



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO:

1.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE VISA ATENDER AS DEMANDAS DA COZINHA COMUNITÁRIA DO DISTRITO DE CAMPOS FRIOS VINCULADA AO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS.

1.2. A Descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, parte integrante deste Termo de Referência.

2. DA JUSTIFICATIVA:

2.1. O distrito de Campos Frios, localizado na Mata Sul do estado de Pernambuco e pertencente ao município de Xexéu, apresenta uma significativa parcela da população vivendo em condições de vulnerabilidade socioeconômica. Essa situação é agravada pela economia local, que está majoritariamente baseada no cultivo da cana-de-açúcar e nas atividades da prefeitura, resultando em uma renda limitada para a grande maioria das famílias e, conseqüentemente, em um elevado índice de pobreza. Além disso, desafios como o acesso insuficiente a serviços básicos, altas taxas de desemprego e condições precárias de moradia têm contribuído para a insegurança alimentar e outras dificuldades enfrentadas pelos moradores.

O Programa Cozinha Comunitária está alinhado com as políticas públicas de segurança alimentar e nutricional do Brasil, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Ele também colabora para o cumprimento dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU, especialmente o ODS 2 (Fome Zero e Agricultura Sustentável), e está em conformidade com o SISAN – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e a LOSAN – Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional.

O objetivo do programa é fornecer alimentação gratuita e de qualidade à população, com prioridade para pessoas em situação de vulnerabilidade e risco social, incluindo aquelas em situação de rua e em insegurança alimentar e nutricional. As cozinhas comunitárias são equipamentos de segurança alimentar e





nutricional (SAN) implementados em parceria com o governo do estado e financiados com recursos públicos. Elas têm como propósito produzir e disponibilizar, de forma gratuita, refeições adequadas e saudáveis para as populações mais necessitadas.

No caso de Campos Frios, a cozinha comunitária fornecerá 200 refeições diárias de maneira gratuita, garantindo que todas sejam de qualidade e em quantidade suficiente para atender às necessidades da comunidade local. O serviço funcionará, no mínimo, cinco dias por semana, assegurando a oferta contínua de alimentação digna e saudável.

Essa iniciativa visa promover dignidade e esperança, contribuindo para a saúde, a inclusão social e o fortalecimento dos laços comunitários. Ao oferecer uma base alimentar sólida, a cozinha comunitária se torna um instrumento essencial na luta contra a fome e na construção de uma sociedade mais justa e solidária.

Diante do exposto, dois objetivos centrais são destacados para evidenciar a importância da aquisição de alimentos destinados ao programa da Cozinha Comunitária:

- **Garantir o Atendimento das Necessidades Básicas:**
Fornecer apoio imediato às famílias em situação de pobreza extrema, assegurando o direito à alimentação, saúde e condições dignas de vida.
- **Reduzir os Impactos da Desigualdade:**
Mitigar os efeitos adversos da vulnerabilidade social, promovendo inclusão e justiça social no distrito.

Considerando esse contexto, torna-se imprescindível a aquisição de gêneros alimentícios destinados à cozinha comunitária neste distrito, com o objetivo de melhorar a qualidade de vida da população e assegurar um impacto positivo na luta contra a fome e a desigualdade social.

3. DA JUSTIFICATIVA DOS QUANTITATIVOS:

3.1. O distrito de Campos Frios, localizado na Mata Sul de Pernambuco, enfrenta desafios socioeconômicos significativos, com uma população de aproximadamente 4.000 moradores, sendo 60% em situação de pobreza ou extrema pobreza. A principal fonte de renda vem do cultivo de cana-de-açúcar e da prefeitura local, limitando as oportunidades econômicas. A maioria das famílias depende de subsídios emergenciais para acessar serviços básicos, como alimentação e saúde.

A Secretaria de Assistência Social identificou que muitas famílias estão em risco e necessitam de apoio imediato. Para atender a essa demanda, serão disponibilizadas 200 refeições diárias, entre almoço e jantar, com foco nas famílias em maior vulnerabilidade, especialmente crianças, idosos e pessoas com necessidades especiais.





