TERMO DE REFERÊNCIA
Processo PMF I 227260/2026

1. OBJETO

1.1 A Secretaria Municipal de Assistência Social de Florianópolis - SEMAS necessita realizar procedimento licitatório destinado ao fornecimento de gêneros alimentícios, compreendendo produtos cárneos, produtos de mercado e embutidos, com a finalidade de assegurar a continuidade do abastecimento das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Assistência Social, por meio da Diretoria de Proteção Social Especial - DPSE e da Diretoria de Proteção Social Básica - DPSB.

1.1.1 A contratação destina-se ao atendimento de 4 (quatro) unidades de acolhimento vinculadas à Diretoria de Proteção Social Especial – DPSE, destinadas ao atendimento de crianças, adolescentes, adultos e pessoas em situação de rua, bem como do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV do Bairro Vila União, vinculado à Diretoria de Proteção Social Básica – DPSB, destinado ao atendimento de crianças de 6 (seis) a 12 (doze) anos.

1.1.2 A contratação mostra-se necessária para garantir o fornecimento regular de alimentos indispensáveis à preparação e oferta das refeições aos usuários dos serviços socioassistenciais, assegurando a continuidade do atendimento, a segurança alimentar e nutricional e as condições necessárias ao funcionamento das unidades.

1.1.3 Considerando a natureza comum dos bens, a possibilidade de definição objetiva das especificações, a ampla disponibilidade de fornecedores no mercado, a necessidade de entregas parceladas e a conveniência de realização de aquisições conforme a demanda efetiva das unidades atendidas, a solução deverá ser processada mediante dispensa de licitação.

1.2. Estimativa das quantidades e valores

Quadro 1: LOTE I – Gêneros Alimentícios de Mercado seco

LOTE I - MERCADO SECO					
ITEM	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANT.**	**VALOR UNITÁRIO (Mediana)**	**VALOR TOTAL**
1	**ACHOCOLATADO:** achocolatado em pó, sabor: tradicional, característica adicional: enriquecido com vitaminas. Ingredientes: açúcar, cacau, extrato de malte, sal, soro de leite em pó, leite desnatado em pó, vitaminas, estabilizante, lecitina de soja e aromatizantes. **Embalagem primária:** pacote plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, que garanta a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do	EMB	200	**R$ 14,93**	**R$ 2.986,00**

	fabricante, conforme a legislação vigente. **UNIDADE: EMBALAGEM DE 1KG. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**				
2	**AÇÚCAR REFINADO**: açúcar, tipo: refinado. Acondicionado em embalagem de 1 kg impermeável, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, **UNIDADE: Embalagem. Deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega.**	EMB.	230	**R$ 3,45**	**R$ 793,50**
3	**AMIDO DE MILHO:** amido, base: milho. Produto fabricado a partir de grãos de milho sãos e limpos, com aspecto de pó fino, cor e odor característicos, isento de sinais de fermentação e ranço. Ingrediente: amido de milho. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, resistente e termossoldado ou embalagem cartonada, que garanta a conservação do produto. Observação: não deve conter glúten. **UNIDADE**: **CAIXA DE 500G. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	CX	7	**R$ 12,47**	**R$ 87,29**
4	**ARROZ PARBOILIZADO:** arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo e fino, qualidade: tipo 1. Produto beneficiado, com grãos sãos, limpos e de características próprias, isento de sujidades e matérias estranhas. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, que garanta a conservação do produto. Observação: não deve conter glúten. **UNIDADE: PACOTE DE 1KG. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	PCT	205	**R$ 3,14**	**R$ 643,70**
5	**BATATA PALHA:** batata processada, espécie: inglesa, tipo de formato: palha, tipo: frita, apresentação: pronta para consumo. Composta por batatas selecionadas, com sabor, odor e textura característicos, isenta de ranço. Ingredientes: batata, óleo vegetal e sal. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, que preserve a crocância e as características do produto.A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. **UNIDADE: PACOTE DE 1KG. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	PCT	12	**R$ 22,70**	**R$ 272,40**
6	**BISCOITO DOCE MAISENA:** biscoito, apresentação: redondo, classificação: doce, tipo: maisena, características adicionais: sem cheiro estranho. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, sem adição de corantes. Composição básica: farinha de trigo, açúcar cristal, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, leite, essência e sal refinado. Embalagem primária: pacote de plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, que garanta a integridade e a conservação do produto. A embalagem deverá conter nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente. **UNIDADE: PACOTE DE 400g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 1 (um) ano.**	PCT	319	**R$ 6,95**	**R$ 2.217,05**
7	**BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER:** classificação: salgado, tipo: cream cracker. Características técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo, preparada com farinhas, amidos ou féculas, fermentadas ou não. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e fermento químico, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e de acordo com a legislação vigente. Não deverá conter gordura vegetal hidrogenada. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, que garanta a integridade e a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. **UNIDADE DE 400g. Prazo mínimo de**	UNID.	369	**R$ 5,05**	**R$ 1.863,45**

	validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.				
8	**BISCOITO DOCE RECHEADO:** biscoito, classificação: doce, tipo: recheado. Características técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada à base de farinha de trigo, amidos ou féculas, fermentadas ou não. Deverá apresentar sabor, odor e textura característicos, conforme a legislação vigente. Não deverá conter gordura vegetal hidrogenada. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, que garanta a integridade e a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. **UNIDADE: PACOTE DE 140g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 5 meses.**	PCT	780	**R$ 1,97**	**R$ 1.536,60**
9	**BISCOITO DOCE WAFER**: biscoito, classificação: doce, tipo: wafer, apresentação: produto em camadas finas e crocantes, com recheio doce, sabor variado. Elaborado à base de farinha de trigo e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deverá apresentar sabor, odor, cor e textura característicos, sem sinais de deterioração. Não deverá conter gordura vegetal hidrogenada. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, que garanta a integridade e a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. **UNIDADE: PACOTE DE 140g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 5 meses.**	PCT	780	**R$ 2,79**	**R$ 2.176,20**
10	**CEREAL MATINAL FLOCOS DE MILHO:** cereal matinal, tipo: flocos pré-cozidos, ingrediente principal: milho, características adicionais: açucarado. Ingredientes: flocos de milho refinado, açúcar, sal, extrato de malte e lecitina de soja. Não deverá conter corantes artificiais. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e hermeticamente fechada, que garanta a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente.**UNIDADE: QUILIGRAMA. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	KG	99	**R$ 21,66**	**R$ 2.144,34**
11	**CHÁ DIVERSO:** chá para consumo alimentar, em diversos sabores. Embalagem primária: caixa contendo sachês individuais, devidamente acondicionados e identificados. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. **UNIDADE: CAIXA COM 10g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	CX	360	**R$ 4,14**	**R$ 1.490,40**
12	**CHIMICHURRI:** tempero, tipo: chimichurri à base de ervas e especiarias, apresentação: desidratado, aplicação: preparo de carnes, bifes e churrascos. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, que preserve as características e a qualidade do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. **UNIDADE: PACOTE DE 100g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	PCT	35	**R$ 8,45**	**R$ 295,75**
13	**CÔCO RALADO:** coco ralado, triturado, características adicionais: sem açúcar. Produto desidratado e parcialmente desengordurado, não acrescido de açúcar, de coloração branca, puro, sem adição de outros ingredientes, com gordura e odor característico, livre de sujidades e matérias estranhas. Embalagem primária: pacote de polietileno atóxico, resistente e hermeticamente fechado. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. **UNIDADE: PACOTE DE 100g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	PCT	75	**R$ 6,95**	**R$ 521,25**

