



TERMO DE REFERÊNCIA

Município de Tramandaí Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social Necessidade da Administração: aquisição de gêneros alimentícios

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

O presente termo tem por objeto a **aquisição de gêneros alimentícios**, destinados a Casa de Acolhimento da Criança e do Adolescente e CREAS, enquanto aguardamos a resolução dos novos processos de gêneros alimentícios.

Os objetos da aquisição pretendida possuem as seguintes especificações:

Item	Otdo	December 1				
item	Qtde	Descrição	Val. Méd.	Val. Tot.		
1	100 latas	ACHOCOLATADO EM PÓ: em latas de 400 gramas, sem ferrugem e/ou amassadas, enriquecido com 9 vitaminas e Activ-G.	R\$ 4,20	R\$ 420,00		
2	300 cx	CAFÉ: embalado a vácuo em embalagem aluminizada, acondicionada em caixa de papelão individual de 500 gramas, com aroma e odor característico. Ingredientes: 100% grãos de café arábica.	R\$ 36,60	R\$ 10.980,00		
3	200 kg	CARNE DE 2ª: resfriada, sem osso, cortada em cubos, com aproximadamente 60 gramas cada cubo, de corte paleta, com no máximo 11% de teor de gordura por quilo, temperatura de recebimento 0°C a 5°C, sem nervuras e aparas de cartilagem.	R\$ 28,77	R\$ 5.754,00		
4	20 unid	FARINHA LÁCTEA: em embalagens de 600 gramas.	R\$ 15,43	R\$ 308,60		
5	40 kg	LINGUIÇA TIPO CALABRESA: cozida, embalada em sacos atóxicos de até 1 kg. Com prazo de validade de acordo com a legislação vigente na data de entrega.	R\$ 18,53	R\$ 741,20		
6	100 unid	MANTEIGA SEM SAL: resfriada, sem corantes em tabletes de 180 a 200 gramas, em embalagem fechada. Validade mínima de 10 dias.	R\$ 9,00	R\$ 900,00		
7	50 unid	MARGARINA VEGETAL LIGHT: em potes plásticos de 500 gramas, com lacre aluminizado e tampa plástica sobre o lacre, com aproximadamente 65% de lipídios totais, sem gordura trans, sem gordura hidrogenada, com óleo interesterificados, enriquecida com vitamina A e sem glúten. Validade mínima de 120 dias.	R\$ 10,80	R\$ 540,00		
8	100 bandejas	MORANGO: em tamanho médio, em bandeias de 250		R\$ 1.223,00		
9	300 dz	OVOS: brancos de galinha, casca lisa e limpa, tamanho		R\$ 2.679,00		
10	150 kg	PRESUNTO MAGRO: fatiado, embalados em sacos transparentes, atóxicos de 1 kg. Validade mínima sob refrigeração de 7 dias.		R\$ 3.853,50		
11	150 kg	QUEIJO MUSSARELA: fatiado, resfriado, fatiado em fatias finas, com embalagem lacrada inviolável, sem				

		plásticos interfolhados. A entrega deste produto deve ser em veículo isotérmico. Validade mínima sob	,	TORRES
		refrigeração de 7 dias.		The same of the sa
12	60 kg	SALSICHA DE FRANGO: resfriada em pacotes de 450 g embalada a vácuo. Prazo de validade de acordo com a legislação vigente na data de entrega	R\$ 14,80	R\$ 888,00
13	60 kg	SALSICHÃO DE FRANGO: resfriado, percentual de gordura até 10%, sem nervuras, embalagem lacrada com lacre inviolável em pacotes de 1 a 2 kg. Prazo de validade de acordo com a legislação vigente na data de entrega.	R\$ 22,50	R\$ 1.350,00
	·		Val. Tot.	R\$ 36.834,30

O prazo de validade do contrato será de 05 (meses) meses, não havendo a necessidade de prorrogação.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação é fundamentada através do Estudo Técnico Preliminar, que se encontra anexado ao processo.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é a **aquisição de gêneros alimentícios** através de uma dispensa, tendo em vista a extrema necessidade dos itens especificados no ITEM "1".

As hipóteses de rescisão contratual e de sanções obedecerão aos critérios determinados na Lei 14.133/2021, no Título II – Dos Contratos Administrativos, Capítulo VIII – Das Hipóteses de Extinção dos Contratos, bem como do Capítulo IV, Capítulo I – Das Infrações e Sanções Administrativas, respectivamente, no que couber, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

Para fornecimento/prestação de serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos a título de habilitação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

O modelo de execução está previsto nos itens "03 – Descrição da solução como um todo" e "01 – Definição do objeto".



