo dos Requisitos Essenciais

Os requisitos necessários para garantir o atendimento adequado da necessidade consistem na observância à qualidade, regularidade, diversidade, conformidade nutricional e sanitária dos produtos, sem restrições indevidas, junto ao cumprimento dos normativos vigentes e à promoção de práticas de sustentabilidade. Tais diretrizes asseguram não só a adequada alimentação dos usuários das unidades administrativas, mas também a conformidade legal, a promoção da saúde e o desenvolvimento sustentável do interesse público envolvido.

5. NATUREZA DA CONTRATAÇÃO

A empresa a ser contratada, será responsável pela observância das leis, decretos, regulamento, portarias e normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto descrito neste Estudo Preliminar, e caberá ainda a empresa a ser contratada:

a) Levantar e quantificar todos os meios necessários para garantir as boas condições de fornecimento dos itens solicitados, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas no Termo de Referência.

b) Efetuar o pagamento de todos os impostos, taxas e demais obrigações fiscais incidentes ou que vierem a incidir sobre o objeto do contrato, até o recebimento definitivo dos itens. A inadimplência da CONTRATADA para com estes encargos, não transfere para a CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do Contrato.

c) Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações, despesas diretas e indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues, sem qualquer ônus a CONTRATANTE.

d) Fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

e) Ser a única responsável por danos e prejuízos, de qualquer natureza, causado diretamente a CONTRATANTE quando da execução do objeto, isentando o CONTRATANTE de todas as reclamações que porventura possam surgir, ainda que tais reclamações sejam resultantes de atos dos seus prepostos ou de quaisquer pessoas físicas ou jurídicas, empregadas ou ajustadas no fornecimento do objeto;

f) Respeitar as normas e procedimentos de controle a acesso as dependências da CONTRATANTE.

g) Manter durante a validade do contrato a regularidade fiscal junto aos órgãos de controle e fiscalização, de acordo com as determinações da Lei Federal nº 14.133/21.

6. DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÕES

6.1. Após expedição da ordem de fornecimento, o contratado deverá realizar o fornecimento em local, dia e horários, determinado pela Secretaria Municipal de Assistência Social.

a) O local para entrega do material é na **Secretaria de Assistência Social, situada na Rua João de Araújo, 93, Centro, São Vicente Férrer – PE**, no horário de expediente, ou seja, de 08:00h às 12:00h e de 13:00h às 17:00h.

6.2. Caso o fornecimento não seja realizado no prazo referido, a CONTRATADO estará sujeita às sanções previstas neste termo de referência e na Lei Federal Nº 14.133/21.

a) Por se tratar de gêneros alimentícios in natura deverá o fornecimento ser realizado em até 24 (vinte e quatro) horas, após a confirmação do pedido e autorização do fornecimento.

6.3. O fornecedor contratado deve respeitar rigorosamente a legislação concernente ao meio ambiente, de âmbito federal, estadual e municipal, vigente no período da execução por si, seus prepostos ou terceiros utilizados pela licitante.

7. DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

7.1.Além das obrigações resultantes da observância da Lei 14.133/21 e do Termo deReferência, são obrigações da licitante contratado:

a) Cumprir o Contrato de forma que os fornecimentos sejam realizados com esmero e perfeição, dentro do prazo;
b) Responsabilizar-se pelos encargos fiscais e comerciais resultantes do fornecimento, objeto do contrato;
c) Reparar e corrigir, as expensas, no total ou em parte, o objeto da contratação em que se verificarem incorreções resultantes do transporte ou de meios empregados;
d) Arcar com todas as despesas operacionais, necessárias à execução do objeto deste Termo de Referência;
e) Executar o fornecimento através de pessoas idôneas, assumindo total responsabilidade por quaisquer danos ou faltas que os mesmos venham a cometer no desempenho das funções;
f) Dar ciência ao contratante, imediatamente, e por escrito, de qualquer anormalidade verificada durante o fornecimento;
g) Entregar produtos de boa qualidade, na forma solicitada e de acordo com as quantidades determinadas na requisição;
h) Obrigar seus funcionários e/ou prepostos a apresentarem-se com vestimenta adequada, durante a entrega dos produtos;
i) Não será admitida alegação de impossibilidade de atendimento sobre qualquer

pretexto, ficando sob expensas do contrato qualquer custo sobre ações extraordinárias demandadas para executar o atendimento, salvo a remuneração devida pelos produtos eventualmente já entregues, oriunda da autorização de fornecimento;

j) O fornecedor contratado obriga-se a executar o fornecimento com excelente qualidade, obedecendo aos critérios estabelecidos pela legislação vigente;

8. DAS OBRIGAÇÕES DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

8.1. Além das obrigações resultantes da observância da Lei 14.133/21, são obrigações da Administração Pública:

a) Emitir Nota de Empenho, determinando as quantidades dos produtos a serem realizados, respeitando-se as quantidades máximas estabelecidas;
b) Exercer a fiscalização e execução do contrato e documentar as ocorrências havidas;
c) Proporcionar ao contratado as facilidades necessárias a fim de que possa realizar normalmente o fornecimento;
d) Prestar ao contratado todas as informações e esclarecimentos necessários que eventualmente venham a ser solicitados;
e) Efetuar os pagamentos devidos;
f) Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos que o fornecedor contratado venha a entregar com falhas e fora das especificações deste Termo de Referência;
g) Aplicar às sanções regulamentares e contratuais.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto do presente estudo Técnico Preliminar.

10. DURAÇÃO INICIAL DO CONTRATO

10.1. O fornecimento, pelas suas características de disponibilidade plena em todo exercício financeiro e além dele, não podendo ser interrompido pela sua importância, tem-se então que é contínuo, sendo o contrato com prazo inicial de duração de 12 (doze) meses, conforme determinação e condições legais, podendo ser prorrogado por interesse das partes, na forma do Art. 107 da Lei 14.133/2021, desde que comprovado o preço vantajoso para a administração e haja autorização formal da autoridade competente.

11. DO VALOR ESTIMADO

11.1. O valor estimado para a aquisição dos produtos é no total de **R$ 48.737,30 (quarenta e oito mil, setecentos e trinta e sete reais e trinta centavos).**

11.2. Nos valores acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, bem outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

11.3. Os valores acima são meramente estimativos, de forma que os pagamentos devidos

à Contratada dependerão dos produtos efetivamente entregues.

11.4. Os alimentos hortifrutigranjeiros in natura, são essenciais para uma alimentação saudável e variada, os seus preços podem variar ao longo do tempo, e essa flutuação é normal, no verão, os alimentos in natura (como frutas, legumes e verduras) tendem a ter uma queda natural de oferta, o que pode levar a aumentos nos preços, já os fatores climáticos, como o El Niño, também podem afetar a produção e a disponibilidade de alimentos, influenciando os preços, em virtude disso deverá ser realizado, trimestralmente, uma pesquisa de preços no sítio eletrônico da Central de Abastecimento de Pernambuco – CEASA - (https:www.ceasape.org.br/cotação) ou Banco de Preços Públicos (https://www.bancodeprecos.com.br) para possíveis atualizações de valores.

12. RECURSOS FINANCEIROS

9.1- As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município, na dotação abaixo discriminada:

Órgão: 02-Poder Executivo
Unidade: 0303 – Fundo Municipal de Assistência Social - FMAS
Programa: 08.244.0003.2001 – Gestão e Modernização Administrativa da Unidade
Elemento: 33.90.30 – Material de Consumo

São Vicente Férrer, 10 de setembro de 2026.

Adilson Carlos Vasconcelos Ferraz
Sec. Municipal de Assistência Social