A distribuição dos alimentos será baseada em critérios de prioridade, considerando o tamanho das famílias e a gravidade da situação.

Além disso, foi realizado um levantamento técnico detalhado para garantir o fornecimento adequado de alimentos durante o mês, com uma margem de segurança para evitar interrupções e assegurar a continuidade do serviço. Essa iniciativa visa promover a dignidade e a segurança alimentar da comunidade local.

Os quantitativos da aquisição de gêneros alimentícios podem variar dependendo das necessidades individuais e do consumo médio do grupo para quem estão sendo adquiridos. Essa quantidade pode ser determinada com base nos padrões de consumo alimentar.

Abaixo declinaremos a quantidades e os itens a serem licitados:

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE | QUANTID. MENSAL | QUANTID. ANUAL | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|---|---------|-----------------|----------------|----------------|--------------|
| 1 | FLOCOS DE MILHO Flocos de milho pré-cozidos, isento de sujidades, mofo e fermentação, cor amarela, matéria-prima milho. Em embalagem de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto. | PACOTE | 300 | 3.900 | R\$ 2,43 | R\$ 9.477,00 |
| 2 | PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA DE CARNE Proteína de soja, texturizada, cor clara, mínima de 52% de concentração de proteína, acondicionada em embalagem de 400g, validade do produto não pode ser inferior a 12 meses, contados a partir da data da sua entrega. Rotulagem contendo, no mínimo registro no MS, nome e composição do produto, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, data de fabricação e data ou prazo de validade. | PACOTE | 50 | 650 | R\$ 11,23 | R\$ 7.299,50 |
| 3 | FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, constituído de grãos inteiros e | | | | | |



| | | | | | | |
|---|---|----|-----|-------|-----------|---------------|
| | sãos, com teor de umidade máxima de 14%, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico, sem violação e pacotes de 1kg. A validade mínima deve ser de 4 meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto. | KG | 85 | 1.105 | R\$ 9,18 | R\$ 10.143,90 |
| 4 | ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1 PRÉ COZIDO, constituído de grãos inteiros, com teor unidade máxima de 15%, 100% natural, 0% de gordura trans, não precisa lavar, isento de sujidades e plástico atóxico. Pct de 1 KG. | KG | 115 | 1.495 | R\$ 7,40 | R\$ 11.063,00 |
| 5 | FARINHA DE MANDIOCA FINA Farinha de mandioca, sem sujidade, próprio para consumo humano, cheiro adequado, cor bastante branca, tipo fina. Pacote de 1kg. | KG | 35 | 455 | R\$ 7,93 | R\$ 3.608,15 |
| 6 | FIGADO - BOVINO, apresentado em peças inteiras, congelado, com aspecto brilhante avermelhado escuro, sabor e cheiro característicos, isento de manchas esverdeadas, sem manchas esverdeados ou amarelados, acondicionado em saco de polietileno transparente. | KG | 75 | 975 | R\$ 15,01 | R\$ 14.634,75 |
| 7 | CARNE DE CHARQUE PA (PONTA DE AGULHA) DE 1ª, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Com aspecto firme, odor, cor e | KG | 27 | 351 | R\$ 38,69 | R\$ 15.580,19 |



| | | | | | | |
|----|---|---------|-----|-------|----------|---------------|
| | sabor característicos | | | | | |
| 8 | MACARRÃO ESPAGUETE 500G. Macarrão tipo espaguete, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem de polietileno contendo 500g, íntegra, contendo data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações nutricionais. Com validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade | PACOTE | 120 | 1.560 | R\$ 3,64 | R\$ 5.678,40 |
| 9 | MILHO PARA MUNGUNZÁ AMARELO (CANJICA), de boa qualidade, isento de sujidades, embalagem pacote de 500g, devidamente identificada com nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido | PACOTE | 150 | 1.950 | R\$ 3,25 | R\$ 6.337,50 |
| 10 | LEITE DE COCO EMB.500ML Leite de coco, com constituição básica: leite de coco, conservadores, estabilizantes, acidificantes e espessantes. Produto obtido a partir da trituração e prensagem da polpa albuminosa do coco maduro. Não deverá conter lactose e adição de açúcares. Embalagem de 500ml, íntegra, contendo data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações nutricionais | UNIDADE | 120 | 1.560 | R\$ 7,60 | R\$ 11.856,00 |
| 11 | AÇÚCAR CRISTAL TIPO 1. Açúcar cristal tipo 1. Sacarose obtida da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce. Sem fermentação; isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Acondicionados em embalagem de polipropileno | KG | 52 | 676 | R\$ 4,93 | R\$ 3.332,68 |