Os itens deverão ser entregues em até 05 dias, de segunda a sexta-feira, após o envio da nota de empenho, que será feito por e-mail junto dos locais para realizar a entrega.

- > As empresas deverão apresentar:
- Alvará Sanitário expedido pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do Município, da sede da empresa licitante, em vigor, comprovando que a licitante está autorizada a operar no ramo de gêneros alimentícios.
 - a) Caso a empresa licitante seja isenta de Alvará Sanitário, deverá apresentar declaração de isenção emitida pelo Departamento de Vigilância Sanitária Municipal da sede da empresa licitante.
 - b) Caso a licitante não possua Alvará Sanitário, tendo em vista a implantação da Lei Estadual nº 14376/2013, deverá apresentar declaração expedida pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do Município, da sede da licitante em vigor, atestando que o local foi inspecionado e atende as normas sanitárias para operar no ramo de gêneros alimentícios.
 - c) Os licitantes deverão apresentar 2 (duas) amostras de cada produto, posteriormente à sessão licitatória, no período de 4 dias úteis. As amostras devem ser entregues no setor de nutrição da Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social, para o técnico responsável (nutricionista Iracita Inês Rech) de segunda a sexta-feira das 13h às 19h no endereço que segue: Rua Eleodoro Franzen, nº 167, Bairro São Francisco I.
 - d) Os laudos de análise sensorial das amostras serão emitidos pela Nutricionista do Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social, em até 05 (cinco) dias corridos contados do último dia de prazo para entrega das amostras, de segunda a sexta-feira, das 13h às 19h.

As amostras não serão devolvidas.

Os laudos serão emitidos em (02) duas vias, sendo uma entregue para o licitante e a outra encaminhada ao Setor de Licitações, os quais serão anexados ao processo e ao sistema.

- Não serão enviados resultados dos laudos de análise sensorial por e-mail, telefone, WhatsApp ou qualquer outro contato virtual, devendo ser retirados pessoalmente.
- A adjudicação do(s) item(s)/lote(s) vencido(s) pela(s) licitante(s) estará condicionada à análise sensorial das amostras pela Nutricionista e emissão dos laudos.
- Os produtos deverão vir identificados com os seguintes dados:
 - Razão social da empresa licitante;
 - Modalidade e número da licitação;
 - Número do lote;
 - Nome do produto;
- A amostra do produto deverá estar em embalagem e/ou apresentação na qual o produto será entregue, INCLUSIVE MARCA, devendo ser apresentada rigorosamente idêntica ao produto que será entregue, inclusive embalagem, gramagem, rotulagem, prazo de validade. O produto que estiver em desacordo com as especificações constantes neste Edital será desclassificado e a não apresentação do produto solicitado também o desclassificará. Não serão aceitas amostras para análise por analogia.
- Todos os itens licitados estão sujeitos à análise de laboratório, se o Setor de Nutrição julgar necessário, sendo esta análise de inteira responsabilidade da empresa licitante, inclusive as custas. Este laudo de análise (físico-químico, microbiológico e microscópico), quando solicitado, deverá ser emitido por laboratório oficial a menos de 18 (dezoito) meses, a contar da data de abertura da licitação, e o laudo deverá evidenciar as características do produto ofertado.
- Todos os itens licitados estão sujeitos à apresentação de fichas técnicas caso o Setor de Nutrição julgar necessário.
- Uma amostra servirá para análise sensorial pela Nutricionista da Secretaria e a outra para contraprova no momento da entrega dos produtos. Serão analisados, além das especificações de cada produto e das exigências do Edital, os seguintes critérios: embalagem (resistência, qualidade do rótulo), qualidade, rendimento e aproveitamento, aceitabilidade, durabilidade,