14	**COLORAU:** condimento, apresentação: pó, tipo: industrial, aplicação: culinária em geral. Características técnicas: pó fino, de coloração alaranjada, com odor e sabor característicos. Ingredientes: à base de fubá, farinha de mandioca ou amido de milho, urucum e óleo comestível. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, resistente e termossoldado. Observação: não deve conter glúten, lactose ou corantes artificiais. **UNIDADE DE 100g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	UNID.	200	**R$ 1,22**	**R$ 244,00**
15	**COMINHO:** condimento, tipo: cominho, apresentação: pó. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, transparente, resistente e hermeticamente fechado, que preserve as características e a qualidade do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. **UNIDADE DE 60g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	UNID.	24	**R$ 6,45**	**R$ 154,80**
16	**DOCE DE LEITE:** tipo tradicional, isento de amido. Embalagem primária: pote plástico atóxico, resistente, com tampa e vedação adequada, que garanta a integridade e a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. **UNIDADE DE 400g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	UNID.	24	**R$ 12,89**	**R$ 309,36**
17	**DOCE DE FRUTA GOIABA:** doce de fruta, tipo: cremoso, sabor: Goiaba. Embalagem primária: pote plástico transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, adequado à conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. **UNIDADE: EMBALAGEM DE 400g**. **Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	EMB.	100	**R$ 5,07**	**R$ 507,00**
18	**DOCE DE FRUTA MORANGO:** doce de fruta, tipo: cremoso, sabor: morango. Embalagem primária: pote plástico transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, adequado à conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. **UNIDADE: EMBALAGEM DE 400g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 10 meses.**	EMB.	100	**R$ 7,00**	**R$ 700,00**
19	**EXTRATO DE TOMATE:** massa de tomate, tipo: extrato concentrado, composição: tradicional, apresentação: creme. Embalagem primária: lata metálica ou sachê flexível, atóxico, hermeticamente fechado, íntegro e resistente, que garanta a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. **UNIDADE DE 340g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	UNID.	225	**R$ 4,80**	**R$ 1.080,00**
20	**FARINHA DE MANDIOCA:** farinha de mandioca, grupo: seca, subgrupo: branca torrada, classe: fina, tipo: 1, acidez: baixa. Deverá apresentar características próprias do produto, sem misturas, resíduos, impurezas, odores fortes ou coloração anormal. Embalagem primária: saco de polietileno transparente ou leitoso, atóxico, resistente e termossoldado. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. Observação: não deve conter glúten ou corantes artificiais. **UNIDADE: PACOTE DE 1KG. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	PCT	115	**R$ 11,74**	**R$ 1.350,10**

21	**FARINHA DE MILHO:** farinha de milho, grão: amarelo, tipo: fubá, característica adicional: não transgênico. Deverá apresentar cor, odor e aspecto característicos, livre de sujidades e matérias estranhas. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. Observação: não deve conter corantes artificiais. **UNIDADE: PACOTE DE 1KG. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	PCT	168	**R$ 9,85**	**R$ 1.654,80**
22	**FARINHA DE TRIGO:** grupo: doméstico. Tipo: 1, especial. Ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico. Características técnicas: deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa. Deverá ser fortificada com ferro e ácido fólico. Não deve conter corantes artificiais. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. **UNIDADE: PACOTE DE 1KG. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	PCT	75	**R$ 4,04**	**R$ 303,00**
23	**FEIJÃO PRETO:** leguminosa, variedade: feijão preto, grupo: 1, classe: preto, tipo: 1. Deverá apresentar grãos sãos, limpos e de características próprias, isentos de matérias estranhas, impurezas e sinais de deterioração. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e termossoldado. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. **UNIDADE: PACOTE DE 1KG. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	PCT	207	**R$ 7,00**	**R$ 1.449,00**
24	**FERMENTO BIOLÓGICO SECO:** fermento em pó para pão. produto obtido de culturas puras de leveduras (saccharomyces cerevisias) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Características: grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis. Embalagem: plástica, metalizada na parte interna, termossoldada tipo sachê contendo 10 g aproximadamente e com a devida rotulagem. o produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, o produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição, não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo, **data de fabricação: máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. UNIDADE: ENVELOPE DE 10g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	EV.	60	**R$ 2,72**	**R$ 163,20**
25	**FERMENTO QUÍMICO:** fermento tipo químico. Apresentação: pó. Características técnicas: mistura de substâncias químicas que, sob a influência de calor ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem primária: pote plástico de polietileno de alta densidade, com tampa também em polietileno de alta densidade. No rótulo deverão constar as denominações “fermento químico” e “conservar em lugar fresco e seco”. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. **UNIDADE DE 100g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	UNID.	50	**R$ 4,08**	**R$ 204,00**
26	**GELATINA:** gelatina alimentícia, apresentação: pó, sabor: variado, origem: animal. O produto deverá ser obtido basicamente da mistura de açúcar, gelatina, sal, acidulantes, aromatizantes e corantes. Deve apresentar aspecto uniforme, cor e sabor característicos. Embalagem constando o nome do produto, nome, classificação e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número do lote. **UNIDADE: EMBALAGEM DE 35G. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	EMB.	320	**R$ 2,72**	**R$ 870,40**

27	**LEITE CONDENSADO:** leite condensado, tipo: integral, ingrediente básico: leite in natura. Embalagem primária: lata metálica ou embalagem cartonada, íntegra, resistente e hermeticamente fechada, que garanta a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. **UNIDADE: EMBALAGEM DE 395g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	EMB.	240	**R$ 6,53**	**R$ 1.567,20**
28	**LEITE DE CÔCO:** leite de côco, tipo: integral. Embalagem primária: garrafa plástica, embalagem cartonada ou lata metálica, íntegra, resistente e hermeticamente fechada, que garanta a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. **UNIDADE: EMBALAGEM DE 200ml. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	EMB.	120	**R$ 6,48**	**R$ 777,60**
29	**LENTILHA:** lentilha, tipo: 1, classe média. Produto de safra recente, com grãos inteiros, sãos, de aspecto uniforme, isento de sujidades, pedras, materiais estranhos e sinais de deterioração. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, transparente, resistente e fechado, que garanta a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. **UNIDADE: PACOTE DE 500g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	PCT	297	**R$ 9,26**	**R$ 2.750,22**
30	**MASSA CABELO DE ANJO:** macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: cabelo de anjo. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. **UNIDADE: PACOTE DE 500g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	PCT	70	**R$ 5,65**	**R$ 395,50**
31	**MASSA PARAFUSO:** macarrão, tipo: parafuso, apresentação: massa seca. Produzido com sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme a legislação vigente. Deverá apresentar cor, odor e aspecto característicos, estar livre de sujidades e sinais de deterioração, sem corantes artificiais. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, transparente, resistente e fechado. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. **UNIDADE: PACOTE DE 500g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	PCT	70	**R$ 4,28**	**R$ 299,60**
32	**MASSA ESPAGUETE Nº8:** macarrão, tipo: espaguete nº 8, apresentação: massa seca, vitaminado, com ovos. Deverá apresentar cor, odor e aspecto característicos, estar livre de sujidades e sinais de deterioração, conforme a legislação vigente. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, transparente, resistente e fechado. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. **UNIDADE: PACOTE DE 500g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	PCT	270	**R$ 2,77**	**R$ 747,90**
33	**MAIONESE:** molho de mesa, tipo: maionese, composição: tradicional, apresentação: creme. Emulsão cremosa à base de óleo vegetal e ovos, com adição de condimentos permitidos, de cor, odor, sabor e consistência característicos, isenta de sujidades e matérias estranhas. Embalagem primária: pote plástico atóxico, resistente, com tampa e vedação adequada, que garanta a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. **UNIDADE: EMBALAGEM DE 500g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	EMB.	360	**R$ 9,13**	**R$ 3.286,80**