| | | | | | | |
|----|--|--------|-----|-------|-----------|---------------|
| | original do fabricante com 1kg, embalados em fardos lacrados, livres de violação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, pro cedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto de verá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante. | | | | | |
| 12 | LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 200G Produto obtido a partir da desidratação do leite de vaca integral, na sua concentração natural, sem diluição e sem adição de açúcar e/ou água, submetido a tratamento e processamento tecnológico adequados, e que assegurem sua apresentação e conservação até o momento do consumo; envasados assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de luz, sem umidade, e não poderão conter substâncias estranhas ao produto de origem. Embalagem de 200g íntegra, contendo data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações nutricionais. | PACOTE | 30 | 390 | R\$ 8,35 | R\$ 3.256,50 |
| 13 | FRANGO INTEIRO- (SEM PÉS, CABEÇA E VÍSCERAS) Congelado, de primeira qualidade, sem sujeiras e outros materiais estranhos, com cheiro e cor próprios. Embalados em sacos transparentes atóxicos. | KG | 160 | 2.080 | R\$ 15,55 | R\$ 32.344,00 |
| 14 | CAFÉ EM PÓ, TORRADO MOÍDO, EMBALAGEM DE 250G. Café Torrado e Moído, de 1º Qualidade, com categoria | KG | 5 | 65 | R\$ 9,25 | R\$ 601,25 |



| | | | | | | |
|----|---|--------|---|----|----------|------------|
| | de qualidade tradicional, aroma e sabor característico do produto. Acondicionado em embalagem 250g. Com Certificado ABIC e/ou Laudos Laboratoriais. | | | | | |
| 15 | <p>BOLACHA SALGADA, TIPO CREAM CRACKER, EMBALAGEM DE 350G</p> <p>Bolacha salgada, embalagem de 350g, embalagem individualizada atóxica. Constituição básica: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, extrato de malte, açúcar invertido, amido, fermento biológico, açúcar, estabilizante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio, acidulante ácido láctico e melhorador de farinha protease (INS 1101 i). Data de fabricação deve estar em local visível da embalagem. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 120 dias da data de entrega</p> | PACOTE | 5 | 65 | R\$ 6,35 | R\$ 412,75 |
| 16 | <p>BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA Biscoito Doce oval tipo Maizena, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, sem gordura trans, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo aproximadamente 350g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas,</p> | PACOTE | 5 | 65 | R\$ 5,98 | R\$ 388,70 |



| | | | | | | |
|----|---|---------|----|-----|-----------|--------------|
| | material estranho, umidade e bolor. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. | | | | | |
| 17 | COLORÍFICO Pacote de 1KG. Colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente | PACOTE | 5 | 65 | R\$ 15,83 | R\$ 1.028,95 |
| 18 | COMINHO TEMPERO EM PÓ pacote de 1kg moído 100% Natural | PACOTE | 5 | 65 | R\$ 15,42 | R\$ 1.002,30 |
| 19 | VINAGRE EMB.500ML. Vinagre, matéria prima vinho branco, tipo macio, acidez 4,50, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, branco, especial, tipo 1. Embalagem de 500ml, deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. | UNIDADE | 20 | 260 | R\$ 2,45 | R\$ 637,00 |
| 20 | OLEO DE SOJA Tipo 01. Óleo comestível refinado de soja. Embalagem de plástico (pet) de 900ml. Obtido de espécie vegetal isento de ranço e substâncias estranhas, adequada para as condições previstas de armazenamento. Unidade c/ 900ml. Com validade de 10 meses da data de entrega | UNIDADE | 20 | 260 | R\$ 9,70 | R\$ 2.522,00 |
| 21 | SAL EMB. 1KG Sal refinado iodado, com as descrições mínimas: sal refinado, iodado, | | | | | |



