

## TERMO DE REFERÊNCIA

### Secretaria Municipal da Família, Cidadania e Assistência Social

#### 1. Condições gerais da contratação

**1.1. Definição do objeto:** Contratação de empresa para aquisição de cortes de carnes e frango por um período de 12 meses, através de Ata de registro de preço para fins de abastecer todos os serviços da Secretaria, com entrega parcelada, em cronograma semanalmente fornecido pela SMFCAS.

#### 1.2. Especificações e quantidades

Item	Código	ID PCA	Produto	Descrição	Quant.	Unid.
1	47621	1187	<b>Bife de carne bovina congelado</b>	Bifes de carne bovina, tipo 1ª, de patinho ou coxão mole, sem capa (estas informações quanto ao tipo/corte da carne devem vir descritas na embalagem), sem osso, macios, limpos, pouca gordura e sem nervos, congelada, em bifes de aproximadamente 130 g, padronizados, não retalhados. A carne deve ser macia, não-pegajosa, sem manchas esverdeadas, com odor e sabor próprios. Ausência de sujidades, material estranho, parasitos e larvas. Isenta de cartilagens e ossos. Embalagens a vácuo, de 1 kg, plástica, transparente, atóxica, resistente, sem perfurações ou estufamento, não-violada, limpa. Os bifes deverão ter sido manipulados em condições higiênicas e proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária. Ausência de odor desagradável ao cozimento. A embalagem deve conter descrições externas tais como: dados de identificação do produto, dados do frigorífico/abatedouro, lote, data de produção, data de validade, peso do produto, tipo de carne e corte. Deverá possuir certidão de inspeção de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura (Serviço de Inspeção Federal -SIF) ou das Secretarias e Departamentos de Agricultura Estaduais e Municipais, desde que tais órgãos possuam equivalência dos seus serviços de inspeção com o Serviço de Inspeção Federal na forma da legislação e regulamentação vigentes (SIM ou CISPOA/DIPOA/SIE ou SUSAF ou SISBI).	6178	kg
2	29479	2852	<b>Cubos de carne bovina</b>	Cubos de carne bovina, tipo 1ª, de patinho ou coxão mole, sem capa (estas informações quanto ao tipo/corte da carne devem vir descritas na embalagem), sem osso, pouca gordura, sem nervos, congelada, em cubos de aproximadamente 3x3cm, não-pegajosa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Isenta de cartilagens e ossos. Embalagens a vácuo, de 1 kg, plástica, transparente, atóxica, resistente, sem perfurações ou estufamento, não-violada, limpa. Os cubos deverão se apresentar macios, ter tamanho uniforme, sem retalhamentos, não devendo conter aponevroses, devendo ter sido manipulados em condições higiênicas e provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária. Ausência de odor desagradável ao cozimento. A embalagem deve conter descrições externas tais como: dados de identificação do produto, dados do frigorífico/abatedouro, lote, data de produção, data de validade, peso do produto, tipo de carne e corte. Deverá possuir certidão de inspeção de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura (Serviço de Inspeção Federal -SIF) ou das Secretarias e Departamentos de Agricultura Estaduais e Municipais, desde que tais órgãos possuam	5780	kg



