



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada para fornecimento de cestas básicas de gêneros alimentícios, de forma parcelada, para atender as necessidades do setor de Benefícios Eventuais da Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.

Os itens deste instrumento contratual deverão estar em concordância com as especificações técnicas descritas na tabela abaixo.

ITEM	QUANT	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL
1	700	<p><b>EXCLUSIVO ME E EPP</b> <b>CESTA BÁSICA MODELO 1</b> CONTENDO: <b><u>1 kg de açúcar refinado</u></b> <b><u>3 kg de arroz parboilizado tipo 1</u></b> <b><u>1 pacote biscoito doce, mínimo 350g</u></b> <b><u>1 unidade de café a vácuo 250g</u></b> <b><u>1 kg de farinha de mandioca</u></b> <b><u>1 kg de farinha de milho fina</u></b> <b><u>1 kg farinha de trigo</u></b> <b><u>1 kg de feijão preto tipo 1</u></b> <b><u>1 pacote de leite em pó integral instantâneo 400g</u></b> <b><u>1 pacote de macarrão tipo espaguete sem ovos (500g)</u></b> <b><u>1 pacote macarrão tipo parafuso sem ovos (500g)</u></b> <b><u>1 unidade de óleo de soja 900mL</u></b> <b><u>1 kg de sal refinado</u></b></p> <p>CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS ABAIXO: <b><u>1 kg de açúcar refinado</u></b> Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Descrição: Ingredientes culinários. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1Kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. <b><u>3 kg de arroz parboilizado tipo 1</u></b> Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O alimento não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Mínimo de 05 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. <b><u>1 pacote biscoito doce, mínimo 350g</u></b> Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega. Embalagem com, no mínimo, 350 g, devendo conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais <b><u>1 unidade de café a vácuo 250g</u></b> Café em pó torrado e moído embalado a vácuo.</p>	UNI	R\$ 99,92	R\$ 69.944,00



	<p>Pacote com 250g com nível mínimo de qualidade 4,5, conforme recomendações técnicas ABIC ou certificação equivalente. Características: Tradicional ou extra forte. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega.</p> <p><b><u>1 kg de farinha de mandioca</u></b> Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento da mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. Deve ser fina e seca, livre de sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte, intenso e não característico. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.</p> <p><b><u>1 kg de farinha de milho fina</u></b> Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento do grão de milho, sendo este seu único ingrediente. Deve ser tipo 1, classe fina, seca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deve conter glúten. Livre de sujidades como pedras, cascas, bolores, odor forte, intenso e não característico. Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: "farinha de milho fina" ou "farinha de milho fubá tipo fino" ou "fubá mimoso" ou "fubá mimoso fino". Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.</p> <p><b><u>1 kg farinha de trigo</u></b> Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, sem perfurações, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><b><u>1 kg de feijão preto tipo 1</u></b> Características Técnicas: Não deverá conter sujidades nem corpo estranho ao produto. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparentes bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso e informações nutricionais.</p> <p><b><u>Leite em pó integral instantâneo 400g (pacote)</u></b> Ingredientes: Leite em pó integral, emulsificante: lecitina de girassol ou lecitina de soja, com ou sem vitaminas A e D. Embalagem: Saco de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo, no mínimo, 400g. Prazo de Validade Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><b><u>1 pacote de macarrão tipo espagete sem ovos (500g)</u></b></p>			
--	--	--	--	--



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA  
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO,  
TRABALHO E RENDA

		<p>Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma.</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de recebimento</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><b><u>1 pacote macarrão tipo parafuso sem ovos (500g)</u></b></p> <p>Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma.</p> <p>Descrição: Alimento minimamente processado</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de recebimento</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><b><u>1 unidade de óleo de soja 900mL</u></b></p> <p>Características Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos.</p> <p>Ingredientes: Óleo de soja e antioxidante ácido cítrico.</p> <p>Descrição: Ingredientes culinários</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 mL.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote.</p> <p><b><u>1 kg de sal refinado</u></b></p> <p>Ingredientes: Sal refinado iodado.</p> <p>Descrição: Ingredientes Culinários</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente com 1Kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.</p>			
2	2.100	<p><b>AMPLA CONCORRÊNCIA</b></p> <p><b>CESTA BÁSICA MODELO 1</b></p> <p>CONTENDO:</p> <p><b><u>1 kg de açúcar refinado</u></b></p> <p><b><u>3 kg de arroz parboilizado tipo 1</u></b></p> <p><b><u>1 pacote biscoito doce, mínimo 350g</u></b></p> <p><b><u>1 unidade de café a vácuo 250g</u></b></p> <p><b><u>1 kg de farinha de mandioca</u></b></p> <p><b><u>1 kg de farinha de milho fina</u></b></p> <p><b><u>1 kg farinha de trigo</u></b></p> <p><b><u>1 kg de feijão preto tipo 1</u></b></p> <p><b><u>1 pacote de leite em pó integral instantâneo 400g</u></b></p> <p><b><u>1 pacote de macarrão tipo espagete sem ovos (500g)</u></b></p> <p><b><u>1 pacote macarrão tipo parafuso sem ovos (500g)</u></b></p> <p><b><u>1 unidade de óleo de soja 900mL</u></b></p> <p><b><u>1 kg de sal refinado</u></b></p>	UNI	R\$ 99,92	R\$ 209.832,00