34	**MARGARINA COM SAL:** gordura vegetal, tipo: margarina, subtipo: cremosa, sabor: com sal. Produto de consistência cremosa, com cor, odor e sabor característicos, isento de ranço. Embalagem primária: pote plástico atóxico, resistente, com tampa e vedação adequada, que garanta a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. **UNIDADE: POTE DE 500g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	POTE	750	**R$ 8,27**	**R$ 6.202,50**
35	**MILHO VERDE EM CONSERVA:** legumes em conserva, tipo: milho verde. Embalagem primária: lata metálica fechada, íntegra, sem amassaduras, ferrugem, estufamento ou sinais de violação. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. **UNIDADE DE 200g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	UNID,	100	**R$ 3,88**	**R$ 388,00**
36	**MILHO DE PIPOCA:** milho de pipoca, grupo: duro, classe amarela, qualidade: tipo 1. Embalagem primária: pacote plástico transparente, atóxico, resistente, limpo e devidamente fechado, que garanta a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. **UNIDADE: PACOTE DE 500g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	PCT	100	**R$ 6,68**	**R$ 668,00**
37	**ORÉGANO:** condimento, tipo: orégano, apresentação: desidratado. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, transparente, resistente e fechado, que preserve as características e a qualidade do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente **UNIDADE: PACOTE DE 50 G. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	PCT	40	**R$ 5,95**	**R$ 238,00**
38	**POLVILHO DOCE:** produto derivado da mandioca, indicado para o preparo de biscoitos, pães de queijo e outras receitas. Não contém glúten. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, que garanta a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. **UNIDADE: PACOTE DE 500g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	PCT	30	**R$ 4,53**	**R$ 135,90**
39	**POLVILHO AZEDO:** produto derivado da mandioca, obtido por processo de fermentação e secagem, indicado para o preparo de biscoitos, pães de queijo e outras receitas. Não contém glúten. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, que garanta a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. **UNIDADE: QUILOGRAMA. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	KG.	30	**R$ 11,08**	**R$ 332,40**
40	**SAL REFINADO:** sal, tipo: refinado, aplicação: alimentícia, aditivos: iodato de potássio e antiumectante permitido pela legislação vigente. Características técnicas: sal refinado iodado, com aspecto uniforme, isento de sujidades e matérias estranhas. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e termossoldado, que garanta a conservação do produto. Observação: não deve conter glúten ou corantes artificiais. **UNIDADE: QUILOGRAMA. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	KG.	135	**R$ 5,22**	**R$ 704,70**

41	**REFRESCO EM PÓ INSTANTÂNEO:** refresco em pó, apresentação: pó, sabores variados, adoçado. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, adequado à conservação do produto.A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. **UNIDADE DE 25g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	UNID.	500	**R$ 0,78**	**R$ 390,00**
42	**VINAGRE DE ÁLCOOL:** vinagre obtido a partir de álcool, com características próprias de cor, odor e sabor. Embalagem primária: garrafa plástica atóxica, resistente, devidamente fechada e que garanta a conservação do produto. Observação: não deve conter glúten ou corantes artificiais. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, identificação do fabricante e demais informações exigidas pela legislação vigente. **UNIDADE: EMBALAGEM DE 900ml. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.**	EMB.	86	**R$ 4,36**	**R$ 374,96**
VALOR TOTAL ESTIMADO LOTE I				**R$ 45.276,87**	

Quadro 2: LOTE II – Produtos Cárneos e Embutidos.

LOTE II - CARNES E EMBUTIDOS					
ITEM	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANT.**	**VALOR UNITÁRIO (Mediana)**	**VALOR TOTAL**
43	**CARNE BOVINA – CORTE FÍGADO**: carne bovina in natura, tipo corte: fígado, apresentação: peça inteira ou em porções, estado de conservação: congelado. Produto proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá apresentar características próprias do produto, com coloração, odor e aspecto característicos, livre de sujidades, parasitas, coágulos excessivos, hematomas e quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-lo ou encobrir possíveis alterações. Deverá ser isento de resíduos de outros tecidos e de quaisquer ingredientes estranhos ao produto, aditivos ou conservantes não permitidos pela legislação vigente. O produto deverá possuir Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulado conforme as boas práticas de fabricação e a legislação sanitária vigente. Deverá ser armazenado à temperatura de -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou inferior, conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: em sacos plásticos transparentes, atóxicos, resistentes, próprios para contato com alimentos, devidamente lacrados e adequados à natureza do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, que garanta a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. **Pacotes de 1 kg**, devidamente identificados por rótulo impresso ou etiqueta adesiva, contendo, no mínimo, identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, identificação do fabricante e número de registro no órgão de inspeção competente, conforme legislação vigente. **Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses.**	KG	180	**R$ 24,45**	**R$ 4.401,00**
44	**CARNE BOVINA – CORTE ACÉM:** carne bovina in natura, tipo corte: acém, apresentação: peça inteira, processamento: sem osso, estado de conservação: congelada. Carne derivada de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser limpa e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, homogeneizada. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, corte Acém, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração e entre outros. Com no máximo 7% de gordura. Deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que	KG	270	**R$ 34,00**	**R$ 9.180,00**

	possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo.em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA) Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: à vácuo em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto **Pacotes de 1 kg**, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. **Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses.**				
45	**CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA – CORTE ACÉM:** carne bovina in natura, tipo corte: acém, apresentação: moída, estado de conservação: congelada. Carne derivada de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser limpa e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, homogeneizada. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, corte Acém, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração e entre outros. Com no máximo 7% de gordura, não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada (CMS) em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: à vácuo em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto **Pacotes de 1 kg**, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a legislação vigente. **Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses.**	KG	255	**R$ 32,88**	**R$ 8.384,40**
46	**CARNE BOVINA - CORTE COXÃO MOLE**: carne bovina in natura, tipo corte: coxão mole, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. Carne derivada de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, firme e com odor característico. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração e entre outros em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Percentual máximo de gordura: 10% (dez por cento). Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: a vácuo em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. **Pacotes de 1 kg**, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta	KG	200	**R$ 34,93**	**R$ 6.986,00**

	adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. **Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses.**				
47	**CARNE BOVINA MÚSCULO TRASEIRO** - carne bovina in natura, tipo corte: músculo traseiro, apresentação: peça inteira, processamento: sem osso, estado de conservação: congelado. Carne derivada de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser limpa e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e a poneuroses ,homogeneizada. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, corte Músculo Traseiro, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e /ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia / elaboração e entre outros.Com no máximo 7% de gordura.Deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo.em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA) Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.Deve ser armazenada à temperatura de-12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: à vácuo em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto **Pacotes de 1kg,**devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. **Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses.**	KG	88	**R$ 36,00**	**R$ 3.168,00**
48	**CARNE DE FRANGO – CORTE FILÉ DE PEITO**: carne de ave in natura, tipo animal: frango,tipo corte: filé de peito, apresentação: fatiado, estado de conservação: congelado, processamento: sem pele e sem osso. Corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária.Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento.Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Deverá estar de acordo com a RDC n.º 13 de 02 de janeiro de 2001, IN nº 32 de 03/12/10 e com a RDC nº 272 de 14/03/19 (ANVISA). Embalagem primária: em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante.**Pacotes de 1 kg,** devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. **Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses.**	KG	150	**R$ 22,05**	**R$ 3.307,50**
49	**CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA** carne de ave in natura, tipo animal:frango ,tipo corte:coxa e sobrecoxa, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado, processamento: com pele e com osso. Peças individuais de frango in natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária.Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de todo excesso de gordura aderida) durante o processamento. Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal.Deverá estar de acordo com a RDC.o13 de 02 de janeiro de 2001, IN nº 32 de 03/12/10 e com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Embalagem primária: em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto Deve ser armazenada à	KG	90	**R$ 16,36**	**R$ 1.472,40**

	temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. **Pacotes de 1 kg,** devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. **Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses.**				
50	**CARNE SUÍNA – BACON:** carne defumada, tipo corte: toucinho (bacon), tipo animal: suína, apresentação: mantas, estado de conservação: resfriado. Preparado Com Carne Curada de Suíno defumado, sem Costela, em Manta de 1ª qualidade, levemente sem ranço, não pegajosa, embalada em plástico atóxico tipo cryovac e rotulada. Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa 21/00, In 22/05; Resoluções Rdc 12/01 (ANVISA) e RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto, deverá apresentar número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF, data de fabricação e validade. **Pacotes de 1kg. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses.**	KG	120	**R$ 36,00**	**R$ 4.320,00**
51	**CARNE SUÍNA LOMBO:** peça inteira, estado de conservação: congelada. Lombo suíno sem osso e sem pele, sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores com o osso,nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração e entre outros em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de-12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: a vácuo em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto Rotulagem impressa ou etiqueta adesiva,e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. **Pacotes de 1 KG. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses.**	KG	60	**R$ 28,48**	**R$ 1.708,80**
52	**LINGUIÇA TIPO CALABRESA**: embutido,tipo: linguiça calabresa, tamanho: grossa, tipo preparação: defumada, estado de conservação: resfriado.Preparada com carne não mista,toucinho e condimentos; Em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA), com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, cheiro próprio e sabor próprio. Embalagem primária: embalada a vácuo em embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxica, transparente,impermeável e amplamente protegida. Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto.Rotulagem com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, número do lote e quantidade do produto, deverá apresentar número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção do SIM,SIE ou SIF,data de fabricação e validade. **Pacotes de 1 KG. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses.**	KG	12	**R$ 12,65**	**R$ 151,80**
53	**SALSICHA**; embutido, tipo: salsicha hot dog, tipo preparação: cozida, estado de conservação: resfriado. Produto cárneo industrializado, obtido a partir de carnes de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos permitidos (exceto pimenta) pela legislação vigente, embutido em envoltório natural ou artificial ou obtido por processo de extrusão e submetido a tratamento térmico adequado. Será tolerada a adição de água, amido, proteínas de soja e corantes permitidos, conforme os	KG	38	**R$ 11,39**	**R$ 432,82**

	limites estabelecidos na legislação vigente. Deverá ser produzido com carnes e toucinho em perfeito estado de conservação, isento de fragmentos de ossos, pelos e cartilagens, não sendo permitida a utilização de carnes ou gorduras provenientes de animais equinos, caninos ou felinos. O produto deverá apresentar cor, odor, sabor e textura característicos, sem superfície pegajosa, exsudação excessiva, manchas esverdeadas ou pardacentas, sinais de deterioração ou quaisquer características que indiquem alteração. Deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração, em temperatura compatível com a recomendação do fabricante e a legislação sanitária vigente, preservando suas características e condições de consumo. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir registro no órgão de inspeção sanitária competente (SIM, SIE ou SIF). Embalagem primária: embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, hermeticamente selada, preferencialmente a vácuo, adequada à conservação do produto e resistente às condições de transporte e armazenamento. O produto deverá ser fornecido por quilograma (kg), em embalagem devidamente identificada. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, que garanta a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter a denominação do produto, identificação do fabricante, endereço, número do lote, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e número de registro no órgão de inspeção competente, conforme a legislação vigente. **Pacotes de 1 KG. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses.**				
54	**PRESUNTO COZIDO**: frios, variedade: presunto de pernil, tipo preparação: cozido, composição: sem capa de gordura, apresentação: fatiado, estado de conservação: resfriado. Base de pernil de suínos (carnes cruas e gorduras), desossado adicionado de ingredientes e submetido a processo de cozimento adequado, Os ingredientes obrigatórios são: sal, nitrito ou nitrato de sódio e ou potássio em forma de salmoura. Respeitando a RDC nº 272 de 14/03/19(ANVISA) Embalada em plástico atóxico transparente à vácuo Embalagem Primária embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, nao violado, resistente,que garanta a integridade do produto ate o momento do consumo.Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Rotulagem com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, número do lote e quantidade do produto, deverá apresentar número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF, data de fabricação e validade. **Pacotes de 1 KG. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses.**	KG	18	**R$ 9,45**	**R$ 170,10**
VALOR TOTAL ESTIMADO LOTE II				**R$ 43.682,82**	

1.2.1. Valor global estimado

Categoria	Valor estimado
LOTE I – Gêneros Alimentícios de Mercado seco	R$45.276,87
LOTE II – Carnes e Produtos Cárneos e Embutidos	R$43.682,82
VALOR GLOBAL ESTIMADO	**R$88.959,69**

1.2.1.1 Considerando os quantitativos estimados e os respectivos valores unitários de referência obtidos na pesquisa de preços para **3 (três) meses, o valor global estimado da contratação é de R$88.959,69 (Oitenta e oito mil, novecentos e cinquenta e nove reais e sessenta e nove centavos).**

1.3. Descrição do Objeto

1.3.1 O objeto da presente contratação consiste na **aquisição de gêneros alimentícios dos tipos mercado e carnes**, destinados ao atendimento das necessidades das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Assistência Social de Florianópolis – SEMAS.

1.3.2 Os produtos enquadram-se como **bens comuns**, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser definidos objetivamente no Termo de Referência, mediante especificações usuais de mercado.

1.3.3 O fornecimento ocorrerá de forma **parcelada**, de acordo com as necessidades da Administração, observadas as quantidades, especificações, condições de entrega, prazos de validade e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

1.4. Prazo de Contratação

1.4.1 **O prazo de vigência da contratação será de 3 (três) meses,** contados da data de assinatura/publicação do contrato ou instrumento equivalente, respeitado o limite máximo de 1 (um) ano da ocorrência da emergência e a vedação de recontratação da mesma empresa, nos termos do art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.

1.5. Custo estimado total da contratação

1.5.1 O custo estimado total da contratação é de **R$88.959,69 (Oitenta e oito mil, novecentos e cinquenta e nove reais e sessenta e nove centavos).**

2. JUSTIFICATIVA E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A contratação destina-se ao atendimento de 4 (quatro) unidades de acolhimento vinculadas à Diretoria de Proteção Social Especial – DPSE, destinadas ao atendimento de crianças, adolescentes, adultos e pessoas em situação de rua, bem como do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV do Bairro Vila União, vinculado à Diretoria de Proteção Social Básica – DPSB, destinado ao atendimento de crianças de 6 (seis) a 12 (doze) anos.

2.2 O fornecimento regular de gêneros alimentícios constitui condição indispensável para a manutenção das atividades das unidades e para a oferta regular de refeições, sendo essencial à segurança alimentar, à saúde e ao bem-estar dos usuários dos serviços socioassistenciais. No âmbito das unidades de acolhimento, a alimentação integra a rotina diária de atendimento, enquanto no SCFV do Bairro Vila União são ofertados cafés, lanches e almoço aos usuários durante 5 (cinco) dias da semana, conforme programação nutricional e cardápio próprios.

2.3 A necessidade administrativa não se limita à reposição de materiais de consumo, mas abrange a manutenção das condições materiais indispensáveis à continuidade e à qualidade da oferta dos serviços socioassistenciais prestados pelo Município. A disponibilidade de

alimentos em quantidade e variedade adequadas é necessária para assegurar a preparação das refeições e a manutenção das atividades desenvolvidas nos equipamentos públicos abrangidos pela contratação.

2.4 Os serviços destinam-se ao atendimento de indivíduos e famílias em situação de vulnerabilidade e risco social, em consonância com os objetivos da Política de Assistência Social estabelecidos nos arts. 1º, 2º e 6º-A da Lei Federal nº 8.742/1993 (Lei Orgânica da Assistência Social – LOAS), bem como com o art. 23 do mesmo diploma legal, que define os serviços socioassistenciais como atividades continuadas voltadas à melhoria das condições de vida da população e ao atendimento de suas necessidades básicas.

2.5. DA CARACTERIZAÇÃO DA SITUAÇÃO EMERGENCIAL

2.5.1. A situação emergencial decorre da impossibilidade de continuidade das formas anteriormente utilizadas para assegurar o fornecimento de gêneros alimentícios às unidades abrangidas pela contratação, em conjunto com a necessidade permanente e imediata de manutenção da oferta de alimentação aos usuários dos serviços socioassistenciais.

