TERMO DE REFERÊNCIA

REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES SUÍNAS E EMBUTIDOS.

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Da definição do objeto

1.1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o **Registro de Preços para aquisição de carnes suínas e embutidos,** destinados ao atendimento das demandas da Administração Pública Municipal, especialmente alimentação escolar, programas sociais e corpo de Bombeiros que necessitem de fornecimento contínuo de gêneros alimentícios de origem animal.

1.1.2. O objeto compreende o fornecimento de produtos tais como:

- carnes suínas (pernil, paleta);
- embutidos (salsichas, linguiças e presunto);

1.1.3. A contratação será realizada por **Sistema de Registro de Preços**, não gerando obrigação de aquisição integral dos quantitativos estimados, sendo as entregas realizadas conforme necessidade administrativa.

1.1.4. Os quantitativos e especificações constam no Anexo I deste Termo de Referência.

1.2. Da estimativa do valor da contratação

1.2.1. A estimativa do valor será definida com base em pesquisa de mercado, contratações públicas similares e cotações atualizadas do setor alimentício.

1.2.2. Os preços unitários corresponderão às unidades de medida específicas de cada item (kg, pacote ou unidade), conforme Anexo I.

1.2.3. O pagamento ocorrerá apenas pelos quantitativos efetivamente solicitados e entregues.

1.3. Da classificação do objeto

1.3.1. O objeto enquadra-se como **bem comum**, conforme a Lei nº 14.133/2021, por possuir padrões de qualidade e desempenho objetivamente definidos.

1.3.2. Trata-se de fornecimento contínuo de gêneros alimentícios perecíveis, com execução padronizada e especificações usuais de mercado.

1.4. Do Sistema de Registro de Preços

1.4.1. A contratação será realizada por meio de **Sistema de Registro de Preços**, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

1.4.2. O SRP se justifica pela variação de demanda, sazonalidade de consumo e necessidade de fornecimento parcelado.

1.4.3. A existência da Ata não obriga a Administração à contratação total dos quantitativos registrados.

1.5. Órgãos participantes

Participam do presente Registro de Preços:

a) Secretaria de Educação e Cultura;
b) Secretaria de Assistência Social;
d) Corpo de Bombeiros.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A contratação fundamenta-se na Lei nº 14.133/2021 e no planejamento administrativo constante do Estudo Técnico Preliminar.

2.2. A aquisição de gêneros alimentícios é essencial à continuidade de serviços públicos, especialmente alimentação escolar, ações sociais e corpo de bombeiros.

2.3. A adoção do Registro de Preços garante eficiência, economicidade e continuidade do abastecimento.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO (CICLO DE VIDA DO OBJETO)

3.1. O ciclo de fornecimento compreende:

a) produção e processamento em estabelecimentos regularizados;
b) armazenamento conforme normas sanitárias vigentes;
c) transporte adequado à natureza perecível dos produtos;
d) entrega nos locais designados pela Administração;
e) utilização no preparo de refeições;
f) descarte de resíduos conforme normas ambientais.

3.2. Todos os produtos deverão respeitar as condições adequadas de conservação, especialmente temperatura e integridade das embalagens.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os produtos deverão:

a) ser provenientes de estabelecimentos registrados nos órgãos de inspeção oficial (SIF, SISP ou SIM);
b) possuir rotulagem completa com identificação de lote, validade e origem;
c) atender integralmente às normas da vigilância sanitária;
d) ser entregues dentro do prazo de validade adequado ao consumo.

4.2. A empresa deverá:

a) estar regularmente constituída e em conformidade fiscal, trabalhista e jurídica;
b) possuir capacidade de fornecimento compatível com a demanda estimada;
c) garantir regularidade no abastecimento durante a vigência da Ata.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. O fornecimento ocorrerá mediante solicitações formais das Secretarias participantes.

5.2. Cada entrega deverá conter:

a) descrição dos produtos;
b) quantitativos;
c) local de entrega;
d) prazo definido pela Administração.

5.3. O transporte deverá assegurar condições adequadas de conservação, em veículos refrigerados, sendo responsabilidade da contratada garantir que os produtos cheguem em perfeito estado de consumo, independentemente do meio logístico utilizado.

5.4. As entregas ocorrerão de forma parcelada, conforme necessidade da Administração.

5.5. No ato da entrega será realizado:

a) conferência quantitativa;
b) verificação visual e de integridade;
c) verificação de validade;
d) registro de ocorrências.

5.6. Produtos em desconformidade serão recusados e deverão ser substituídos imediatamente.

6. DO MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

6.1. A execução será acompanhada por fiscal designado pela Administração.

6.2. Compete à fiscalização:

a) acompanhar entregas;
b) verificar conformidade dos produtos;
c) registrar ocorrências;
d) solicitar substituições;
e) atestar recebimentos.