| | | | | | | |
|----|---|----|----|-----|-----------|--------------|
| | não tóxico, com dosagem mínima de 10mg e máxima 15mg de acordo com a legislação federal vigente. Constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, número de registro. O produto deve apresentar validade de no mínimo 12 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 1kg | KG | 20 | 260 | R\$ 2,00 | R\$ 520,00 |
| 22 | CEBOLA DE 1ª QUALIDADE, TIPO EXTRA - De 1ª qualidade, tipo extra. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto, embalados de acordo com a solicitação e acondicionados em caixas próprias. | KG | 25 | 325 | R\$ 9,75 | R\$ 3.168,75 |
| 23 | COENTRO - Coentro in natura, de primeira qualidade, com folhas íntegras, frescas, coloração verde escura e sem pontos amarelados e danos aparentes | KG | 5 | 65 | R\$ 22,95 | R\$ 1.491,75 |
| 24 | ALHO DE 1ª QUALIDADE, TIPO EXTRA ALHO - De 1ª qualidade, tipo extra. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto, embalados de acordo com a | KG | 15 | 195 | R\$ 31,90 | R\$ 6.220,50 |



| | | | | | | |
|----|---|----|----|-----|-----------|--------------|
| | solicitação e acondicionados em caixas próprias. | | | | | |
| 25 | PIMENTÃO DE 1ª QUALIDADE, TIPO EXTRA - De 1ª qualidade, tipo extra. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto, embalados de acordo com a solicitação e acondicionados em caixas próprias. | KG | 35 | 455 | R\$ 8,09 | R\$ 3.680,95 |
| 26 | BATATA INGLESA - De 1ª qualidade, tamanho regular, produtos frescos e com grau de maturação intermediário. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em embalagens de 5Kg ou 3Kg. | KG | 22 | 286 | R\$ 12,08 | R\$ 3.454,88 |
| 27 | CHUCHU- de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagens de 5Kg ou 3Kg. . | KG | 25 | 325 | R\$ 7,24 | R\$ 2.353,00 |
| 28 | CENOURA - De 1ª qualidade, tamanho regular, vermelha. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. | KG | 22 | 286 | R\$ 7,70 | R\$ 2.202,20 |
| 29 | JERIMUM de boa qualidade, cheiro e sabor próprios, de boa qualidade, com cozimento garantido, compacta e firme, isenta de material terroso, parasitos, mofos e sem partes | KG | 40 | 520 | R\$ 6,35 | R\$ 3.302,00 |



| | | | | | | |
|----|--|---------|-----|-------|-----------|---------------|
| | arroxeadas, sem folhas e talos. | | | | | |
| 30 | CARNE BOVINA MOÍDA Carne bovina moída com as especificações mínimas: acém, resfriada com temperatura de 0-4°C, não ter sofrido congelamento anterior, limpa de nervos, tendes e aponevroses, homogeneizada. Teor de gordura de no máximo 15%, deverá estar acondicionada em pacotes plásticos de 500g cada, devidamente identificadas com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Validade de acordo com o processo da embalagem, respeitando a legislação vigente. | PACOTES | 100 | 1.300 | R\$ 13,74 | R\$ 17.862,00 |
| 31 | XERÉM - a base de milho triturado. Embalagem com 500g com dados do fabricante, data de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes na ANVISA. | PACOTE | 50 | 650 | R\$ 4,18 | R\$ 2.717,00 |
| 32 | CARNE BOVINA Carne de primeira qualidade, sem osso, congelada, e com no máximo 10% de sebo e gordura, com cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico transparente, atóxico e resfriado. O produto deverá seguir as especificações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e ter transporte e comercialização liberados pela ADAGRO. A entrega é semanal | KG | 50 | 650 | R\$ 39,98 | R\$ 25.987,00 |
| 33 | PIMENTA DE CHEIRO-Pimenta de cheiro. Especificações: firmes, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livre de resíduos de fertilizantes, de matéria | KG | 5 | 65 | R\$ 25,11 | R\$ 1.632,15 |



| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos, de colheita recente. | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|