2.5.2. No âmbito da Diretoria de Proteção Social Especial – DPSE, o fornecimento de determinados gêneros alimentícios era realizado por meio das Atas de Registro de Preços nº 262/SMLCP/2025 e nº 295/SMLCP/2025, decorrentes do Pregão Eletrônico nº 283/SMLCP/SULIC/2024. A primeira ata, celebrada com a empresa IMPERATRIZ COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA. – EPP, teve vigência de 03/06/2025 a 02/06/2026, enquanto a segunda, celebrada com a empresa REDE COMÉRCIO ATACADISTA LTDA. – EPP, teve vigência de 13/06/2025 a 12/06/2026.

2.5.3. A Administração adotou providências para possibilitar a renovação dos instrumentos, no âmbito do Processo Unificado nº 46285/2025. Entretanto, a continuidade do fornecimento restou inviabilizada em razão da ausência de formalização dos respectivos termos aditivos pelos fornecedores. Quanto à Ata nº 262/SMLCP/2025, a renovação foi desconsiderada diante da inércia do fornecedor, conforme despacho à fl. 1503. Em relação à Ata nº 295/SMLCP/2025, o fornecedor deixou de devolver o termo aditivo devidamente assinado, conforme registro à fl. 1509.

2.5.4. No âmbito da Diretoria de Proteção Social Básica – DPSB, a necessidade emergencial também decorre do encerramento, em 31/07/2026, do apoio ao fornecimento de alimentação ao SCFV do Bairro Vila União, anteriormente realizado por meio de Termo de Cooperação com a Fundação Catarinense de Beneficência – FCB. Embora a SEMAS tenha buscado antecipadamente, em junho de 2026, junto à Secretaria Municipal de Educação, a possibilidade de continuidade desse atendimento, a resposta foi negativa naquele momento, em razão da ausência de previsão dos quantitativos na programação da Pasta e da necessidade de ampliação da estrutura de acompanhamento, monitoramento e fiscalização, inclusive nutricional.

2.5.5. Ressalta-se que, em razão do histórico de cooperação intersetorial com a Secretaria Municipal de Educação, a SEMAS não vinha realizando diretamente, de forma integral, o gerenciamento da aquisição e do fornecimento de gêneros alimentícios destinados aos

serviços da Proteção Social Básica. Com o encerramento da parceria anteriormente utilizada e a impossibilidade de absorção imediata da demanda pela Secretaria Municipal de Educação, tornou-se necessária a adoção de providências próprias para assegurar o abastecimento do SCFV.

2.5.6. Assim, a impossibilidade de continuidade do fornecimento pelas atas de registro de preços, somada ao encerramento do apoio anteriormente destinado ao SCFV, resultou na ausência de instrumentos que assegurassem integralmente o abastecimento das unidades abrangidas pela contratação. Não se trata, portanto, apenas do encerramento formal de instrumentos administrativos, mas da efetiva perda das formas de fornecimento anteriormente utilizadas, sem disponibilidade de solução substitutiva capaz de atender integralmente às necessidades alimentares dos equipamentos.

2.6. DA URGÊNCIA CONCRETA E DOS RISCOS DE INTERRUPÇÃO DO FORNECIMENTO

2.6.1. A urgência da contratação está diretamente relacionada à necessidade de assegurar a continuidade da oferta de alimentação aos usuários dos serviços socioassistenciais, diante da impossibilidade de manutenção do fornecimento pelos instrumentos anteriormente utilizados e da inexistência de alternativa imediata capaz de suprir integralmente a demanda.

2.6.2. A alimentação constitui necessidade diária e contínua nas unidades de acolhimento, que atendem crianças, adolescentes, adultos e pessoas em situação de rua, públicos frequentemente expostos a condições de vulnerabilidade e insegurança alimentar. No SCFV do Bairro Vila União, a alimentação integra a rotina de atendimento das crianças de 6 (seis) a 12 (doze) anos, com oferta de refeições e lanches durante cinco dias da semana.

2.6.3. A ausência ou insuficiência de gêneros alimentícios compromete diretamente a preparação e a oferta regular das refeições, podendo ocasionar desabastecimento, prejuízos à segurança alimentar e nutricional, à saúde e ao bem-estar dos usuários, além de afetar as condições necessárias à continuidade das atividades socioassistenciais.

2.6.4. Registra-se que o levantamento realizado também considerou a possibilidade de utilização de estoques existentes e de remanejamento de alimentos entre as unidades. Contudo, essas alternativas não se mostraram suficientes para atender integralmente à demanda, considerando os quantitativos necessários, a diversidade dos produtos e a necessidade de manutenção do abastecimento regular dos equipamentos.

2.6.5. Dessa forma, o risco de interrupção não representa mera possibilidade abstrata ou simples inconveniência administrativa, mas decorre da ausência de fornecimento regular capaz de atender às necessidades efetivas das unidades, cuja rotina de funcionamento depende da disponibilidade contínua de gêneros alimentícios para a preparação das refeições.

2.6.6. A adoção da contratação emergencial mostra-se, portanto, necessária para evitar o desabastecimento e preservar a continuidade dos serviços socioassistenciais, especialmente diante da impossibilidade de aguardar a conclusão do procedimento licitatório

regular sem expor os usuários ao risco de comprometimento da oferta de alimentação.

2.7. DA IMPOSSIBILIDADE DE AGUARDAR A CONTRATAÇÃO REGULAR E DA JUSTIFICATIVA DO PRAZO DE TRÊS MESES

2.7.1. Encontra-se em andamento o Processo PMF nº 268882/2026, destinado à aquisição regular de gêneros alimentícios, mediante Pregão Eletrônico a ser conduzido pela Secretaria Municipal de Licitações, Contratos e Parcerias – SMLCP, constituindo a solução definitiva para o atendimento permanente das necessidades de abastecimento das unidades.

2.7.2. Considerando que a necessidade de alimentação dos usuários é contínua e não pode ser suspensa durante o processamento da licitação, a Administração não dispõe de condições para aguardar a conclusão integral do procedimento regular sem assumir o risco de interrupção do fornecimento e de comprometimento das atividades socioassistenciais.

2.7.3. Nesse contexto, a contratação emergencial foi dimensionada para o período de 3 (três) meses, correspondente ao intervalo transitório previsto para assegurar o abastecimento enquanto são realizadas as etapas necessárias à conclusão do procedimento licitatório regular e à efetiva implementação do novo fornecimento.

2.7.4. O período de três meses considera, portanto, não apenas a necessidade imediata de reposição dos gêneros alimentícios, mas também a necessidade de manutenção do abastecimento durante a tramitação do processo licitatório, a formalização da contratação regular e a organização operacional necessária ao início efetivo das entregas, evitando-se qualquer intervalo sem cobertura de fornecimento.

2.7.5. A delimitação temporal observa o caráter excepcional e provisório da medida, não representando contratação destinada ao atendimento permanente da demanda. A vigência deverá limitar-se ao período estritamente necessário, encerrando-se antecipadamente caso a contratação regular entre em efetiva operação e passe a assegurar o abastecimento das unidades.

2.7.6. Assim, o prazo de três meses constitui estimativa máxima para a transição entre a solução anteriormente utilizada e a implementação do fornecimento regular, devendo a Administração acompanhar o andamento do Processo PMF nº 268882/2026, de modo a evitar a manutenção da contratação emergencial além do período efetivamente necessário.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1 A solução consiste na contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, compreendendo produtos cárneos e produtos de mercado, mediante Dispensa de Licitação Eletrônica, em caráter emergencial, destina-se ao atendimento de 4 (quatro) unidades de acolhimento vinculadas à Diretoria de Proteção Social Especial – DPSE, destinadas ao atendimento de crianças, adolescentes, adultos e pessoas em situação de rua, bem como do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV do Bairro Vila União, vinculado à Diretoria de Proteção Social Básica – DPSB, destinado ao atendimento de crianças de 6 (seis) a 12 (doze) anos.