6.3. A Administração poderá realizar inspeções aleatórias nas entregas e armazenamentos internos quando necessário.

6.4. O controle será baseado em:

- qualidade dos produtos;

- pontualidade das entregas;
- conformidade com especificações.

6.5. Em conformidade com o Decreto Municipal nº 7.077/2024, a Administração, designa os servidores abaixo relacionados para o controle, fiscalização e gestão, da presente contratação:

GESTOR	FISCAL	SECRETARIA
Edineia Aparecida Barrichello Guimarães	Lucineia da Conceição Pereira	SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA
Elaine Aparecida Caprioli Toneli	Matheus Alves Prado	CORPO DE BOMBEIROS
Stays Camila Leme	Débora Fabri Quintino Gonzaga	SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

7. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

7.1. O recebimento será realizado em duas etapas:

a) recebimento provisório no ato da entrega;
b) recebimento definitivo após conferência técnica.

7.2. Serão verificadas:

- validade;
- integridade;
- temperatura adequada;
- conformidade com pedido.

7.3. Produtos rejeitados deverão ser substituídos imediatamente.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO

Compete à Administração:

a) emitir requisições de fornecimento;
b) acompanhar entregas;
c) fiscalizar execução;

d) registrar ocorrências;
e) atestar notas fiscais;
f) efetuar pagamento.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

Compete à detentora:

a) fornecer os produtos conforme solicitado;
b) garantir qualidade e integridade dos alimentos;
c) substituir produtos rejeitados;
d) manter regularidade no fornecimento;
e) cumprir prazos de entrega;
f) responsabilizar-se por todos os custos logísticos;
g) manter documentação regular;
h) garantir adequação sanitária dos produtos.

10. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será realizado em até 30 dias após recebimento definitivo.

10.2. A nota fiscal deverá conter:

- descrição dos itens;
- quantitativos;
- valores unitários e totais;
- número da ordem de fornecimento.

10.3. O pagamento somente ocorrerá após conferência e aceite dos produtos.

11. DO REAJUSTE E REEQUILÍBRIO

11.1. Os preços registrados serão fixos por 12 meses.

11.2. Após esse período, poderá haver reajuste com base no IPCA.

11.3. O reequilíbrio econômico-financeiro poderá ser solicitado mediante comprovação de alteração relevante de custos.

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1. Não será exigida garantia contratual.

13. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas correrão por dotações próprias das Secretarias participantes, conforme necessidade.

14. DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. O fornecimento deverá observar integralmente a legislação vigente aplicável a alimentos de origem animal.

14.2. Integram este Termo de Referência:

- Anexo I – Itens e quantitativos
- Anexo II – Critérios de seleção do fornecedor

_____

Lucineia da Conceição Pereira
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

_____

Matheus Alves Prado
CORPO DE BOMBEIROS

_____

Débora Fabri Quintino Gonzaga
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