				equivalência dos seus serviços de inspeção com o Serviço de Inspeção Federal na forma da legislação e regulamentação vigentes (SIM ou CISPOA/DIPOA/SIE ou SUSAF ou SISBI).		
3	18450	853	<b>Isclas de carne bovina</b>	<p>Isclas de carne bovina, tipo 1ª, de patinho ou coxão mole, sem capa (estas informações quanto ao tipo/corte da carne devem vir descritas na embalagem), sem osso, macia, pouca gordura e sem nervos, congelada, não-pegajosa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Isenta de cartilagens e ossos. Embalagem a vácuo, de 1 kg, plástica ou polietileno, transparente, atóxica, resistente, sem perfurações ou estufamento, não-violada, limpa. As isclas deverão ter tamanho uniforme e devem ter sido manipuladas em condições higiênicas e proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Ausência de odor desagradável ao cozimento. A embalagem deve conter descrições externas tais como: dados de identificação do produto, dados do frigorífico/abatedouro, lote, data de produção, data de validade, peso do produto, tipo de carne e corte. Deverá possuir certidão de inspeção de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura (Serviço de Inspeção 8 Federal -SIF) ou das Secretarias e Departamentos de Agricultura Estaduais e Municipais, desde que tais órgãos possuam equivalência dos seus serviços de inspeção com o Serviço de Inspeção Federal na forma da legislação e regulamentação vigentes (SIM ou CISPOA/DIPOA/SIE ou SUSAF ou SISBI).</p>	6026	kg
4	23790	2827	<b>Ave Natalina (tipo chester) tradicional congelada</b>	<p>Ave natalina inteira congelada, temperada, não-pegajosa, coloração uniforme, sem manchas. Ausência de sujidades, parasitos, fungos e larvas. Embalagem, com, no mínimo 4 kg, plástica ou polietileno, atóxica, resistente, sem perfurações ou estufamento, não-violada, limpa. A embalagem deve conter descrições externas tais como: dados de identificação do produto, procedência, lote, ingredientes, data de produção, data de validade, quantidade do produto. Deverá possuir certidão de inspeção de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura (Serviço de Inspeção Federal -SIF) ou das Secretarias e Departamentos de Agricultura Estaduais e Municipais, desde que tais órgãos possuam equivalência dos seus serviços de inspeção com o Serviço de Inspeção Federal na forma da legislação e regulamentação vigentes (SIM ou CISPOA/DIPOA/SIE ou SUSAF ou SISBI).</p>	180	kg
5	18445	2819	<b>Filé de peito de frango, congelado, em bifes de aproximadamente 130g</b>	<p>Filé de peito de frango, congelado, de 1ª qualidade, em bifes de, aproximadamente 130 g, limpo, sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, não retalhado, não-temperado, não-pegajoso, sem adição de água, proveniente de aves sadias, abatido sob inspeção veterinária, isento de vestígios de descongelamento, sem ossos ou cartilagens, sem manchas. Livre de odor forte e desagradável, parasitos, sujidades, larvas e quaisquer substâncias contaminantes. Embalagem a vácuo, de 1 kg, plástica, transparente, atóxica, resistente, sem perfurações ou estufamento, não-violada, limpa. A embalagem deve conter descrições externas tais como: dados de identificação do produto, dados do frigorífico/abatedouro, lote, data de produção, data de validade, peso do produto, tipo de carne e corte. Deverá possuir certidão de inspeção de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura (Serviço de Inspeção Federal -SIF) ou das Secretarias e Departamentos de Agricultura Estaduais e Municipais, desde que tais órgãos possuam equivalência dos seus serviços de inspeção com o Serviço de Inspeção Federal na forma da legislação e regulamentação vigentes (SIM ou CISPOA/DIPOA/SIE ou SUSAF ou SISBI).</p>	6924	kg
6	18444	2288	<b>Carré Suíno</b>	<p>Carré suíno congelado, magro, com osso, cortado em porções de 110 a 160 g cada, cortes uniformes, manipulado em condições higiênicas e proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, não-pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Ausência de odor desagradável ao</p>	1550	kg



				cozimento. Embalagens de aproximadamente 1 kg, plástica, transparente, atóxica, resistente, sem perfurações ou estufamento, não-violada, limpa. A embalagem deve conter descrições externas tais como: dados de identificação do produto, dados do frigorífico/abatedouro, lote, data de produção, data de validade, peso do produto, tipo de carne e corte. Deverá possuir certidão de inspeção de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura (Serviço de Inspeção Federal -SIF) ou das Secretarias e Departamentos de Agricultura Estaduais e Municipais, desde que tais órgãos possuam equivalência dos seus serviços de inspeção com o Serviço de Inspeção Federal na forma da legislação e regulamentação vigentes (SIM ou CISPOA/DIPOA ou SUSAF ou SISBI).		
7	18241	56	<b>Coxa e sobrecoxa de frango congelado</b>	Carne de frango congelada, coxa e sobrecoxa, com osso e pele e sem dorso, pesando, no mínimo, 200 g o par, não-pegajosa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, sem adição de água, manipulada em condições higiênicas e proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagens plástica, transparente, atóxica, resistente, sem perfurações ou estufamento, não-violada, limpa. Ausência de odor desagradável ao cozimento. A embalagem deve conter descrições externas tais como: dados de identificação do produto, dados do frigorífico/abatedouro, lote, data de produção, data de validade, peso do produto, tipo de carne e corte. Deverá possuir certidão de inspeção de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura (Serviço de Inspeção Federal -SIF) ou das Secretarias e Departamentos de Agricultura Estaduais e Municipais, desde que tais órgãos possuam equivalência dos seus serviços de inspeção com o Serviço de Inspeção Federal na forma da legislação e regulamentação vigentes (SIM ou CISPOA/DIPOA/SIE ou SUSAF ou SISBI).	<b>10650</b>	kg
8	18239	18	<b>Carne moída congelada</b>	Carne bovina moída, tipo 1ª, de patinho, ou coxão mole, sem capa (estas informações quanto ao tipo/corte da carne devem vir descritas na embalagem), pouca gordura, sem nervos, congelada, não-pegajosa, não-triturada, sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprios. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Isenta de cartilagens e ossos. Embalagem a vácuo, de 1 kg, plástica, transparente, atóxica, resistente, sem perfurações ou estufamento, não-violada, limpa. Moída em disco médio e cortada em pequenos grumos. A carne moída deverá ser macia, manipulada em condições higiênicas e proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Ausência de odor desagradável ao cozimento. A embalagem deve conter descrições externas tais como: dados de identificação do produto, dados do frigorífico/abatedouro, lote, data de produção, data de validade, peso do produto, tipo de carne e corte. Deverá possuir certidão de inspeção de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura (Serviço de Inspeção Federal -SIF) ou das Secretarias e Departamentos de Agricultura Estaduais e Municipais, desde que tais órgãos possuam equivalência dos seus serviços de inspeção com o Serviço de Inspeção Federal na forma da legislação e regulamentação vigentes (SIM ou CISPOA/DIPOA/SIE ou SUSAF ou SISBI).	<b>8300</b>	kg
9	361	2332	<b>Fígado bovino, em bifés, congelado</b>	Fígado bovino congelado, cortado em bifés de aproximadamente 120 g, não podendo estar seco, nem conter tuberosidade ou vesícula biliar, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Ausência de odor e sabor desagradáveis, sujidades, parasitos e larvas. Embalagem a vácuo, de 1 kg, plástica, transparente, atóxica, resistente, sem perfurações ou estufamento, não-violada, limpa. A embalagem deve conter descrições externas tais como: dados de identificação do produto, dados do frigorífico/abatedouro, lote, data de produção, data de validade, peso do produto, tipo de carne e corte. Deverá possuir certidão	<b>620</b>	kg