3.2 A contratação resultará em um CONTRATO, com vigência de 3 (três) meses, ou até a conclusão do Pregão Eletrônico, contados da data de assinatura/publicação do contrato ou instrumento equivalente, respeitado o limite máximo de 1 (um) ano da ocorrência da emergência e a vedação de recontratação da mesma empresa, nos termos do art. 75, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.3 Os produtos deverão ser fornecidos de acordo com as especificações, unidades de medida, quantitativos e padrões de qualidade estabelecidos pela Diretoria de Proteção Social Especial – DPSE, Diretoria de Proteção Social Básica – DPSB ,devendo atender às condições sanitárias, de acondicionamento, conservação, transporte, validade e demais exigências previstas na legislação aplicável e no Termo de Referência.

3.4 A execução da solução deverá contemplar o fornecimento e a entrega dos produtos nos locais indicados pela Diretorias (DPSE, DPSB) seguindo planejamento de agendas, dentro dos prazos estabelecidos pelas diretorias, de modo a garantir o abastecimento regular das unidades e evitar a interrupção da oferta de alimentação.

3.5 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em condições adequadas de consumo, devidamente acondicionados e transportados de forma compatível com a natureza de cada produto, especialmente aqueles que necessitem de controle de temperatura e condições específicas de conservação.

3.6 Caberá à empresa contratada assegurar que os produtos fornecidos estejam em conformidade com as especificações estabelecidas, responsabilizando-se pela substituição daqueles que forem entregues em desacordo com as condições previstas no Termo de Referência, sem prejuízo das demais medidas administrativas cabíveis.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Requisitos Técnicos

4.1.1. A contratada deverá fornecer os gêneros alimentícios de acordo com as especificações, quantidades, unidades de medida e demais condições estabelecidas pela Administração, garantindo que os produtos entregues sejam próprios para consumo e atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar.
4.1.2 Os alimentos deverão ser entregues em embalagens originais, íntegras, devidamente identificadas, dentro do prazo de validade e em condições adequadas de transporte, armazenamento e conservação, observadas as exigências da legislação sanitária aplicável.
4.1.3 A contratada deverá realizar as entregas nos locais, dias e horários definidos pela Administração, conforme as solicitações emitidas pelo setor responsável, acompanhadas da documentação necessária.
4.1.4 Os produtos que apresentarem avarias, desconformidades, prazo de validade inadequado, sinais de deterioração ou qualquer outra irregularidade em relação às especificações estabelecidas deverão ser substituídos pela contratada, sem ônus adicional para a Administração.
4.1.5 Os requisitos da contratação deverão assegurar a aderência da solução às

necessidades descritas neste Termo de Referência, estabelecendo padrões de qualidade, segurança, regularidade, desempenho e condições de fornecimento compatíveis com a natureza dos gêneros alimentícios.

4.2. Requisitos operacionais

4.2.1 A contratação deverá atender aos requisitos operacionais necessários para garantir o fornecimento regular, adequado e contínuo dos gêneros alimentícios destinados às unidades da Diretoria de Proteção Social Especial e da Diretoria de Proteção Social Básica.
4.2.2 Os alimentos resfriados deverão ser transportados e entregues em condições que assegurem a manutenção da cadeia de frio, observando as condições de conservação determinadas pela legislação aplicável, pelas especificações dos fabricantes e pelas características de cada produto.
4.2.3 Os veículos e equipamentos utilizados no transporte deverão apresentar condições adequadas de higiene, conservação e funcionamento, de modo a evitar contaminação, deterioração ou alteração das características dos produtos.
4.2.4 Os produtos deverão ser entregues de acordo com as especificações, quantidades, unidades de medida e demais condições estabelecidas no Termo de Referência.
4.2.5 Para os produtos cárneos, deverão ser observadas rigorosamente as condições de higiene, conservação, transporte e armazenamento, mantendo-se as condições adequadas durante todo o processo de fornecimento.
4.2.6 Os gêneros alimentícios de mercado deverão ser entregues em embalagens íntegras, limpas, sem sinais de violação, avarias, umidade, infestação ou qualquer outra condição que possa comprometer sua qualidade e segurança.
4.2.7 As entregas deverão ocorrer nos locais, dias e horários solicitados pela Administração, mediante solicitação formal do setor responsável, observando-se os quantitativos solicitados e os prazos estabelecidos.
4.2.8 Considerando as características dos produtos, a capacidade de armazenamento das unidades e a necessidade de garantir a qualidade e a segurança dos alimentos, prevê-se, em regra, que os produtos cárneos sejam entregues semanalmente, enquanto os produtos de mercado sejam entregues conforme cronograma definido pela Administração, preferencialmente de forma mensal, sem prejuízo da adequação da periodicidade às necessidades específicas de cada unidade.

4.3. Exigência de amostra

4.3.1. Não será exigida amostra, considerando a urgência da contratação, a objetividade das especificações técnicas, a possibilidade de verificação documental e a fiscalização no momento do recebimento.

4.4. Subcontratação

4.4.1. É vedada a subcontratação, total ou parcial, do objeto contratual, considerando a natureza do fornecimento e a necessidade de responsabilização direta da contratada pelo cumprimento integral das obrigações assumidas.

4.5. Garantia da Contratação

4.5.1. Não haverá exigência de garantia contratual, considerando o valor, a natureza do objeto, a execução concentrada e o recebimento condicionado à conformidade técnica.

4.6. Sustentabilidade

4.6.1 No fornecimento dos gêneros alimentícios, deverão ser observadas medidas que contribuam para a redução de perdas e desperdícios, especialmente mediante o fornecimento de produtos em condições adequadas de conservação, com prazo de validade compatível com a utilização prevista pela Administração e em quantidades compatíveis com a capacidade de armazenamento das unidades.
4.6.2 Sempre que tecnicamente viável e sem prejuízo da qualidade, segurança alimentar e economicidade da contratação, deverão ser priorizadas práticas que reduzam impactos ambientais relacionados ao transporte, às embalagens e ao descarte de resíduos, observando-se a legislação aplicável.
4.6.3 Além do aspecto ambiental, a contratação apresenta relevante impacto social positivo, ao assegurar o fornecimento regular de alimentos às unidades de acolhimento e, consequentemente, contribuir para a garantia do direito à alimentação adequada das pessoas em situação de extrema vulnerabilidade social atendidas pelos serviços de Proteção Social Especial e Básica.
4.6.4 A adoção desses requisitos busca conciliar a eficiência e a economicidade da contratação com a proteção ambiental, a responsabilidade social e a continuidade das políticas públicas de assistência social.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Condições, prazos e local de entrega

5.1.1. O fornecimento terá início em até 3 (três) dias úteis, contados do recebimento da primeira Ordem de Fornecimento pela contratada.
5.1.2 As Ordens de Fornecimento posteriores à primeira deverão ser atendidas no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados de seu recebimento pela contratada, salvo quando a própria ordem estabelecer prazo superior, expressamente justificado pela Administração e compatível com as necessidades de abastecimento.
5.1.2.1 As Ordens de Fornecimento indicarão os itens, os quantitativos, a unidade destinatária, a data e o turno previstos para a entrega, bem como o responsável pelo recebimento. A contratada deverá confirmar o recebimento da ordem e comunicar imediatamente à Administração qualquer circunstância que possa comprometer o cumprimento do prazo estabelecido.
5.1.3 As entregas ocorrerão em dias úteis e no horário de funcionamento das unidades, admitidas entregas em outro período quando previamente autorizadas. É vedada a entrega desacompanhada de nota fiscal ou documento de remessa que permita a conferência dos itens e quantidades.
5.1.4 A contratada deverá realizar a entrega dos alimentos resfriados em condições adequadas de higiene, conservação e segurança, mantendo durante todo o transporte as condições de temperatura necessárias à preservação da qualidade dos produtos.
5.1.5 Os produtos deverão ser transportados em veículos apropriados, limpos, higienizados e adequados ao transporte de alimentos, de forma a manter as condições de conservação exigidas para cada produto.