	<p>CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS ABAIXO:</p> <p><b><u>1 kg de açúcar refinado</u></b> Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Descrição: Ingredientes culinários. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1Kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><b><u>3 kg de arroz parboilizado tipo 1</u></b> Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O alimento não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Mínimo de 05 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><b><u>1 pacote biscoito doce, mínimo 350g</u></b> Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega. Embalagem com, no mínimo, 350 g, devendo conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais</p> <p><b><u>1 unidade de café a vácuo 250g</u></b> Café em pó torrado e moído embalado a vácuo. pacote com 250g com nível mínimo de qualidade 4,5, conforme recomendações técnicas ABIC ou certificação equivalente. Características: Tradicional ou extra forte. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega.</p> <p><b><u>1 kg de farinha de mandioca</u></b> Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento da mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. Deve ser fina e seca, livre de sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte, intenso e não característico. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.</p> <p><b><u>1 kg de farinha de milho fina</u></b> Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento do grão de milho, sendo este seu único ingrediente. Deve ser tipo 1, classe fina, seca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deve conter glúten. Livre de sujidades como pedras, cascas, bolores, odor forte, intenso e não característico. Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: “farinha de milho fina” ou “farinha de milho fubá tipo fino” ou “fubá mimoso” ou “fubá mimoso fino”. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes</p>			
--	---	--	--	--



	<p>informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.</p> <p><b><u>1 kg farinha de trigo</u></b> Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, sem perfurações, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><b><u>1 kg de feijão preto tipo 1</u></b> Características Técnicas: Não deverá conter sujidades nem corpo estranho ao produto. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparentes bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso e informações nutricionais.</p> <p><b><u>Leite em pó integral instantâneo 400g (pacote)</u></b> Ingredientes: Leite em pó integral, emulsificante: lecitina de girassol ou lecitina de soja, com ou sem vitaminas A e D. Embalagem: Saco de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo, no mínimo, 400g. Prazo de Validade Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><b><u>1 pacote de macarrão tipo espaguete sem ovos (500g)</u></b> Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><b><u>1 pacote macarrão tipo parafuso sem ovos (500g)</u></b> Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><b><u>1 unidade de óleo de soja 900mL</u></b> Características Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor</p>			
--	--	--	--	--



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA  
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO,  
TRABALHO E RENDA

		<p>característicos. Ingredientes: Óleo de soja e antioxidante ácido cítrico. Descrição: Ingredientes culinários Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 mL. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote. <b>1 kg de sal refinado</b> Ingredientes: Sal refinado iodado. Descrição: Ingredientes Culinários Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente com 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote.</p>			
3	750	<p><b>EXCLUSIVO ME E EPP</b> <b>CESTA BÁSICA MODELO 2</b> CONTENDO: <b>3 kg de açúcar refinado</b> <b>5 kg de arroz parboilizado tipo 1</b> <b>1 pacote biscoito doce, mínimo 350g</b> <b>1 pacote de biscoito salgado, mínimo 350g</b> <b>1 unidade de café a vácuo 500g</b> <b>1 kg de farinha de mandioca</b> <b>1 kg de farinha de milho fina</b> <b>3 kg farinha de triço</b> <b>2 kg de feijão preto tipo 1</b> <b>1 pacote de leite em pó integral instantâneo 800g</b> <b>1 pacote de macarrão tipo espaguete sem ovos (500g)</b> <b>1 pacote macarrão tipo parafuso sem ovos (500g)</b> <b>1 unidade de óleo de soja 900mL</b> <b>1 kg de sal refinado</b></p> <p>CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS ABAIXO: <b>3 kg de açúcar refinado</b> Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Descrição: Ingredientes culinários. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1Kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. <b>5 kg de arroz parboilizado tipo 1</b> Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O alimento não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg ou 5kg Prazo de validade: Mínimo de 05 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. <b>1 pacote biscoito doce, mínimo 350g</b> Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega. Embalagem com, no mínimo, 350 g, devendo conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade,</p>	UNI	R\$ 164,26	R\$ 123.195,00