Valor Total Estimado em: **R\$ 213.796,70 (Duzentos e treze mil, setecentos e noventa e seis reais e setenta centavos).**

4. DO VALOR ESTIMADO E DAS ESPECIFICAÇÕES:

4.1. Foram realizadas pesquisas de preço em diferentes órgãos e empresas no mercado, e os valores obtidos têm caráter estimativo, e, com base no Mapa de Média que será anexo ao processo, obtivemos o valor total de **R\$ 213.796,70 (Duzentos e treze mil, setecentos e noventa e seis reais e setenta centavos).**

5. DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

5.1. Considerando o Decreto Municipal nº 117/2024 que regulamenta a Lei Federal nº 14.133/2021, indica a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, no âmbito da Administração Pública Municipal.

5.2. Diante do exposto no item anterior, esta licitação ocorrerá na modalidade Pregão Eletrônico.

5.3. O critério de julgamento será o **MENOR PREÇO POR ITEM.**

5.4. O pregão eletrônico é uma modalidade de licitação pública utilizada para a aquisição de bens e serviços de maneira ágil, eficiente e transparente. Quando realizado de forma regional, o pregão eletrônico pode trazer diversos benefícios para a administração pública e para os participantes. Conforme o **DECRETO MUNICIPAL Nº120/2024**, que regulamenta a regionalidade no Município de Xexéu, nas contratações públicas de bens, serviços e obras, deverá ser concedido tratamento diferenciado e favorecido e diferenciado e simplificado para às microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, agricultor familiar, produtor rural pessoa física e sociedade cooperativa de consumo, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de Dezembro de 2006 e alterações, objetivando:

I - A promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional; ampliação da eficiência das políticas públicas;



II - O incentivo à inovação tecnológica;

III - O fomento do desenvolvimento local, através do apoio aos arranjos produtivos locais e associativismo; e

IV - Estimular o uso do poder de compra do Município, articulando diversos fatores e agentes, em uma ação integrada e abrangente, promovendo assim o desenvolvimento socioeconômico do Município de Xexéu.

V - Agilidade e eficiência no atendimento às demandas de forma rápida, devido à proximidade geográfica.

VI - Redução de custos da contratação, pelo fato da proximidade das empresas contratadas no que se refere a transporte e logística, resultando em economia para a administração pública.

VII - Qualidade dos serviços ofertados, pois as empresas locais ou regionais têm maior conhecimento das necessidades e peculiaridades do município, garantindo a prestação de serviços de qualidade.

5.5. Havendo a necessidade de efetivar a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, conclui-se que, uma vez cabível a realização de processo licitatório destinado exclusivamente à participação de ME e EPP nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), e diante da existência de no mínimo 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como ME e EPP sediados local ou regionalmente, é lícito à implementação da licitação com a exclusividade local ou regional, conforme estabelecido no Art. 49, II da LC 123/2006.

5.6. A aquisição contínua de gêneros alimentícios para a cozinha comunitária exige um processo de compra otimizado, devido à falta de estoque adequado para armazenamento prolongado. Isso implica na necessidade de um planejamento regular para garantir o abastecimento sem comprometer a qualidade dos alimentos. A regionalização do processo de compra surge como uma estratégia eficiente, pois ao concentrar as aquisições em fornecedores locais, é possível reduzir custos operacionais, otimizar a logística e garantir agilidade nas entregas. O distrito de Campos Frios, situado a 10 km de Xexéu, em Pernambuco, possui uma localização estratégica que favorece a escolha de fornecedores regionais, capazes de atender às demandas com rapidez e qualidade. Os benefícios da regionalização incluem agilidade e pontualidade nas entregas, redução de custos com transporte e armazenamento, garantia de frescor nos alimentos, facilidade de comunicação e acompanhamento das entregas, além de um atendimento personalizado às necessidades locais.

Portanto, a regionalização na aquisição de gêneros alimentícios assegura eficiência operacional, responsabilidade social e sustentabilidade, garantindo o atendimento adequado às necessidades da cozinha comunitária.