5.1.6 Os alimentos resfriados deverão ser entregues em embalagens íntegras, devidamente identificadas, sem sinais de violação, vazamento, estufamento, deterioração ou qualquer outra condição que possa comprometer sua qualidade e segurança.
5.1.7 No momento do recebimento, as unidades responsáveis deverão verificar as condições das embalagens, o prazo de validade, as características dos produtos e, quando aplicável, a temperatura de conservação, podendo recusar aqueles que estiverem em desacordo com as condições estabelecidas.
5.1.8 Os gêneros cárneos serão entregues semanalmente e os de mercado seco preferencialmente mensalmente. As Diretorias de Proteção Básica e Especial poderão ajustar a periodicidade, com comunicação prévia, de acordo com o consumo, a capacidade de armazenamento, a perecibilidade e a continuidade do serviço.
5.1.9 Eventuais alterações na periodicidade, no cronograma ou nas datas de entrega poderão ser solicitadas pelas Diretorias de Proteção Social Básica e de Proteção Social Especial, conforme as necessidades de consumo, a capacidade de armazenamento, a perecibilidade dos produtos e a continuidade dos serviços socioassistenciais.
5.1.9.1 Essas alterações deverão ser comunicadas à contratada com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis, salvo situações excepcionais devidamente justificadas pela Administração, observada a viabilidade operacional e sem prejuízo do cumprimento das obrigações contratuais.
5.1.10 A contratada deverá substituir, sem qualquer custo adicional para a Administração, os produtos recusados no recebimento ou posteriormente identificados como desconformes com as especificações, os padrões de qualidade ou as condições sanitárias exigidas.
5.1.11 A substituição dos produtos recusados deverá ocorrer no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, contado do recebimento da notificação pela contratada. 5.1.11.1 Excepcionalmente, poderá ser exigido prazo inferior, desde que a unidade destinatária apresente justificativa objetiva demonstrando que a ausência do produto compromete a refeição programada ou a continuidade do atendimento socioassistencial. Nessa hipótese, o prazo deverá ser expressamente indicado na notificação, considerando a urgência da necessidade e a viabilidade material da substituição. Os custos decorrentes da substituição serão de responsabilidade da contratada.
5.1.12 As entregas serão realizadas nos endereços indicados neste Termo de Referência, podendo ocorrer em outros endereços vinculados às mesmas unidades destinatárias, desde que previamente informados pela Administração na respectiva Ordem de Fornecimento e observadas as condições contratuais:

Unidade	Endereço
Serviço de Acolhimento Institucional para Crianças e Adolescentes	Rua Campolino Alves, 341, Capoeiras, Florianópolis/SC
Casa de Acolhimento – Centro – Casa Rosa	Rua General Bittencourt, 587, **2º piso,** Centro, Florianópolis/SC
Casa de Apoio à Pessoa em Situação de Rua	Rua Desembargador Gil Costa, 522, Capoeiras, Florianópolis/SC
Casa de Passagem	Rua General Bittencourt, 587, **1º piso,** Centro, Florianópolis/SC
SCFV – Vila União	Rua Anarolina Silveira dos Santos, s/nº, Vargem do Bom Jesus, Florianópolis/SC

5.2. Garantia, Manutenção e Assistência Técnica

5.2.1 O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

6.MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1.O contrato ou instrumento equivalente deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei n.º 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
6.1.1 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato ou instrumento equivalente, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
6.1.2.As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
6.1.3 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
6.1.4 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.2 Fiscalização

6.2.1 A execução será acompanhada por gestor e fiscais formalmente designados pela autoridade competente, nos termos dos arts. 117 e 140 da Lei nº 14.133/2021 e do regulamento municipal aplicável.

6.2.2. Compete à fiscalização verificar quantidades, especificações, integridade das embalagens, rotulagem, prazo de validade, temperatura e condições de transporte; registrar ocorrências; solicitar correções; atestar documentos fiscais; e propor providências ou sanções quando necessário.

6.2.3 As comunicações relevantes deverão ocorrer por meio formal, inclusive correio eletrônico institucional, e integrar o processo de acompanhamento. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada.

6.2.4 Gestor do indicado: **Elizenia Prado Becker -** Matrícula 88600-4.

6.2.5 Fiscais indicadas:

Sandra Mara dos Santos Costa, Matrícula: 888337-7.

Patricia Ivone Alves, Matrícula: 88436-1.

6.2.6 O fiscal técnico acompanhará a execução do contrato para verificar o cumprimento das especificações, a qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos, as condições de acondicionamento, o prazo de entrega e a adequação dos produtos ao consumo pretendido.
6.2.7 O gestor do contrato coordena o acompanhamento administrativo, a manutenção das condições de habilitação, o fluxo de recebimento, liquidação e pagamento, e as providências necessárias em caso de descumprimento contratual.

7. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E DE PAGAMENTO

7.1 Recebimento

7.1.1 O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega, mediante conferência quantitativa e verificação inicial das condições do produto, sem afastar avaliação posterior de qualidade ou vício oculto.
7.1.2 O recebimento definitivo ocorrerá após a conferência da conformidade com as especificações e o atesto do servidor responsável, em até 3 (três) dias úteis do recebimento provisório. Itens recusados não serão medidos e pagos até sua regular substituição.
7.1.3 A medição corresponderá às quantidades efetivamente entregues e definitivamente recebidas, multiplicadas pelos preços unitários contratados.

7.2. Prazo de pagamento

7.2.1. Os pagamentos deverão ser realizados a partir do dia 21 do mês subsequente ao da entrega dos relatórios com as respectivas notas fiscais, de acordo com a Instrução Normativa n.º 005/SMF/GAB/2025.
7.2.2 No caso das datas descritas recaírem em feriado, final de semana ou que não seja possível o expediente público, será efetivada a ação descrita no próximo dia útil.
7.2.3 Os pagamentos serão efetuados mediante a apresentação de documentos financeiros que deverão ser entregues na Diretoria Financeira da SMF, dentro das condições exigidas pela legislação vigente, até o dia 25 de cada mês, e serão pagas a partir do dia 21 do mês subsequente.Havendo erro na nota fiscal, divergência de quantitativos, pendência de substituição ou fato imputável à contratada que impeça a liquidação, o prazo de pagamento ficará suspenso até a regularização, sem ônus para a Administração.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Forma de seleção e critério do fornecedor e da proposta

8.1.1. O fornecedor será selecionado por meio de procedimento de contratação direta, por dispensa de licitação, com fundamento no art. 75, inciso VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, em razão da situação emergencial e da necessidade de assegurar a continuidade do fornecimento de alimentos destinados às unidades socioassistenciais do Município.
8.1.2. A contratação deverá ser realizada mediante Sistema de Dispensa Eletrônica, quando compatível com as circunstâncias da emergência e com o procedimento adotado pela Administração, observadas as normas aplicáveis.
8.1.3. O critério de julgamento será o de menor preço por lote, com divisão do objeto da seguinte forma:

I – Lote I – Gêneros Alimentícios de Mercado: composto por 42 (quarenta e dois) itens;
II – Lote II – Carnes, Produtos Cárneos e Embutidos: composto por 12 (doze) itens.

8.1.4. A formação dos lotes considera as características dos produtos e as diferenças nas condições de armazenamento, conservação, transporte e controle sanitário, buscando compatibilizar a logística de abastecimento com a eficiência administrativa e a continuidade

dos serviços socioassistenciais.

8.1.5. Os lotes serão julgados e adjudicados separadamente, podendo ser contratados fornecedores distintos para cada um. Será vencedora de cada lote a proposta que apresentar o menor valor total, desde que atenda às especificações, aos requisitos de habilitação e às demais condições estabelecidas neste Termo de Referência e no Aviso de Contratação Direta.

8.1.6. O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, mediante emissão de Ordens de Fornecimento, conforme as necessidades das unidades destinatárias e os prazos e a periodicidade estabelecidos neste Termo de Referência. Essa forma de execução não se confunde com o parcelamento do objeto para fins de definição dos lotes e do critério de julgamento.

8.2. Verificação prévia à contratação

8.2.1. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a contratação, mediante consulta ao SICAF, Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e demais cadastros aplicáveis.
8.2.2. A consulta será realizada em nome da empresa fornecedora e, quando cabível, de seus sócios ou administradores. Caso sejam identificadas ocorrências impeditivas, será assegurado ao fornecedor o direito à manifestação prévia.