				de inspeção de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura (Serviço de Inspeção Federal -SIF) ou das Secretarias e Departamentos de Agricultura Estaduais e Municipais, desde que tais órgãos possuam equivalência dos seus serviços de inspeção com o Serviço de Inspeção Federal na forma da legislação e regulamentação vigentes (SIM ou CISPOA/DIPOA/SIE ou SUSAF ou SISBI).		
10	24011	2354	<b>Filé de peixe Anjo, congelado</b>	<p>Filé de peixe tipo Anjo, supercongelado, 100% natural, sem conservantes, sem aditivos, limpo, sadio, íntegro, eviscerado, sem ossos, espinhas ou cartilagens, carne firme, cor rósea ou branca.</p> <p>Ausência de odor forte e desagradável. Sem sinais de descongelamento. Livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso e cor esverdeada. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Sabor e odor característicos. Embalagem de polietileno, de 1kg, transparente, atóxica, resistente, sem perfurações ou estufamento, não-violada, limpa. A embalagem deve conter descrições externas tais como: dados de identificação do produto, dados do frigorífico/abatedouro, lote, data de produção, data de validade, peso do produto, tipo de carne e corte. Deverá possuir certidão de inspeção de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura (Serviço de Inspeção Federal -SIF) ou das Secretarias e Departamentos de Agricultura Estaduais e Municipais, desde que tais órgãos possuam equivalência dos seus serviços de inspeção com o Serviço de Inspeção Federal na forma da legislação e regulamentação vigentes (SIM ou CISPOA/DIPOA/SIE ou SUSAF ou SISBI).</p>	250	kg
11	30258	1329	<b>Filézinho suíno, congelado</b>	<p>Filézinho suíno, congelado, inteiro, não pegajoso sem ossos, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Isenta de cartilagens e ossos. Embalagem resistente, higiênica, lacrada, plástica ou de polietileno, transparente, atóxica, sem perfurações ou estufamento, não-violada, limpa. A embalagem deve conter descrições externas tais como: dados de identificação do produto, dados do fabricante, número do lote, data de produção, data de validade, peso, tipo de carne. Deverá possuir certidão de inspeção de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura (Serviço de Inspeção Federal -SIF) ou das Secretarias e Departamentos de Agricultura Estaduais e Municipais, desde que tais órgãos possuam equivalência dos seus serviços de inspeção com o Serviço de Inspeção Federal na forma da legislação e regulamentação vigentes (SIM ou CISPOA/DIPOA/SIE ou SUSAF ou SISBI).</p>	1220	kg
12	15009	2813	<b>Linguiça calabresa, resfriada</b>	<p>Linguiça calabresa, resfriada, temperada, embalada a vácuo em embalagens resistentes de 2,5 kg. Embalagem higiênica, lacrada, sem perfurações ou estufamento, não-violada, limpa. A embalagem deve conter descrições externas tais como: ingredientes, dados de identificação do produto, dados do fabricante, número do lote, data de produção, data de validade, peso, tipo de carne. Deverá possuir certidão de inspeção de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura (Serviço de Inspeção Federal -SIF) ou das Secretarias e Departamentos de Agricultura Estaduais e Municipais, desde que tais órgãos possuam equivalência dos seus serviços de inspeção com o Serviço de Inspeção Federal na forma da legislação e regulamentação vigentes (SIM ou CISPOA/DIPOA/SIE ou SUSAF ou SISBI).</p>	900	kg
13	25308	2314	<b>Presunto magro, fatiado, resfriado</b>	<p>Presunto magro fatiado, resfriado, média de 25 g a fatia. Ausência de sujidades, parasitos, fungos e larvas. Isenta de cartilagens e ossos. Embalagem de 1kg a 2 kg, plástica ou polietileno, transparente, atóxica, resistente, sem perfurações ou estufamento, não-violada, limpa. A embalagem deve conter descrições externas tais como: dados de identificação do produto, dados do frigorífico, ingredientes, número do lote, data de produção, data de validade, peso do produto. Deverá possuir certidão de inspeção de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura (Serviço de Inspeção Federal -SIF) ou das Secretarias e</p>	2900	kg