ANEXO I - DO TERMO DE REFERÊNCIA

DESCRIÇÃO DO(S) ITEM(NS) E QUANTIDADE(S) MÁXIMA(S) DA CONTRATAÇÃO

ITEM	QUANT.	UN. DE MEDIDA	DESCRIMINAÇÃO	MÉDIA (VALOR UNITÁRIO)
1	3100	KG	CARNE SUÍNA PERNIL EM CUBOS - PROVENIENTE DO CORTE PERNIL, OBTIDA DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DEVE APRESENTAR-SE EM CUBOS UNIFORMES, COM TAMANHO APROXIMADO DE 3 A 4 CM, ISENTA DE OSSOS, CARTILAGENS, LINFONODOS, APONEUROSES EXCESSIVAS E EXCESSO DE GORDURA SUPERFICIAL. PRODUTO DE COLORAÇÃO ROSADA A AVERMELHADA, COM ODOR CARACTERÍSTICO, FRESCO, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, PRESENÇA DE LÍQUIDOS ANORMAIS, MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. TEXTURA FIRME E CONSISTENTE. DEVE SER FORNECIDA RESFRIADA (0ºC A 4ºC) OU CONGELADA (= -12ºC), CONFORME SOLICITAÇÃO, DEVIDAMENTE EMBALADA EM MATERIAL PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE E VEDADO. A EMBALAGEM DE 3 A 5 KG, DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, NOME E REGISTRO DO ESTABELECIMENTO JUNTO AO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF, SISP OU SIM). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E TEMPERATURA, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO ATÉ O DESTINO FINAL.	R$ 32,49
2	3250	KG	CARNE SUÍNA SOBRE PALETA EM CUBOS - PROVENIENTE DO CORTE SOBRE PALETA, OBTIDA DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. DEVE APRESENTAR-SE EM CUBOS UNIFORMES, COM TAMANHO APROXIMADO DE 3 A 4 CM, ISENTA DE OSSOS, CARTILAGENS, LINFONODOS, APONEUROSES EXCESSIVAS E EXCESSO DE GORDURA SUPERFICIAL. PRODUTO DE COLORAÇÃO ROSADA A AVERMELHADA, COM ODOR CARACTERÍSTICO, FRESCO, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, PRESENÇA DE LÍQUIDOS ANORMAIS, MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. TEXTURA FIRME E CONSISTENTE. DEVE SER FORNECIDA RESFRIADA (0ºC A 4ºC) OU CONGELADA (= -12ºC), CONFORME SOLICITAÇÃO, DEVIDAMENTE EMBALADA EM MATERIAL PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE E VEDADO. A EMBALAGEM DE 3 A 5 KG, DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO, NOME E REGISTRO DO ESTABELECIMENTO JUNTO AO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF, SISP OU SIM). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E TEMPERATURA, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO ATÉ O DESTINO FINAL.	R$ 33,00
3	2700	KG	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA (FATIADA): EMBUTIDO SUÍNO CURADO, DEFUMADO, COZIDO. MASSA DEVE SER HOMOGÊNEA COM TEXTURA FIRME E COMPACTA, DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA AVERMELHADA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS, TEMPEROS NATURAIS, TEXTURA FIRME E UNIFORME, ISENTA DE MANCHAS ESVERDEADAS, ODORES DESAGRADÁVEIS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO.O PRODUTODEVERÁ ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM ÍNTEGRA, ATÓXICA E LACRADA. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE (DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, REGISTRONO ÓRGÃO COMPETENTE) VALIDADE MÍNIMA NO ATO DA ENTREGA: MÍNIMO DE 75% DO PRAZO TOTAL. EMBALADA A VÁCUO DE 2 A 5 KG. APRESENTAÇÃO FATIADA.	R$ 37,45

4	2700	KG	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA (GOMO): EMBUTIDO SUÍNO CURADO, DEFUMADO, COZIDO. MASSA DEVE SER HOMOGÊNEA COM TEXTURA FIRME E COMPACTA, DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA AVERMELHADA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS, TEMPEROS NATURAIS, TEXTURA FIRME E UNIFORME, ISENTA DE MANCHAS ESVERDEADAS, ODORES DESAGRADÁVEIS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM ÍNTEGRA, ATÓXICA E LACRADA. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE (DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE) VALIDADE MÍNIMA NO ATO DA ENTREGA: MÍNIMO DE 75% DO PRAZO TOTAL. EMBALADA A VÁCUO DE 2 A 5 KG. APRESENTAÇÃO EM GOMOS INTEIROS	R$ 33,74
5	2200	KG	PRESUNTO COZIDO EM PEÇA INTEIRA - PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE PERNIL SUÍNO, SUBMETIDO A PROCESSO DE CURA, TEMPERADO, COZIDO E RESFRIADO, APRESENTANDO TEXTURA MACIA, SABOR SUAVE E COLORAÇÃO ROSADA UNIFORME. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: COR: ROSADA UNIFORME, ODOR: CARACTERÍSTICO, SUAVE, SEM ODORES ESTRANHOS, SABOR: TÍPICO DE PRESUNTO COZIDO, TEXTURA: FIRME E MACIA, SEM PRESENÇA DE CARTILAGENS OU EXCESSO DE GORDURA. EMBALAGEM: EMBALADO A VÁCUO, EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE ROTULADA, ROTULAGEM: DEVE CONTER INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, INCLUINDO: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. LOTE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 60 DIAS A CONTARA DA ENTREGA. ARMAZENAMENTO: MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 0°C E 7°C. TRANSPORTE: EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA ADEQUADA.O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E LEGISLAÇÃOVIGENTE.	R$ 37,48
6	2250	KG	SALSICHA TIPO HOT DOG, OBTIDA DE CARNES BOVINA, SUÍNA, AVE, MIÚDOS COMESTÍVEIS E CONDIMENTOS, PRODUTO FIRME, DE TEXTURA HOMOGÊNEA, SEM CARTILAGENS OU TECIDOS DUROS. COR ROSADA UNIFORME, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU CINZENTAS, LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS EM EXCESSO E AROMATIZANTES QUE MASCAREM O SABOR ORIGINAL. DEVE SEGUIR ESTRITAMENTE AS NORMAS DE IDENTIDADE E QUALIDADE EMBALAGEM: PACOTES DE 1 KG A 3 KG, EM PLÁSTICO A VÁCUO, ÍNTEGROS E SEM AR. ROTULAGEM: DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO. CONGELADA (MÍNIMO -12°C). NÃO DEVE APRESENTAR LÍQUIDO LIVRE NA EMBALAGEM OU SINAIS DE RECONGELAMENTO. **REFERÊNCIA DE MARCAS: PERDIGÃO, SEARA, SADIA, ESTRELA OU EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE.**	R$ 17,30