8.3. Habilitação jurídica

- Registro comercial, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, acompanhado de alterações ou consolidação.
- Comprovante de inscrição no CNPJ.
- Documento de identificação com foto do representante legal.
- Certidão simplificada da Junta Comercial, quando aplicável.
- Habilitação fiscal, social e trabalhista
- Regularidade perante a Receita Federal e Dívida Ativa da União.
- Regularidade perante a Fazenda Estadual.
- Regularidade perante a Fazenda Municipal.
- Regularidade perante o FGTS.
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.
- Declaração de que não emprega menor em desacordo com a Constituição Federal.
- Declaração de inexistência de impedimento para contratar com o Poder Público.

8.4. Qualificação econômico-financeira

8.4.1. A licitante deverá apresentar certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, conforme aplicável. No caso de licitante em recuperação judicial ou extrajudicial, sua participação não será automaticamente vedada, devendo ser avaliada sua capacidade econômico-financeira para cumprir as obrigações decorrentes da contratação, mediante análise da documentação pertinente, nos termos da legislação vigente.

8.5. Qualificação técnica

8.5.1 A empresa classificada deverá comprovar, na forma do aviso de contratação direta e da legislação aplicável:

- atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem fornecimento anterior de gêneros alimentícios ou objeto compatível em características com a presente contratação;
- alvará ou licença sanitária vigente do estabelecimento da licitante, quando exigível para a atividade desempenhada;
- licenças, autorizações ou registros dos veículos, estabelecimentos e produtos, quando exigidos pela autoridade sanitária ou de inspeção competente.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 A estimativa foi elaborada a partir da pesquisa de preços juntada ao processo. Para este Termo de Referência, os totais foram conferidos pela multiplicação das quantidades pelos respectivos valores unitários de referência.

9.2 O valor constitui **estimativa da contratação**, servindo como parâmetro para a condução do procedimento de contratação e para a análise da disponibilidade orçamentária, não representando obrigação de contratação integral dos quantitativos estimados. A composição detalhada dos valores unitários, preços pesquisados, medianas utilizadas, quantitativos e valores totais por item encontra-se demonstrada **na planilha de estimativa de preços**, que integram a documentação do processo.

9.3 O valor global estimado é de **R$88.959,69 (Oitenta e oito mil, novecentos e cinquenta e nove reais e sessenta e nove centavos).**

Categoria	Valor estimado
LOTE I – Gêneros Alimentícios de Mercado seco	R$45.276,87
LOTE II – Carnes e Produtos Cárneos e Embutidos	R$43.682,82
VALOR GLOBAL ESTIMADO	**R$88.959,69**

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento da Secretaria Municipal de Assistência Social.
10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Item	Descrição
I	Gestão/Unidade: 36001 – Fundo Municipal de Assistência Social

II	**Fonte de Recursos**- do PA-2.571: 5660,5661,7660,7661 **Fonte de Recursos**- do PA- 2.247: 5660,5661,7660
III	Projeto Atividade: 2.247 Projeto Atividade:: 2.571
IV	Elemento de Despesa: 3.3.90.00
V	Código Reduzido: do PA-2.571: 908,909,1352,1353 Código Reduzido: do PA-2.247:454,456,1363
VI	Valor: R$ 88.959,69

11. RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO

11.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Termo de Referência, da proposta e do contrato, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.
11.2. Os produtos deverão ser entregues de acordo com as especificações, quantidades, unidades de medida e demais condições estabelecidas no Termo de Referência.
11.3 A contratada deverá possuir e manter, durante a execução contratual, as licenças, autorizações, registros, cadastros e demais documentos exigidos pelos órgãos competentes, quando aplicáveis à atividade desenvolvida. As normas sanitárias específicas indicadas no Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência deverão ser aplicadas conforme a natureza do produto e a atividade efetivamente desenvolvida pela contratada.
11.4 Para os produtos cárneos, deverão ser observadas rigorosamente as condições de higiene, conservação, transporte e armazenamento, mantendo-se as condições adequadas durante todo o processo de fornecimento, conforme legislação vigentes.
11.5 Os gêneros alimentícios de mercado deverão ser entregues em embalagens íntegras, limpas, sem sinais de violação, avarias, umidade, infestação ou qualquer outra condição que possa comprometer sua qualidade e segurança.
11.6 Comunicar à Administração, imediatamente, qualquer fato que impossibilite ou comprometa o cumprimento do prazo.
11.7 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (Art. 137, II, da Lei n.º 14.133/2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
11.8 Reparar, corrigir, remover, substituir ou refazer, às suas expensas, o objeto ou parte dele quando verificados vícios, defeitos ou incorreções.
11.9 Manter, durante a vigência contratual, todas as condições exigidas para habilitação.
11.10 Cumprir obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais, ambientais e de segurança do trabalho.
11.11. Guardar sigilo sobre informações obtidas em razão da execução contratual.
11.12. Arcar com eventuais custos decorrentes de equívoco no dimensionamento de sua proposta, salvo hipóteses legais de alteração contratual.
11.13. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o **CONTRATADO** deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

1) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
2) Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
3) Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do **CONTRATADO**;
4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

11.14 Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao **CONTRATANTE** e não poderá onerar o objeto do contrato;

12. RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

12.1. São obrigações do CONTRATANTE exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada.
12.2. Disponibilizar informações necessárias ao acesso ao local de execução.
12.3. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato.
12.4. Receber provisória e definitivamente o objeto, quando atendidas as condições pactuadas.
12.5. Notificar a contratada sobre vícios, defeitos, atrasos ou inconformidades.
12.6. Efetuar o pagamento devido, após recebimento definitivo e regularidade documental.
12.7. Aplicar sanções administrativas quando cabíveis, observados o contraditório e a ampla defesa.
12.8. Registrar formalmente as ocorrências relacionadas à execução contratual.

13. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, a contratada que:
a) der causa à inexecução parcial do contrato;
b) der causa à inexecução parcial que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c) der causa à inexecução total do contrato;
d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto sem motivo justificado;
e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a contratação ou execução;
f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

13.2. Poderão ser aplicadas ao CONTRATADO que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções, conforme a gravidade da conduta e observados o contraditório e a ampla defesa:
a) Advertência, quando houver inexecução parcial sem justificativa para penalidade mais grave.
b) Multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.
c) Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.
d) Impedimento de licitar e contratar, nas hipóteses previstas na Lei nº 14.133/2021.
e) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, nas hipóteses legais cabíveis.

13.3. O atraso superior a 30 (trinta) dias poderá autorizar a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, sem prejuízo da aplicação das

sanções cabíveis.

13.4. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração.

13.5. As sanções poderão ser registradas nos cadastros competentes, na forma da legislação

14. DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. Integram este Termo de Referência, independentemente de transcrição, a proposta aceita, a pesquisa de preços, os documentos de habilitação, os documentos de qualificação técnica, o Estudo Técnico Preliminar, a justificativa da contratação direta e os demais documentos constantes do processo administrativo.

14.2. A contratação deverá observar a Lei nº 14.133/2021, o Decreto Municipal nº 24.954/2023, as normas municipais aplicáveis e as orientações dos órgãos competentes de controle, planejamento, licitação, orçamento e assessoria jurídica.

14.3. Antes da formalização contratual, deverão estar juntados aos autos os documentos de habilitação e de qualificação técnica exigidos, a justificativa de escolha do contratado e do preço, a autorização da autoridade competente, a disponibilidade orçamentária e os demais documentos necessários à instrução da contratação direta.

Florianópolis, 27 de outubro de 2026.

Patricia Ivone Alves
Diretora da Proteção Social Básica

Sandra Mara dos Santos Costa
Diretora da Proteção Social Especial

Elizenia Prado Becker
Secretária Municipal de Assistência Social

Equipe Técnica Nome:Sonia
Padilha Costa