				Departamentos de Agricultura Estaduais e Municipais, desde que tais órgãos possuam equivalência dos seus serviços de inspeção com o Serviço de Inspeção Federal na forma da legislação e regulamentação vigentes (SIM ou CISPOA/DIPOA/SIE ou SUSAF ou SISBI).		
14	25307	2364	<b>Queijo mussarela, fatiado, resfriado</b>	Queijo mussarela fatiado, resfriado, média de 20 g a fatia. Ausência de sujidades, parasitos, fungos e larvas. Isenta de cartilagens e ossos. Embalagem a vácuo, de 1 a 2 kg, plástica ou polietileno, transparente, atóxica, resistente, sem perfurações ou estufamento, não-violada, limpa. A embalagem deve conter descrições externas tais como: dados de identificação do produto, dados do fabricante, número do lote, data de produção, data de validade, quantidade do produto. Deverá possuir selo/símbolo de inspeção de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura (Serviço de Inspeção Federal -SIF) ou das Secretarias e Departamentos de Agricultura Estaduais e Municipais, desde que tais órgãos possuam equivalência dos seus serviços de inspeção com o Serviço de Inspeção Federal na forma da legislação e regulamentação vigentes (SIM ou CISPOA/DIPOA ou SUSAF ou SISBI).	2600	kg
15	368	1661	<b>Salsicha resfriada</b>	Salsicha de frango para cachorro-quente, tamanho médio, resfriada. Coloração uniforme, característica, sem manchas. Ausência de sujidades, parasitos, fungos e larvas. Isenta de cartilagens e ossos. Embalagem a vácuo, de 3 kg, plástica ou polietileno, transparente, atóxica, resistente, sem perfurações ou estufamento, não-violada, limpa. A embalagem deve conter descrições externas tais como: ingredientes, dados de identificação do produto, dados do fabricante, número do lote, data de validade, peso. Deverá possuir certidão de inspeção de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura (Serviço de Inspeção Federal -SIF) ou das Secretarias e Departamentos de Agricultura Estaduais e Municipais, desde que tais órgãos possuam equivalência dos seus serviços de inspeção com o Serviço de Inspeção Federal na forma da legislação e regulamentação vigentes (SIM ou CISPOA/DIPOA/SIE ou SUSAF ou SISBI).	750	kg
16	30292	2346	<b>Salsichão suíno, resfriado</b>	Salsichão suíno, resfriado, tipo linguíça toscana, frescal. Gomos uniformes, adicionada de condimentos naturais, não-picante, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Isenta de cartilagens e ossos. Embalagem plástica ou de polietileno, transparente, atóxica, resistente, lacrada, sem perfurações ou estufamento, não-violada, limpa. A embalagem deve conter descrições externas tais como: ingredientes, dados de identificação do produto, dados do fabricante, número do lote, data de produção, data de validade, peso. Deverá possuir certidão de inspeção de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura (Serviço de Inspeção Federal -SIF) ou das Secretarias e Departamentos de Agricultura Estaduais e Municipais, desde que tais órgãos possuam equivalência dos seus serviços de inspeção com o Serviço de Inspeção Federal na forma da legislação e regulamentação vigentes (SIM ou CISPOA/DIPOA/SIE ou SUSAF ou SISBI). O produto deve ser entregue em kg, em unidades de, no mínimo, 500 gramas.	1880	kg

### 1.3. Do agrupamento de itens em lotes

A aquisição/contratação se dará em lotes?

Não

Sim, Justificar:



**1.4. Da Classificação do Objeto:** O objeto desta contratação se enquadra na descrição de bens e serviços comuns, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por edital, por meio de especificações usuais de mercado conforme o disposto no art. 6º, XIII, da lei n.º 14.133/21 e no estudo técnico preliminar, apêndice deste termo de referência.

**1.5. Prazo de Vigência:** O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano.

**2. Fundamentação e Descrição da Necessidade da Contratação:** A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável das crianças e adolescentes atendidos pelos serviços da SMFCAS do município de Gravataí, bem como melhoria das condições nutricionais dos usuários adultos/idosos em situação de vulnerabilidade social, garantindo sua segurança alimentar, com acesso igualitário, respeitando diferenças biológicas entre as faixas etárias.

**3. Descrição da solução como um todo considerando o ciclo de vida do objeto e especificação do Produto:** A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos estudos técnicos preliminares.

#### **4. Requisitos da Contratação**

**4.1 Dos requisitos:** Os requisitos da contratação encontram-se detalhados em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar.