- 39 /
- aparência, gosto, sabor, cor, odor, informações nutricionais, forma de preparo, diluição.
- Os produtos serão classificados, ou não, quanto ao rendimento, à textura, aparência, sabor, odor e características organolépticas adequadas.
- Gêneros alimentícios semiperecíveis (secos): a entrega deverá ser realizada no Almoxarifado Central de acordo com os pedidos que serão solicitados pela Nutricionista da Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social após o envio da nota de empenho. Se o produto na hora da entrega não estiver de acordo com as especificações do edital, o mesmo não será aceito e o fornecedor terá um prazo máximo de 24 horas para fazer a reposição do produto no local destinado. Todos os produtos devem respeitar rigorosamente os prazos de validade de acordo com o grupo alimentar que pertencem. Serão aceitos apenas os produtos com a data máxima de 30 dias a contar da sua fabricação, no momento de entrada no almoxarifado central. É importante salientar que as embalagens dos produtos devem obedecer rigorosamente a gramagem e o formato estipulados no edital, bem como, a marca apresentada na hora da amostra. NÃO SERÁ ACEITO OUTRAS MARCAS NO ATO DE ENTREGA. EXCLUSIVAMENTE AS MARCAS COTADAS E APRESENTADAS NA AMOSTRA. Horário de funcionamento do almoxarifado central para recebimento de produtos: de segunda à quintafeira das 13 h às 17 h.
- O produto deve apresentar suas características organolépticas adequadas no momento da sua entrega nos locais a serem indicados pela Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social. Entrega esta, que é de responsabilidade da empresa licitante e que deve obedecer às solicitações do setor de Nutrição. Os produtos serão recebidos no seu destino pela comissão de recebimento que fará a inspeção necessária. Devem ser acondicionados em embalagens adequadas, bem como, transportados em veículos

apropriados e sujeitos a inspeção a qualquer momento. A última embalagem (fardo, caixa de papelão, sacos atóxicos) deve ser resistente de tal forma que os pacotes internos (embalagem interna) não sofram quebras, rasgos, perfurações que comprometam o produto final. Se isso ocorrer a empresa tem a responsabilidade de repor os produtos perdidos, nas quantidades necessárias, mediante apresentação do produto inutilizado. Os entregadores devem vir uniformizados com identificação da empresa e EPIs necessários, fornecidos pela empresa.

- Gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros: a entrega deverá ser realizada nos locais que serão informados pela Nutricionista da Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social após o envio da nota de empenho. Se o produto na hora da entrega não estiver de acordo com as especificações do edital, o mesmo não será aceito e o fornecedor terá um prazo máximo de 24 horas para fazer a reposição do produto no local destinado. Todos os produtos devem respeitar rigorosamente as especificações. É importante salientar que as embalagens dos produtos devem obedecer rigorosamente a gramagem e o formato estipulados no edital. APENAS SERÃO ACEITOS PRODUTOS DE 1ª QUALIDADE, EXCLUSIVAMENTE AS MARCAS E QUALIDADE COTADA E APRESENTADA NA AMOSTRA.
- Os produtos devem ser acondicionados em sacos plásticos transparentes ou em caixas atóxicas que possibilitem a visualização dos produtos, bem como, transportados em veículos apropriados e sujeitos a inspeção a qualquer momento. As caixas devem estar impecavelmente higienizadas, sem sujidades. Não devem ser utilizadas caixas de madeira ou de material reciclado, impróprio para acondicionar alimentos. Os produtos não podem ser misturados, devem ser separados um a um. Os produtos devem ser armazenados em locais que estejam respeitando as normas da ANVISA quanto a higiene geral dos mesmos. Os entregadores devem ser uniformizados e utilizar os EPIS necessários no momento da entrega.
- O produto deve apresentar suas características organolépticas adequadas no momento da sua entrega nos locais a serem indicados pela Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social. Entrega esta, que é de

WICH 41

responsabilidade da empresa licitante e que deve obedecer às solicitações do setor de Nutrição. Os produtos serão recebidos no seu destino pela comissão de recebimento que fará a inspeção necessária.

- Armazenamento dos produtos (cárneos): Os produtos cárneos devem ser entregues resfriados, todos os itens devem ter rotulagem de identificação específica (procedência) mesmo quando for embalagem individual. A referida embalagem deve ser identificada com carimbo e/ou rótulo, selo de rastreabilidade com todos os critérios exigidos identificados e devem ser oriundos de estabelecimento licenciado. Deve constar em todas as embalagens o nome do produto e a quantidade existente na mesma. O fornecedor deverá estar com o estabelecimento e equipamentos utilizados para a manipulação e armazenamento das carnes em perfeitas condições de higiene e conservação, bem como, de acordo com a nova legislação vigente para estabelecimentos que fracionem produtos cárneos. Deverá estar discriminado na rotulagem dos produtos, as condições de armazenamento, inclusive temperatura adequada para refrigeração e prazos de validade dos produtos, de acordo com a legislação vigente na data de entrega.
- Condições dos produtos: Todos os produtos devem manter suas características organolépticas sujeitas a inspeção na hora da entrega nos estabelecimentos. Todos os produtos cárneos devem ser entregues refrigerados. Entrega esta que será de responsabilidade do fornecedor. Salientamos ainda que todos os produtos cárneos deverão ser entregues em veículo isotérmico, inspecionado pela vigilância sanitária. O laudo de inspeção deverá constar no envelope nº 2 Habilitação. Os produtos estão sujeitos a inspeção na chegada nos estabelecimentos. Inspeção esta realizada pela comissão de recebimentos de gêneros alimentícios, bem como, pelo CAE ou técnico competente. A mão-de-obra necessária para as entregas é de responsabilidade do fornecedor e deve ser qualificada para a função. Se o produto na hora da entrega não estiver de acordo com as especificações exigidas no edital, o mesmo, não será recebido nos estabelecimentos, porém, o fornecedor terá um prazo máximo de 24 horas para repor o produto em perfeitas condições como consta nas especificações no local a que se