	<p>peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><b><u>1 pacote de biscoito salgado, mínimo 350g</u></b> Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega. Embalagem com, no mínimo, 350 g, devendo conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><b><u>1 unidade de café a vácuo 500g</u></b> Café em pó torrado e moído embalado a vácuo. pacote com 500g com nível mínimo de qualidade 4,5, conforme recomendações técnicas ABIC ou certificação equivalente. Características: Tradicional ou extra forte. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega.</p> <p><b><u>1 kg de farinha de mandioca</u></b> Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento da mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. Deve ser fina e seca, livre de sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte, intenso e não característico. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.</p> <p><b><u>1 kg de farinha de milho fina</u></b> Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento do grão de milho, sendo este seu único ingrediente. Deve ser tipo 1, classe fina, seca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deve conter glúten. Livre de sujidades como pedras, cascas, bolores, odor forte, intenso e não característico. Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: "farinha de milho fina" ou "farinha de milho fubá tipo fino" ou "fubá mimoso" ou "fubá mimoso fino". Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.</p> <p><b><u>3 kg farinha de trigo</u></b> Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, sem perfurações, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><b><u>2 kg de feijão preto tipo 1</u></b> Características Técnicas: Não deverá conter sujidades nem corpo estranho ao produto. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparentes bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso e informações nutricionais.</p> <p><b><u>Leite em pó integral instantâneo 800g (pacote)</u></b> Ingredientes: Leite em pó integral, emulsificante: lecitina de</p>			
--	--	--	--	--



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IÇARA  
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO,  
TRABALHO E RENDA

		<p>girassol ou lecitina de soja, com ou sem vitaminas A e D. Embalagem: Saco de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo, no mínimo, 800g ou 2 pacotes de, no mínimo, 400g. Prazo de Validade Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais. <b><u>1 pacote de macarrão tipo espaguete sem ovos (500g)</u></b> Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. <b><u>1 pacote macarrão tipo parafuso sem ovos (500g)</u></b> Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. <b><u>1 unidade de óleo de soja 900mL</u></b> Características Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos. Ingredientes: Óleo de soja e antioxidante ácido cítrico. Descrição: Ingredientes culinários Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 mL. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote. <b><u>1 kg de sal refinado</u></b> Ingredientes: Sal refinado iodado. Descrição: Ingredientes Culinários Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente com 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.</p>			
4	2.250	<p><b>AMPLA CONCORRÊNCIA</b> <b>CESTA BÁSICA MODELO 2</b> CONTENDO: <b><u>3 kg de açúcar refinado</u></b> <b><u>5 kg de arroz parboilizado tipo 1</u></b> <b><u>1 pacote biscoito doce, mínimo 350g</u></b></p>	UNI	R\$ 164,26	R\$ 369.585,00



	<p><b><u>1 pacote de biscoito salgado, mínimo 350g</u></b> <b><u>1 unidade de café a vácuo 500g</u></b> <b><u>1 kg de farinha de mandioca</u></b> <b><u>1 kg de farinha de milho fina</u></b> <b><u>3 kg farinha de trigo</u></b> <b><u>2 kg de feijão preto tipo 1</u></b> <b><u>1 pacote de leite em pó integral instantâneo 800g</u></b> <b><u>1 pacote de macarrão tipo espaguete sem ovos (500g)</u></b> <b><u>1 pacote macarrão tipo parafuso sem ovos (500g)</u></b> <b><u>1 unidade de óleo de soja 900mL</u></b> <b><u>1 kg de sal refinado</u></b></p> <p>CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS ABAIXO: <b><u>3 kg de açúcar refinado</u></b> Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Descrição: Ingredientes culinários. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1Kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. <b><u>5 kg de arroz parboilizado tipo 1</u></b> Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O alimento não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg ou 5kg Prazo de validade: Mínimo de 05 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. <b><u>1 pacote biscoito doce, mínimo 350g</u></b> Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega. Embalagem com, no mínimo, 350 g, devendo conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. <b><u>1 pacote de biscoito salgado, mínimo 350g</u></b> Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega. Embalagem com, no mínimo, 350 g, devendo conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. <b><u>1 unidade de café a vácuo 500g</u></b> Café em pó torrado e moído embalado a vácuo. pacote com 500g com nível mínimo de qualidade 4,5, conforme recomendações técnicas ABIC ou certificação equivalente. Características: Tradicional ou extra forte. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses após a entrega. <b><u>1 kg de farinha de mandioca</u></b> Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento da mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. Deve ser fina e seca, livre de sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte, intenso e não característico. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações</p>			
--	--	--	--	--