**4.2 Vedação de Marca:** Não se aplica a esta contratação.

**4.3 Exigência de amostras e provas de conceito:**



**Será exigido amostra do(s) produto(s)/demonstração do(s) serviço(s): Sim**

Será exigido pelo Pregoeiro a apresentação das amostras dos produtos cotados pela empresa vencedora do certame, (nas embalagens originais, devidamente seladas de fábrica), até 05 (cinco) dias úteis após o licitante ser declarado vencedor na fase de disputa de preços, como exigência para Homologação e Adjudicação. Solicitamos que o licitante encaminhe um e-mail para o setor de Nutrição (smfcas.nutricao@gravatai.rs.gov.br) para o agendamento do dia e local da entrega das amostras (será em algum dos endereços abaixo citados). Os licitantes poderão participar com mais de uma marca para cada produto, desde que, para cada marca, seja encaminhada uma amostra para avaliação.

Será exigida prova de conceito?

Não

Sim

**4.4 Exigência de carta de solidariedade**

Não será exigida carta de solidariedade.

Será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, em caso de fornecedor revendedor ou distribuidor.

**4.5 Participação de cooperativas**

Será admitida a participação de cooperativas?

Não

Sim

**5. Modelo de execução do Objeto**

**5.1 Condições de entrega**

Os empenhos são encaminhados ao final de cada trimestre com a previsão total para o próximo trimestre, salvo exceções onde esta previsão poderá ser mensal ou bimestral. Após o recebimento do empenho, a empresa terá sete dias para



realizar a primeira entrega. As entregas, deste empenho, são semanais e parceladas, conforme necessidade da SMFCAS. A entrega deverá ser realizada em cada um dos serviços, de acordo com o cronograma enviado, lembrando que as entregas, normalmente, precisarão ser realizadas em torno de 10 (dez) endereços diferentes no mesmo dia.

**5.2. Prazo de entrega:** máximo de 7 dias após a solicitação, obedecendo cronograma semanal.

**5.3. Locais de entrega:** As mercadorias deverão ser entregues em cada um dos locais relacionados a seguir, todos no município de Gravataí, conforme solicitação, em conformidade com o cronograma encaminhado pela SMFCAS. Há possibilidade de alteração nos endereços ao longo do ano:

Centro Pop: Rua Heitor de Jesus, 71 – B. Centro – Gravataí

Albergue Municipal Casa do Bem: ERS 118, nº 3155, Bairro Cohab C – Gravataí

Abrigo Residencial Girassol: Rua Engenheiro José Marques Viana, 328.

Abrigo Residencial Violeta: Rua Adão Marcelino da Silva, 125 – Centro.

Abrigo Residencial Flor de Lis: Rua Coronel Fonseca, 440, Centro.

Abrigo Residencial Flor de Laranjeira: Rua Salvador Canellas Sobrinho, 39 - Centro

Abrigo Residencial Adulto: Rua Quintino Bocaiúva 183 – Parada 74 – em frente ao Big de Gravataí

Serviço de Convivência Meninos e Meninas: Rua Alfeu Letti, 683 – Morada do Vale I

CREAS Aquarela: Rua Tancredo Neves, 105 – Jansen

CREAS Arco- Íris: Av. Brasil, 202, Pda 72 – B. São Geraldo – Gravataí

CRAS Centro: Rua Antonio Francisco Fonseca, 122 – ao lado da APAE



CRAS Annita Luzia Braun: Rua Fernandes C. Rosa, 30. B. Girassol

CRAS Barnabé: Avenida Brasil, 250 – B. Barnabé

CRAS São Judas: Rua Félix Rodrigues, 115 – São Judas

CRAS Manoel Barbosa: Rua Forquetinha, 10. Loteamento Residen. Breno Garcia

CRAS Moradas: Alfeu Letti, 457, Morada do Vale I

\* Sujeitos a alteração.

A entrega deverá ocorrer em todas as segundas-feiras. Quando for feriado na segunda- feira, excepcionalmente, a entrega deverá ser realizada na terça-feira. O horário para entrega deve ser, preferencialmente no turno da manhã, das 08 (oito) às 11(onze) horas ou no turno da tarde, das 14 (quatorze) as 17 (dezessete)horas.

O entregador deverá descarregar os produtos no local indicado no cronograma, aguardar a conferência da quantidade, qualidade e validade do produto entregue, bem como sua pesagem e medição de temperatura. Os produtos entregues deverão atender rigorosamente as especificações requisitadas, caso contrário, serão rejeitados. Os entregadores deverão ser treinados sobre higiene e boas práticas no transporte de alimentos. As mercadorias rejeitadas ou faltantes deverão ser repostas em, no máximo, 72 horas. Caso a embalagem do produto não esteja de acordo com o especificado, o mesmo também deverá ser substituído por outro produto, com embalagem íntegra em, no máximo, 72 horas. Se o recebimento for observado visualmente que o produto não se encontra dentro dos padrões, serão abertos 5% dos produtos do lote entregue, sendo os custos de responsabilidade da empresa contratada. Caso o produto não estiver de acordo com o exigido, todo o lote será devolvido, devendo ser substituído por outro de qualidade igual ao especificado, em, no máximo, 72 horas.