destina. Os produtos devem ser acondicionados em embalagens adequadas, bem como, transportados em veículos apropriados. Sendo que a última embalagem (FARDO, CAIXA DE PAPELÃO, SACOS ATÓXICOS TRANSPARENTES), devem ser resistentes, de forma que os pacotes internos (embalagem interna) não sofram quebras, rasgos, perfurações, que comprometam o produto final. Caso isso ocorra, a empresa terá a responsabilidade de repor os produtos danificados, mediante a apresentação do produto inutilizado. Todos os entregadores devem se apresentar devidamente uniformizados na hora da entrega; (cabelos cobertos, jaleco branco, uniforme da empresa e EPIs necessários para determinada função).

- ➤ Todas as entregas devem obedecer às normas HIGIÊNICO SANITÁRIAS DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS NO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO, RDC 216 e portaria nº 078 da Sec. Saúde do Estado.
- Outros produtos de origem animal (queijo, nata, requeijão, peito de frango): esses produtos devem ser entregues em embalagem lacrada da indústria, não deve ser fracionado e embalado artesanalmente sem rotulagem e validade.
- Salientamos que os estabelecimentos que tenham a intenção de distribuir e embalar esses produtos deve obrigatoriamente ter inspeção sanitária (registro de SIM e/ou CISPOA e/ou SIF);
- Ressaltamos ainda que o estabelecimento pode receber e vender diretamente no balcão, porém, para distribuir, fracionar e embalar, deve ter os registros citados acima;
- ➤ AS EMPRESAS LICITANTES DEVERÃO POSSUIR CONDIÇÕES TAIS QUE GARANTAM A RESPONSABILIDADE, PRESTEZA, SEGURANÇA E EFICÁCIA DA EXECUÇÃO DO OBJETO, DE MODO A OBTER PLENO RESULTADO NA REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS MENCIONADOS NESTE INSTRUMENTO.

5.MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal nº 5157/2023, que "Regulamenta as funções do agente de



contratação, da equipe de apoio e da comissão de contratação, suas atribuições e funcionamento, a fiscalização e a gestão dos contratos, e a atuação da assessoria jurídica e do controle interno no âmbito do Município de Tramandaí, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021".

O fiscal e gestor do contrato será Iracita Inês Rech e Thomás Fanti dos Santos, respectivamente

6. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado conforme condições a serem estabelecidas pela Secretaria Municipal da Fazenda.

7.FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO

Conforme disposto no item 4, o futuro contratado será selecionado mediante processo licitatório na modalidade Dispensa de Licitação.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa para a atual **aquisição de produtos cárneos** é de **R\$ 36.834,30** (trinta e seis mil, oitocentos e trinta e quatro reais e trinta centavos), conforme especificações dos itens constantes no Termo de Referência e valores médios anexos a esta Dispensa Eletrônica.

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, conforme disposição dos orçamentos anexados a este processo.



9. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

O dispêndio financeiro decorrente da contratação ora pretendida decorrerá da dotação orçamentária:

Órgão:	12	SECRETARIA MUN. DESENV. E ASSIST. SOCIAL
Unidade:	1	SECRETARIA MUN. DESENV. E ASSIST. SOCIAL
Função:	8	ASSISTÊNCIA SOCIAL
Subfunção:	244	ASSISTÊNCIA COMUNITÁRIA
Programa	0131	FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Proj./Atividade:	2423	PROGRAMAS SOCIAIS
Elemento:	3.3.3.9.0.30.00.00.00	MATERIAL DE CONSUMO – 6978
Proj./Atividade:	2281	ACOLHIMENTO SOCIAL
Elemento:	3.3.3.9.0.30.00.00.00	MATERIAL DE CONSUMO - 5098

Tramandaí, 29 de agosto de 2025.

Aline laronka da Silva

Secretaria Mun. de Desenvolvimento

e Assistência Social