ANEXO II - DO TERMO DE REFERÊNCIA

FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

1. FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

1.1. O fornecedor será selecionado por meio de procedimento licitatório na modalidade **Pregão**, sob a forma **eletrônica**, com adoção do critério de julgamento pelo **menor preço**.

1.2. A adjudicação será realizada **por item**.

1.3. O modo de disputa será **aberto**.

2. CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO, FORMULAÇÃO DE LANCES E DESEMPATE DAS PROPOSTAS

2.1. Os critérios de classificação, formulação de lances, desempate e demais regras da fase competitiva serão aqueles estabelecidos no edital.

2.2. As propostas deverão indicar o valor unitário da hora trabalhada, observado o preço máximo definido pela Administração.

2.3. Serão desclassificadas as propostas que:

a) apresentarem valor superior ao preço máximo admitido;

b) não atenderem às especificações do objeto;

c) contiverem vícios insanáveis;

d) apresentarem preço manifestamente inexequível, quando não demonstrada sua viabilidade;

e) deixarem de considerar os custos mínimos necessários à execução regular do serviço.

3. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

3.1. A proposta deverá contemplar todos os custos da prestação do serviço.

3.2. Não será admitida cobrança adicional por transporte, alimentação, uniforme, deslocamento, administração, encargos ou quaisquer despesas necessárias à execução.

3.3. A Administração poderá solicitar esclarecimentos, planilha, composição de custos ou documentos complementares para avaliar a exequibilidade da proposta, quando houver dúvida fundada quanto à viabilidade do preço ofertado.

4. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DAS PROPOSTAS

4.1. Documentação técnica

4.1.1. Não haverá exigência da apresentação de atestado de capacidade técnica.

4.2. Material informativo, catálogo ou prospecto técnico

4.2.1. Não haverá exigência de material informativo, catálogo ou prospecto técnico

4.3. Apresentação de amostras ou provas

4.3.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, a licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar, **deverá apresentar 1(uma) amostra para o ITEM 06**, da mesma marca lançada na proposta, em sua embalagem original em até **7 (sete) dia uteis**, a contar da comunicação expressa emitida pelo pregoeiro através do "chat" do portal eletrônico.

4.3.1.1. Caso a licitante tenha apresentado em sua proposta alguma das marcas de **"referência"**, que se encontram na descrição do **ITEM 06**, a mesma ficará **ISENTA** de apresentar amostra, uma vez que a qualidade dos produtos já foi devidamente atestada em pregões anteriores por essa Administração.

4.3.1.2. A amostra deverá ser identificada, por meio de etiqueta adesiva ou outra forma de identificação, onde constem os seguintes dados: razão social da licitante, n.º do pregão, n.º do item, marca, fabricante e modelo.

4.3.1.3. A Validade do produto apresentando na amostra não deverá ser inferior a 30 dias da data de entrega.

4.3.1.4. A licitante assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega da(s) amostra(s).

4.3.1.5. É facultada a prorrogação do prazo estabelecido para entrega a partir de solicitação fundamentada pela licitante, antes de findo o prazo. A solicitação será analisada pelo Pregoeiro que informará sobre o aceite, ou não, da prorrogação.

4.3.2. O **local de entrega** da amostra será:

a) ITEM 06: Departamento de Alimentação Escolar (Cozinha Piloto), Rua José Boituva, nº 795, Vila Assunta, no horário das 08h às 11h30 e das 13h30 às 16h30, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, aos cuidados de Ednéia Guimarães.

4.3.3. A não apresentação da amostra, a apresentação da amostra fora do prazo, ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste Termo de Referência implicará a automática desclassificação do item.

4.3.4. A amostra será avaliada por técnicos do Departamento de Alimentação Escolar que observarão as especificações constantes neste Termo de Referência

4.4. Documentação Sanitária:

4.4.1. Como condição de habilitação técnica, nos termos do Art. 67, inciso IV da Lei nº 14.133/2021, a licitante deverá apresentar o Alvará de Funcionamento ou Licença Sanitária vigente, expedido pelo órgão competente (Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual) da sede da licitante, comprovando que a empresa possui condições higiênico-sanitárias para o armazenamento e comercialização dos produtos.

SECRETARIA DE GOVERNO