Na data da entrega, a alimentação deverá ter, no mínimo, 75% de sua validade, contados da data de fabricação.



**5.4. Prazo para substituição:** Máximo de 72 horas, após o recebimento e constatação de que os alimentos não estão em condições adequadas de consumo, estão faltando ou não atendem às especificações do termo de referência.

**5.5 Quanto aos veículos utilizados para transporte/distribuição desses produtos:**

**5.5.1** Devem existir veículos em quantidade suficiente para garantir uma entrega pontual, segura, garantindo que produtos chegarão ao destino dentro da temperatura adequada de resfriamento ou congelamento.

**5.5.2.** O produto deverá ser transportado e entregue em veículo fechado, frigorífico, que mantenha os produtos congelados a uma temperatura inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$  e os resfriados entre 0 e  $4^{\circ}\text{C}$ , durante todo o período em que estiverem sendo transportados.

**5.5.3.** Os termômetros e registradores de temperatura da câmara frigorífica do veículo devem estar em perfeito estado de conservação. Deverá haver planilha com checagem de temperatura em vários momentos durante o transporte, disponível no veículo para o caso de fiscalização.

**5.5.4.** A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém alimentos.

**5.5.5.** Esse veículo deve estar em perfeitas condições de higiene, organização e conservação, sendo que deve garantir a integridade e qualidade do produto final com o propósito de impedir a contaminação e deterioração.

**5.5.6.** Não é permitido o transporte de outros tipos de alimentos, substâncias tóxicas, animais, pessoas e substâncias estranhas junto aos produtos de origem animal.

**5.5.7.** Os produtos de origem animal devem ser transportados do veículo ao local de entrega em monoblocos, de polietileno, lisos, atóxicos, laváveis e resistentes, não sendo permitido o uso de caixas de papelão ou madeira para tal.

**5.5.8.** Produtos congelados com sinais de descongelamento serão devolvidos e a empresa notificada.



**5.5.9.** O entregador deverá ter cuidado na separação das carnes em caixas plásticas, evitando danos às embalagens, sendo vedado jogar os alimentos dentro das caixas.

**5.5.10.** O veículo deve manter-se ligado durante as entregas, de forma a manter a câmara frigorífica ligada durante o processo. A retirada do produto do veículo para o destinatário deverá ocorrer o mais rápido possível, a fim de minimizar o tempo em que as portas da câmara frigorífica ficam abertas, evitando assim, perda importante de temperatura. Desta forma, é desejável, que os produtos de cada entrega, já cheguem ao destinatário, separados, preferencialmente desde a sede.

## **5.6. Qualificação técnica**

**5.6.1.** Alvará sanitário emitido por órgão responsável em Vigilância Sanitária do Licitante e/ou frigorífico fornecedor/fabricante, válido na data da licitação ou declaração assinada de órgão sanitário que confirme que a atividade exercida não requeira fiscalização sanitária.

**5.6.2.** Certidão de Registro da empresa licitante e/ ou frigorífico fornecedor/fabricante junto ao órgão de inspeção federal de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura (SIF- Serviço de Inspeção Federal), ou das Secretarias e Departamentos de Agricultura estaduais ou municipais, desde que tais órgãos possuam equivalência dos seus Serviços de Inspeção com o Serviço de Inspeção Federal na forma da legislação e regulamentação vigente;

**5.6.3.** Licença veicular para transporte de produtos de origem animal, emitida por órgão responsável em Vigilância Sanitária, válido na data da licitação. Caso não possua veículo próprio, a empresa vencedora, deve encaminhar declaração ou contrato firmado com empresa terceirizada, garantindo o compromisso com a entrega dos produtos, juntamente, com a licença veicular para transporte de alimentos destes veículos que serão responsáveis pelas entregas para a



SMFCAS, emitida por órgão responsável em Vigilância Sanitária, estando a mesma vigente.

A empresa fornecedora deverá estar ciente dos locais de entrega, das condições de acesso e tráfego, entre outros fatores, ficando assim assegurado de que possui total conhecimento da estrutura logística e operacional que terá de dispor para atendimento das demandas referentes ao objeto deste edital, em relação às distâncias, locais de entrega e cronogramas de execução.

## **6. Observações adicionais:**

**6.1.** O não cumprimento dos prazos referidos sujeita a empresa às penas previstas em legislação relacionada às licitações públicas, entre outras.

**6.2.** A alimentação deverá estar em perfeitas condições de consumo, armazenada em recipientes próprios para conservação e acondicionamento específico de cada produto, seguindo as exigências do termo de referência/memorial descritivo.