	<p>nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.</p> <p><b><u>1 kg de farinha de milho fina</u></b> Características Técnicas: Farináceo extraído da moagem e refinamento do grão de milho, sendo este seu único ingrediente. Deve ser tipo 1, classe fina, seca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deve conter glúten. Livre de sujidades como pedras, cascas, bolores, odor forte, intenso e não característico. Denominação, forma de apresentação, marcação ou rotulagem: "farinha de milho fina" ou "farinha de milho fubá tipo fino" ou "fubá mimoso" ou "fubá mimoso fino". Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente de 1Kg. Prazo de validade: Validade mínima de 03 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: ingrediente, data de validade, peso, informações nutricionais e outras informações conforme norma regulamentadora.</p> <p><b><u>3 kg farinha de trigo</u></b> Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, sem perfurações, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><b><u>2 kg de feijão preto tipo 1</u></b> Características Técnicas: Não deverá conter sujidades nem corpo estranho ao produto. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparentes bem vedados de 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, data de validade, peso e informações nutricionais.</p> <p><b><u>Leite em pó integral instantâneo 800g (pacote)</u></b> Ingredientes: Leite em pó integral, emulsificante: lecitina de girassol ou lecitina de soja, com ou sem vitaminas A e D. Embalagem: Saco de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo, no mínimo, 800g ou 2 pacotes de, no mínimo, 400g. Prazo de Validade Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><b><u>1 pacote de macarrão tipo espagete sem ovos (500g)</u></b> Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p><b><u>1 pacote macarrão tipo parafuso sem ovos (500g)</u></b> Características Técnicas: Macarrão sem ovos tipo parafuso.</p>			
--	--	--	--	--



	<p>Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Descrição: Alimento minimamente processado Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. <b>1 unidade de óleo de soja 900mL</b> Características Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos. Ingredientes: Óleo de soja e antioxidante ácido cítrico. Descrição: Ingredientes culinários Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 mL. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote. <b>1 kg de sal refinado</b> Ingredientes: Sal refinado iodado. Descrição: Ingredientes Culinários Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente com 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de recebimento Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.</p>			
<b>TOTAL</b>				<b>R\$ 772.556,00</b>

**1.2** O objeto desta contratação é caracterizado como comum.

**1.3** O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

**1.4** Após o interregno de 12 (doze) meses, os preços iniciais poderão ser reajustados, caso haja solicitação formal da contratada, utilizando-se a variação acumulada do Índice de Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA (IBGE) nos termos da legislação vigente.

**1.5** O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

**1.6** A divisão dos itens em cota reservada e ampla concorrência observa os arts. 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006, visando ampliar a competitividade e fomentar a participação das microempresas e empresas de pequeno porte.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

**2.1.** Os Benefícios Eventuais são previstos pela Lei Orgânica de Assistência Social - LOAS e oferecidos pelos municípios e Distrito Federal aos cidadãos e às suas famílias que não têm condições de arcar por conta própria com o enfrentamento de situações adversas ou que



fragilize a manutenção do cidadão e sua família.