5.7. Desta forma, a realização de um pregão eletrônico para a aquisição de gêneros alimentícios, com itens exclusivos e regionalizados destinados a microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), com valores de



até oitenta mil reais, torna-se essencial para garantir eficiência, qualidade e economicidade no processo de contratação.

Para efeitos da regionalidade, considera-se:

Âmbito regional - limites geográficos dos Municípios integrantes da Região de Desenvolvimento da Mata Sul - **RD 10 do Estado de Pernambuco**, de acordo com o Art. 1º, inciso X da Lei Complementar Estadual nº 388, de 27 de abril de 2018 e suas atualizações, sendo eles: **Água Preta, Amaraji, Barreiros, Belém de Maria, Catende, Chã Grande, Cortês, Escada, Gameleira, Jaqueira, Joaquim Nabuco, Maraiá, Palmares, Primavera, Quipapá, Ribeirão, Rio Formoso, São Benedito do Sul, São José da Coroa Grande, Sirinhaém, Tamandaré, Vitória de Santo Antão, Xexéu.**

6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

244 0810 2223 0000 – NATUREZA DA DESPESA 3.3.90.00.00 Aplicações diretas – 500.024- Cozinha Comunitária

7. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL:

- 7.1. O contrato oriundo dessa licitação terá vigência de até **12(doze) meses**, poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, respeitando a vigência máxima decenal, conforme previsão contida no art. 106 e 107, da Lei nº 14.133/21;
- 7.2. Admite-se a prorrogação do instrumento contratual pelo período disposto no artigo 106 e 107, da Lei nº 14.133/21, desde que apresentada a declaração de vantajosidade da manutenção da contratação devidamente expedida pelo gestor do contrato.
- 7.3. O contratado deverá realizar o fornecimento em estrita conformidade com as especificações técnicas exigidas pela contratante, bem como realizará o fornecimento nos locais estipulados no termo de referência.

8. DA CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA DO CONTRATO:

- 8.1. Depois de homologado o resultado deste Pregão, a licitante vencedora será convocada para assinatura do contrato, dentro do prazo de até 03 (três) dias, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.





- 8.2. A recusa injustificada da empresa vencedora em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido acarretará a aplicação das penalidades estabelecidas pela Administração Pública.
- 8.3. Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, deixar de assinar o contrato, será designada nova sessão pela autoridade competente para o exame, pelo Agente e Contratação/Pregoeiro, da oferta subsequente de menor preço e respectiva negociação com o seu autor. Após a negociação, o(a) Pregoeiro decidirá sobre a aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.
- 8.4. As empresas que não forem sediadas no Município de Xexéu podem enviar os contratos assinados digitalmente via e-mail para o cpl@xexeu.pe.gov.br.

9. DO PRAZO, CONDIÇÕES E LOCAL DA ENTREGA:

- 9.1. Os produtos deverão ser entregues imediatamente no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, conforme quantidade e local solicitado indicado em ordem de fornecimento emitida pela Secretarias Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social.
- 9.2. O objeto desta contratação deverá ser entregue, parceladamente, pelas empresas licitantes vencedoras, por sua conta, risco e expensas, nas quantidades solicitadas, pelo órgão e entidades participantes, de acordo com suas necessidades;
- 9.3. Os produtos deverão ser entregues acondicionados em suas embalagens originais lacradas, de forma a permitir completa segurança quanto a sua originalidade e integridade, e devem estar acondicionados e embalados conforme praxe do fabricante, protegendo o produto durante o transporte e armazenamento, com indicação do material contido, volume, data de fabricação, fabricante, procedência, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor;
- 9.4. A(s) Contratada(s) ficará(ão) obrigada(s) a trocar(em) o(s) produtos(s) que vier(em) a ser(em) recusado(s) por não atender(em) à(s) especificação(ões) do Termo de Referência, sem que isto acarrete qualquer ônus à administração ou



importe na relevância das sanções previstas na legislação vigente. O prazo para entrega do(s) novo(s) produto(s) será de até 48 (quarenta e oito) horas contadas em dias úteis, a partir da notificação à contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