## **7. Substituição do objeto**

**7.1.** A CONTRATADA deverá entregar o objeto nas apresentações exatamente iguais aquelas constantes no termo de referência e na proposta. Não será aceita substituição de itens com apresentação diferente daquela constante na proposta vencedora, exceto quando houver fato superveniente e desde que atendidas as seguintes condições:

**7.1.1.** O pedido de substituição deverá ser protocolado na SMFCAS, acompanhado da comprovação da impossibilidade de entregar o item com a apresentação exatamente igual à ofertada na proposta vencedora previamente aceita, assim como a indicação da nova apresentação, acompanhada dos documentos exigidos na habilitação;

**7.1.2.** A nova apresentação deverá atender a todas as exigências deste Termo de Referência e, se for o caso, obter parecer favorável da amostra emitido pela



Secretaria requisitante de acordo com os critérios de avaliação estabelecidos neste Termo de Referência.

**7.1.3.** O preço ofertado não será alterado nas substituições da apresentação do item ofertado.

**7.1.4.** Por apresentação entende-se os meios pelos quais se individualiza o item e tenham sido solicitados no momento do preenchimento da proposta, tais como: marca, fabricante, modelo, abatedouro, frigorífico, fornecedor, n.º do Registro na Anvisa, Certificado de Aprovação – CA, entre outros.

## **8. Modelo de gestão do contrato**

**8.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

**8.2.** O contrato será gerido e fiscalizado nos termos da Lei Municipal N° 4.464/2022 e os casos de descumprimento/irregularidades serão apurados consoante disciplinado na Lei Municipal N° 4.453/2022.

**8.3. Gestor do Contrato:** Simone Marques Lopes

**8.4. Fiscal do Contrato:** Cíntia de Souza Urnau

## **9. Critérios de medição e pagamento**

### **9.1. Recebimento provisório e definitivo**

**9.1.1.** Os itens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou documento equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento da entrega, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.



**9.1.2.** Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo estipulado, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**9.1.3.** O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 20 dias, a contar do recebimento da Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material.

**9.1.4.** Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 dias.

**9.1.5.** O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

**9.1.6.** No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertence à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

**9.1.7.** O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da Nota Fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

**9.1.8.** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

## **10. Liquidação**



**10.1.** Recebida a Nota Fiscal/Fatura, correrá o prazo de 21 dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, justificadamente, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

**10.2.** O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

**10.3.** Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a Nota Fiscal/Fatura apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) número do empenho;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão ou entidade contratante;
- d) o valor a pagar; e
- e) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

**10.4.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

**10.5.** Para fins de liquidação, o contratado se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta, nos termos do inciso XVI, do Art. 92 da Lei 14.133/2021.

**10.6.** O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial,



de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

**10.7.** O contratado deverá observar os termos constantes nos Decretos Municipais nº 19.203/2021 e 19.388/2021 e suas alterações.

## **11. Pagamento**

**11.1.** O pagamento à contratada será realizado no prazo de 21 (vinte e um) dias úteis após o recebimento da nota fiscal e do atestado da Fiscalização.

**11.2.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

**11.3.** Para fins de pagamento, a CONTRATADA, após a homologação, deverá informar ao Setor Financeiro da Secretaria requisitante o banco, o n.º da agência e o n.º da conta, na qual será realizado o depósito correspondente. A referida conta deverá estar em nome da pessoa jurídica, ou seja, da CONTRATADA. Não serão realizados pagamentos por meio de boleto bancário.

## **12. Antecipação de pagamento**

Não será permitido

Poderá haver o pagamento antecipado, desde que atendido os requisitos do parágrafo 1º, do Art. 145 da Lei 14.133/2021 e após avaliação do caso concreto pela administração.

## **13. Forma e critérios de seleção do fornecedor**

**13.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

**14. Estimativas do valor da contratação:** Especificações e quantidades conforme documento anexo a este termo de referência.



**15. Da dotação orçamentária:** As despesas correrão a conta da dotação:

Órgão/Unidade	Ref.	Vínculo	Ação	Elemento de Despesa
PSE	1251	115000001	2575	3339030
PSB	1310	115000001	2589	3339030

**16. Obrigações da contratada**

**16.1.** A contratada se obriga a efetuar a execução do objeto, conforme especificações, prazo e local constantes na proposta, no Edital, no Termo de Referência e no Estudo Técnico Preliminar;

**16.2.** A contratada se obriga a manter, durante toda a vigência da Ata, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar ao Município de Gravataí, imediatamente, qualquer alteração nas condições que deram ensejo à sua habilitação;

**16.3.** A contratada se obriga a arcar com débitos fiscais, trabalhistas, previdenciários, comerciais, seguros e de responsabilidade civil, bem como despesas com viagens, estada e permanência de pessoal decorrentes da contratação;

**16.4.** A contratada deverá reparar, remover, corrigir, refazer ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;

**16.5.** A contratada assume exclusiva e integral responsabilidade pelo cumprimento de todas as obrigações decorrentes da execução deste contrato, sejam de natureza trabalhista, previdenciária, comercial, civil, penal ou fiscal, inexistindo solidariedade do contratante relativamente a esses encargos, inclusive os que eventualmente advirem de prejuízos causados a terceiros;



**16.6.** A contratada deverá observar todas as disposições contidas no Estudo Técnico Preliminar, neste Termo de Referência e no Edital;

**16.7.** A contratada deverá respeitar todos prazos descritos no Estudo Técnico Preliminar, neste Termo de Referência e no Edital;

**16.8.** A contratada deverá manter seu cadastro atualizado junto ao município de Gravataí, em especial o endereço eletrônico (e-mail), visto que todas as comunicações relativas à contratação serão encaminhadas por e-mail, e presumir-se-ão recebidas no primeiro dia útil que se seguir ao envio, na forma do parágrafo único, do art. 4º da Lei 4.453/2022;

**16.9.** A contratada deverá fornecer a garantia conforme descrito deste Termo de Referência e no Estudo Técnico Preliminar.