- 2.2.** A regulamentação dos Benefícios Eventuais e a organização do atendimento aos beneficiários são responsabilidade dos municípios e do Distrito Federal, os quais devem observar os critérios e prazos estabelecidos pelos respectivos Conselhos de Assistência Social. Os estados são responsáveis pelo cofinanciamento dos Benefícios Eventuais junto aos municípios.
- 2.3.** A Lei nº 4.947 de 27 de março de 2024 dispõe sobre os Benefícios Eventuais, no âmbito da Política Pública de Assistência Social, no município de Içara/SC.
- 2.4.** O benefício deve ser oferecido nas seguintes situações:
  - 2.4.1.** Nascimento: para atender as necessidades do bebê que vai nascer; apoiar a mãe nos casos em que o bebê nasce morto ou morre logo após o nascimento; e apoiar a família em caso de morte da mãe.
  - 2.4.2.** Morte: para atender as necessidades urgentes da família após a morte de um de seus provedores ou membros; atender as despesas de urna funerária, velório e sepultamento, desde que não haja no município outro benefício que garanta o atendimento a estas despesas.
  - 2.4.3.** Vulnerabilidade Temporária: para o enfrentamento de situações de riscos, perdas e danos à integridade da pessoa e/ou de sua família e outras situações sociais que comprometam a sobrevivência.
  - 2.4.4.** Calamidade Pública: para garantir os meios necessários à sobrevivência da família e do indivíduo, com o objetivo de assegurar a dignidade e a reconstrução da autonomia das pessoas e famílias atingidas.
- 2.5.** Para solicitar o Benefício Eventual, o usuário deve procurar as unidades da Assistência Social no município ou no Distrito Federal. A oferta desses benefícios também pode ocorrer por meio de identificação de pessoas e famílias em situação de vulnerabilidade nos atendimentos feitos pelas equipes da Assistência Social.
- 2.6.** Em caso de vulnerabilidade temporária, o usuário, mediante análise dos critérios e de cada situação particular a ser realizada pela técnica do setor, poderá receber uma cesta básica de alimentos tendo em vista que os benefícios eventuais integram a rede de serviços socioassistenciais, com vistas ao atendimento das necessidades humanas básicas das famílias em situação de vulnerabilidade e risco social.
- 2.7.** Os benefícios eventuais configuram-se como direitos sociais legalmente instituídos sendo, dessa forma, gratuitos, portanto, não contributivos e não sujeitos a condicionais prévias, contrapartidas ou compensações de qualquer natureza para seu acesso.
- 2.8.** Desse modo, se faz necessário abertura de processo licitatório para contratação de empresa para fornecer cestas básicas de gêneros alimentícios pelos motivos acima mencionados.



### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO**

- 3.1.** A solução proposta é a contratação de pessoa jurídica especializada em fornecimento de cestas básicas de gêneros alimentícios para uso do setor de Benefício Eventuais da Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda do município de Içara, conforme justificado no Item Segundo do presente TR (Termo de Referência).
- 3.2.** Os requisitos da contratação, se encontram elencados no Item quarto.
- 3.3.** O fornecimento das cestas básicas será conforme solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda de Içara, de forma parcelada, durante a vigência da ata.
- 3.4.** O pagamento será efetuado em até 30 dias após recebimento dos itens, com a devida emissão de nota fiscal.
- 3.5.** A entrega dos itens terá o prazo máximo de 07 (sete) dias úteis após solicitação da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda, seguindo rigorosamente as quantidades solicitadas, sem custos adicionais à CONTRATANTE.
- 3.6.** Na entrega, caso sejam constatadas divergências, avarias, produtos vencidos, embalagens violadas ou desconformidade com as especificações deste Termo de Referência, a CONTRATADA deverá substituir integralmente os itens recusados no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sem ônus adicional à Administração.
- 3.7.** A vigência da ata será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada caso haja interesse entre as partes.
- 3.8.** Os objetos de consumo deste processo licitatório estão especificados no Item primeiro, em um total de 4 (quatro) itens.
- 3.9.** A entrega dos itens, despesas de tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e demais custos decorrentes do fornecimento e/ou substituições do objeto, deve ser de responsabilidade da contratada, sem ônus para contratante.
- 3.10.** Os produtos requisitados devem ser de qualidade, estando de acordo com as normativas vigentes a cerca de gêneros alimentícios, sob pena de sofrer as sanções legais aplicáveis caso a contratada ludibrie a contratante.
- 3.11.** A contratada deve ser obrigada a reparar os prejuízos que causar a Contratante ou a terceiros, decorrentes de falhas nos produtos ou de sua respectiva entrega ou ainda relacionados à fabricação ou armazenagem.
- 3.12.** A Licitação será via Sistema de Registro de Preços, utilizando a modalidade Pregão Eletrônico tipo Menor Preço por Item, permitindo que a Administração adquira o item à medida que for sendo necessário, respeitando os limites orçamentários sem gastos



onerosos.

#### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

- 4.1.** O estabelecimento deverá se adequar às resoluções vigentes que norteiam e estabelecem regras para acondicionamento, armazenamento e transporte de alimentos como, por exemplo, a Resolução – RDC ANVISA nº 216/04 e demais normas da Vigilância Sanitária.
- 4.2.** Estrutura física adequada para armazenamento dos alimentos, como iluminação adequada, ventilação, limpeza, organização, entre outros requisitos fundamentais para a conservação apropriada dos alimentos.
- 4.3. As cestas básicas deverão ser entregues montadas e acondicionadas em embalagens plásticas altamente resistentes, de preferência biodegradável, que suporte o peso dos alimentos sem que a embalagem da cesta seja danificada.**
- 4.4. EMBALAGEM PRIMÁRIA & SECUNDÁRIA DOS ITENS DAS CESTAS BÁSICAS**
- 4.4.1.** As embalagens primárias (que está em contato direto com alimento) e secundárias (que está acondicionada na embalagem primária) devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte.
- 4.4.2.** É responsabilidade do fornecedor a utilização de embalagens adequadas à natureza e tipo de alimento.
- 4.4.3.** Na inspeção, as embalagens primárias e secundárias que apresentem defeitos que comprometam a qualidade e conservação do alimento será considerado defeituoso, devendo ser substituído.
- 4.4.4.** A embalagem primária deve conter rótulo, aposto ou impresso na própria embalagem, ou em alças presas à mesma. Nenhuma etiqueta poderá apresentar alguma informação diferente das que são impressas no rótulo do alimento.
- 4.5. RÓTULO:** O rótulo deve conter obrigatoriamente as seguintes informações:
- 4.5.1.** Nome completo do alimento e tipo.
- 4.5.2.** Marca.
- 4.5.3.** Ingredientes.
- 4.5.4.** Data de fabricação e data de validade.
- 4.5.5.** Nome e endereço do fabricante ou embalador.
- 4.5.6.** Peso ou volume líquido, ou peso líquido drenado com respectivas unidades de medida.
- 4.5.7.** Declaração da presença de glúten na formulação, quando for o caso;
- 4.5.8.** Número do registro em órgão competente e sigla.
- 4.5.9.** SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor).
- 4.5.10.** Informação Nutricional da porção do alimento em grama ou mililitro, e o



correspondente em medida caseira (xícara, colher).

**4.5.11.** Valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

**4.5.12.** Critérios para Armazenamento

**4.6.** As informações do rótulo serão para fins de inspeção da contratante, orientação quanto sua utilização e contraindicação a alérgicos a algum componente, por exemplo.

**4.7.** O rótulo da embalagem secundária deve apresentar informações mínimas como nome completo do alimento e tipo, marca, peso ou volume bruto das respectivas unidades e número de unidades contidas.

**4.8.** Atentar para o veículo de transporte, que deverá ser rigorosamente apropriado para que não acarrete danos às cestas básicas, respeitando um controle de temperatura adequado, caso seja necessário, e que mantenha o aspecto característico do mesmo.

## **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

### **5.1. EXECUÇÃO PRELIMINAR DO OBJETO**

**5.1.1.** O local de entrega será determinado pela Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda no ato da solicitação dos produtos deste processo licitatório.

**5.1.2.** Endereços de entrega, entre outros endereços no município de Içara/SC.

- a. Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda: Praça Presidente João Goulart, 120 – Centro, Içara/SC. Cep: 88820-000. Prefeitura Municipal de Içara. Complemento: Térreo, Torre Norte.
- b. CREAS: Rua Cel. Marcos Rovaris, 213 – Centro – Içara/SC
- c. CRAS Esplanada: Rod. Santo Antônio, s/nº - Bairro Esplanada – Içara/SC
- d. CRAS Jaqueline: Rua 30 de Dezembro, s/nº - Bairro Jaqueline – Içara/SC
- e. Centro de Convivência Poço 8: ICR 357, s/nº - Poço 8 – Içara/SC
- f. Almoxarifado Pavilhão (cinza e vermelho): Av. Procópio Lima s/nº esquina com Rua Olívio Pavei – Bairro Centro – Içara/SC.

**5.1.3.** O horário de entrega é de segunda a sexta feira das 08:00 as 12:00 e das 13:00 as 16:00 horas. Salva guarda feriados. O horário poderá sofrer alterações sem aviso prévio.

**5.2.** O fornecimento dos quantitativos contratados proceder-se-á de forma parcelada de acordo com as necessidades e conveniências da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda.

**5.3.** Qualquer sinistro que porventura vir a ocorrer durante a execução do objeto, seja de natureza material ou pessoal, será de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

**5.4.** As marcas apresentadas na proposta não poderão ser substituídas sem autorização da Contratante.



- 5.5.** Os produtos que apresentarem defeitos deverão ser trocados por outro de igual modelo, e todas as despesas inerentes à reposição e transporte, correrão por conta da Contratada, não cabendo qualquer ônus a Contratante.
- 5.6.** A administração rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com os termos do Edital e seus anexos, notificando imediatamente a empresa e abrindo prazo para correção do problema, sob pena de ser encaminhado o processo para apuração de responsabilidades e aplicação de sanções.
- 5.7.** A Contratada se responsabiliza pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.
- 5.8.** A Contratada deve possuir empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.
- 5.9.** A Contratada deve prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do serviço.
- 5.10.** Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 5.11.** Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 5.12.** Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações deste processo.
- 5.13.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 5.14.** Os custos decorrentes do serviço realizado sem autorização de fornecimento será de responsabilidade da contratada.
- 5.15.** Apresentar sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, comprovação de cumprimento das obrigações tributárias e sociais legalmente exigidas.
- 5.16.** A Contratada não poderá, sem anuência do Município de Içara, modificar quaisquer especificações deste Contrato, sua gestão será feita exclusivamente pela autoridade cabível, designada pela Administração.
- 5.17.** A Contratada é responsável por todos os ônus tributários federais, estaduais ou previdenciária, bem como por todos os gastos e encargos inerentes à perfeita execução do objeto contratual.
- 5.18.** Manter, durante a execução dos serviços, as condições de habilitação e qualificação



exigidas no edital em compatibilidade com as obrigações assumidas.

- 5.19.** Executar os serviços observando rigorosamente o cumprimento de todas as demais obrigações impostas pelo edital e seus anexos.
- 5.20.** Indenizar em qualquer caso todos os danos e prejuízos, de qualquer natureza, que causar a contratante, ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução do serviço.
- 5.21.** Recebimento definitivo e provisório, o objeto entregue pela contratada será recebido de forma provisória e definitiva, conforme o regimento do Decreto Municipal nº 014/2024, que Regulamenta a Lei Federal nº14.133/2021, que dispõe sobre licitações e contratos administrativos, no âmbito do Município de Içara.

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

- 6.1.** Conforme o art. 117 da Lei Federal nº14.133/2021, a execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º desta Lei.
- 6.2.** Fica responsável pela fiscalização do serviço prestado, o fiscal designado pelo secretário da pasta em momento posterior, quando da solicitação de fato, verificando se todas as obrigações foram cumpridas.
- 6.3.** O gestor(a) da contratação terá, entre outras, as seguintes atribuições:
  - a)** Averiguação técnica do objeto recebido;
  - b)** Comunicar à Contratada o descumprimento do contrato e indicar os procedimentos necessários ao seu correto cumprimento;
  - c)** Solicitar à Administração a aplicação de penalidades por descumprimento de cláusula contratual;
  - d)** Recusar o objeto que for entregue fora das especificações contidas neste Termo de Referência ou que forem entregues em quantidades divergentes daquelas constantes na ordem de entrega;
  - e)** Solicitar à Contratada e a seu preposto todas as providências necessárias ao bom e fiel cumprimento das obrigações.
- 6.4.** A existência e atuação da fiscalização do Município de Içara, em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva da Contratada no que concerne ao fornecimento do objeto e às suas consequências e implicações próximas ou remotas.
- 6.5.** A contratada fica obrigada a permitir e facilitar a fiscalização ou supervisão no ato da entrega, devendo prestar as informações e esclarecimentos solicitados.



- 6.6.** Comunicar ao Fiscal designado pelo secretário da pasta, no prazo de 12 (doze) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços que possam prejudicar a perfeita execução do objeto.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

- 7.1.** O pagamento será efetuado após a apresentação da Nota Fiscal, devidamente rubricada pelo responsável pelo recebimento e liquidada, por intermédio da Prefeitura Municipal.
- 7.2.** Encaminhar à contratante a Nota Fiscal/Fatura correspondente aos serviços prestados, no máximo 30 dias após a execução do serviço ora solicitado, constando todos os dados bancários, para efeito de pagamento.
- 7.3.** O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a entrega dos produtos juntamente com nota fiscal certificada pelos responsáveis;
- 7.4.** Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.
- 7.5.** Constatada qualquer pendência em relação ao documento fiscal, as certidões negativas, ao fornecimento do objeto ou de parcela deste, interromper-se-ão os prazos oponíveis à unidade gestora exclusivamente quanto ao credor correlato à pendência, sem prejuízo ao prosseguimento das liquidações e pagamentos aos demais credores posicionados em ordem cronológica das exigibilidades;
- 7.6.** Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA, enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços;
- 7.7.** O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE após análise do servidor designado, de acordo com o quantitativo efetivamente executado.
- 7.8.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;
- 7.9.** Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante;
- 7.10.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante



deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;

- 7.11. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa;
- 7.12. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação;
- 7.13. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;
- 7.14. O pagamento será efetuado obedecendo a ordem cronológica dos credores cujas despesas já foram liquidadas.
- 7.15. Os valores expostos na requisição de fornecimento serão conferidos pela Contratante antes da aprovação da mesma.