## **17. Das sanções e penalidades**

**17.1.** Nos casos de atraso injustificado na execução dos serviços ou de atraso no adimplemento das obrigações contratuais, o contratante poderá aplicar à contratada multa moratória de 1% (um por cento) sobre o valor total do contrato, por ocorrência registrada pelo fiscal do contrato, até o valor máximo de 10% (dez por cento).

**17.2.** Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

Advertência, no caso de faltas leves.

a) Multa compensatória de 1% (um por cento) sobre o valor total do contrato por ocorrência registrada pelo fiscal do contrato, no caso de faltas médias e graves.

b) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos, nos casos de faltas graves.

c) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade que



será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos causados, nos casos de faltas graves.

**17.3.** Serão consideradas **faltas leves**, aquelas relativas à inobservância da cláusula **16.8** deste Termo de Referência;

**17.4.** Serão consideradas **faltas médias**, aquelas relativas a inobservância e/ou descumprimento das obrigações contidas na cláusula **16.7** deste Termo de Referência;

**17.5.** Serão consideradas **faltas graves**, aquelas relativas a inobservância e/ou descumprimento das obrigações contidas nas cláusulas **16.1, 16.2, 16.3, 16.4, 16.5, 16.6, 16.9** deste Termo de Referência.

**17.4.** Para fins de aplicação das multas previstas nas cláusulas **17.1** e **17.2** será considerada ocorrência registrada pelo fiscal do contrato aquela falta que, após identificada e comunicada pela fiscalização à contratada, não foi solucionada e/ou atendida no prazo estabelecido na notificação.

**17.5.** A critério exclusivo da contratante, o recebimento das multas poderá ocorrer deduzindo-se do pagamento devido à contratada o valor correspondente à penalidade aplicada.

**17.6.** As multas previstas nas cláusulas **17.1** e **17.2** são independentes e autônomas, sendo que a aplicação de uma não exclui a possibilidade de aplicação de outra por parte da contratante.

**17.7.** As multas por possuírem natureza pecuniária poderão ser cumuladas com outras sanções.

**17.8.** O contratante poderá cobrar as multas administrativa e judicialmente;

**17.9.** No caso de aplicação de quaisquer das penalidades previstas nas cláusulas acima, é assegurada à contratada o direito de ampla defesa em processo administrativo a ser instaurado.

**17.10.** O pagamento de multa pelo contratante não o exime da reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos que possa acarretar à Administração.

## **18. Observações adicionais**



**18.1.** O não cumprimento dos prazos referidos sujeita a empresa às penas previstas em legislação relacionada às licitações públicas, entre outras.

**18.2.** Todas as comunicações relativas à contratação serão encaminhadas ao e-mail, no correio eletrônico da empresa cadastrada junto ao Órgão emissor da notificação, e presumir-se-á recebida no primeiro dia útil que se seguir ao envio, na forma do parágrafo único do art. 4º da lei 4453/2022.

**18.3.** Conforme os Decretos Municipais nº 19388/21 e nº 19398/21 que versam sobre a alteração da retenção de IR nas contratações de bens e prestação de serviços com vigência a contar de 01/01/2022, não se aplicando as empresas optantes pelo simples nacional.

**18.4.** As novas regras de retenção de imposto de renda estão vigentes desde 02/01/2022 conforme DECRETO MUNICIPAL nº 19.388 de 06/12/2021 que adota a IN RFB nº 1234/2012 para fins de retenção de IRRF nas contratações de bens e na prestação de serviços realizadas pelo Município de Gravataí, desta forma, solicitamos que cada empresa verifique seu enquadramento na legislação vigente e proceda a emissão da Nota Fiscal da forma correta.

**18.5.** Para venda de mercadorias as informações deverão constar no campo Observações/ Informações complementares na DANFE.

**18.6.** Ressaltamos que as notas fiscais de serviço emitidas em desacordo não serão aceitas e deverão ser substituídas, em caso de DANFE, será necessário emitir carta de correção, portanto, o prazo de pagamento terá início a contar da emissão da nova nota fiscal/carta de correção.

**18.7.** Solicitamos que as empresas optantes pelo Simples Nacional enviem a Certidão de Optante pelo Simples Nacional que pode ser gerada através do link abaixo:

<http://www8.receita.fazenda.gov.br/SIMPLESNACIONAL/aplicacoes.aspx?id=21>

Gravataí, 05 de Maio de 2026.