## 8. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 8.1. Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem a aptidão da empresa licitante para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto licitado / adquirido, no qual deverá constar o CNPJ, a razão social e o endereço da empresa.
- 8.2. Alvará de funcionamento.
- 8.3. Serão exigidos ainda os documentos relativos à regularidade jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira, conforme preve a Lei.

## 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. O valor aproximado da contratação perfaz o montante total de **R\$ 772.556,00 (setecentos e setenta e dois mil, quinhentos e cinquenta e seis reais)**.
- 9.2. No que se refere a pesquisa realizada nesse processo licitatório, o formato utilizado, deu-se da seguinte forma:
  - 9.2.1. **Pesquisa Banco de Preços:** pesquisa de preços pelo Banco de Preços obtendo resultados sólidos e confiáveis, com respaldo jurídico por estar plenamente em conformidade com as orientações, licitações e normas e leis vigentes. Cabe ressaltar que, neste processo, as pesquisas são referentes à itens similares.
  - 9.2.2. **Fornecedor:** A pesquisa de preços se realizou via valor referencial de fornecedores para levantamento inicial de compra do referido processo, a partir da natureza do(s) objeto(s).



**9.2.3. Pesquisa sítio eletrônico:** coleta de dados realizada via sítio eletrônico do ramo comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios – supermercados e distribuidoras de alimentos.

**9.3.** Nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, a Administração Pública realizou pesquisa de preços mediante consulta a fornecedores do ramo pertinente, cujas propostas apresentaram compatibilidade material e equivalência integral com a composição específica das cestas básicas definidas para atendimento das demandas socioassistenciais do Município. Adicionalmente, foram consultadas referências externas provenientes de contratações públicas similares, sistemas oficiais e demais parâmetros de mercado, em observância ao dever de ampla pesquisa e validação da compatibilidade dos valores estimados com os preços praticados no mercado. Todavia, constatou-se que tais referências não apresentavam equivalência integral quanto à composição quantitativa e qualitativa dos itens que compõem o objeto desta contratação, razão pela qual foram utilizadas exclusivamente como parâmetros auxiliares de validação de mercado, não sendo incorporadas ao cálculo da mediana utilizada para formação do valor estimado da contratação. Assim, para fins de definição do preço estimado, adotaram-se exclusivamente as cotações de fornecedores cujos orçamentos refletiam de forma fidedigna e equivalente a totalidade das especificações técnicas e quantitativos constantes do Termo de Referência, em conformidade com os princípios da razoabilidade, economicidade, eficiência e busca da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

## 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

**10.1.** Os recursos orçamentários para fazer frente às obrigações assumidas correrão à conta do orçamento vigente da Secretaria de Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda. O detalhamento da rubrica orçamentária será informado a cada emissão de requisição de fornecimento.

## 11. FORMA E CRITÉRIOS PARA A SESSÃO

**11.1.** A Forma e Critérios para a sessão serão conforme o disposto na tabela a seguir:

<b>Modo de disputa:</b>	Aberto
<b>Intervalo de lances:</b>	0,5% (meio por cento)
<b>Forma de julgamento:</b>	Menor preço por item
<b>Critério de julgamento:</b>	Menor preço
<b>Modalidade de Licitação:</b>	Pregão eletrônico
<b>Formalização da licitação:</b>	Registro de Preços
<b>Sistema de cotas:</b>	Exclusivo ME e EPP e Ampla Concorrência

## 12. APROVAÇÃO E ASSINATURA



O Termo de Referência foi aprovado e assinado pelo Integrante Técnico, Requisitante e Autoridade Competente, conforme listagem abaixo:

#### INTEGRANTE TÉCNICO

**Georgea Marina Sartor Rocha**  
Assistente Social  
Benefícios Socioassistenciais

#### INTEGRANTE REQUISITANTE

**Marcio Serafim Folis**  
Responsável Interino pela Secretaria Municipal  
de Assistência Social, Habitação, Trabalho e  
Renda

#### AUTORIDADE COMPETENTE

**Marcio Serafim Folis**  
Responsável Interino pela Secretaria Municipal de  
Assistência Social, Habitação, Trabalho e Renda

Içara, 04 de maio de 2026