9.5. O fornecedor compromete-se a substituir ou repor os produtos quando:

- 9.5.1.** Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;
 - 9.5.2.** O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;
 - 9.5.3.** Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo, quando for o caso;
 - 9.5.4.** O produto que não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste Termo de Referência e no Edital;
 - 9.5.5.** O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido nas especificações no ato da entrega, quando for o caso.
 - 9.5.6.** Os produtos serão recebidos definitivamente após a verificação da qualidade, de acordo com todas as especificações constantes no Termo de Referência, e quantidade, de acordo com a ordem de fornecimento, com consequente aceitação, mediante atestado do setor responsável.
 - 9.5.7.** O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato;
 - 9.5.8.** Em caso de recusa do recebimento do produto, em qualquer das hipóteses descritas no subitem anterior, o licitante vencedor terá o prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, para remoção e substituição do produto, sem qualquer ônus à administração municipal, sob pena de inadimplemento contratual caso se faça necessário para a devida readequação de despesas futuras.
 - 9.5.9.** Os produtos serão recebidos da seguinte forma: Aplicam-se aos recebimentos provisório e definitivo, as demais condições estabelecidas no artigo 140, da Lei Federal nº 14.133/21.
- a) **Provisoriamente:** os produtos serão recebidos provisoriamente no prazo de 01 (um) dia útil, pelo responsável do acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de conformidade com as especificações



constantes no Termo de Referência, proposta e contrato. O recebimento provisório é o ato pelo qual o produto encomendado é entregue no local previamente designado, não implicando, necessariamente, aceitação, mas apenas a transferência da responsabilidade pela guarda e conservação do produto, do fornecedor à unidade recebedora, independentemente da descrição contida na nota fiscal, juntamente com a assinatura de quem tenha recebido o produto;

- b) **Definitivamente:** em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório; mediante “**ATESTO**” na nota fiscal/fatura; após, a comparada adequação dos termos da proposta e do contrato, desde que não se verifiquem defeitos ou imperfeições. O recebimento definitivo é o ato pelo qual o servidor competente declara, no documento fiscal ou em outro documento hábil, haver recebido o bem que foi adquirido, tornando-se, nesse caso, responsável pela quantidade e perfeita identificação desse bem, de acordo com as especificações estabelecidas na Nota de Empenho, contrato de aquisição ou outros instrumentos.

10. DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

10.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pelo órgão Contratante conforme previsão do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, devendo a CONTRATADA fornecer todas as informações solicitadas no prazo máximo de 01 (um) dia útil após o recebimento da Ordem de Fornecimento e solicitação de informações pelo gestor e fiscal.

10.2. As decisões e providências que ultrapassem a competência dos representantes deverão ser solicitadas aos seus superiores, no prazo do item anterior, visando à adoção das medidas necessárias;

10.3. A fiscalização e a gestão do contrato ficarão a cargo de servidores distintos designados pelo órgão contratante que deverão acompanhar, fiscalizar e verificar a conformidade das entregas e serão designados por meio de Portaria.

10.4. A comunicação entre a Contratante e a Contratada se dará preferencialmente por meio de e-mail e contato telefônico sem prejuízo de outros meios disponíveis.

I. Do Fiscal do Contrato:

- a) Responsabilização pela vigilância e garantia da regularidade e adequação do



fornecimento;

- b)** Ter pleno conhecimento dos termos contratuais que irá fiscalizar, principalmente de suas cláusulas, assim como das condições constante neste Termo de Referência, com vistas a identificar as obrigações in concreto tanto da contratante quanto da contratada;
- c)** Conhecer e reunir-se com o preposto da contratada com a finalidade de definir e estabelecer as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do contrato;
- d)** Exigir da contratada o fiel cumprimento de todas as condições contratuais assumidas, constantes das cláusulas e demais condições do Termo de Referência.
- e)** Comunicar à Administração a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou modificação da forma de sua execução, em razão do fato superveniente ou de outro qualquer, que possa comprometer a aderência contratual e seu efetivo resultado;
- f)** Recusar serviço ou fornecimento irregular, não aceitando entrega diversa daquela que se encontra especificado neste Termo de Referência e respectivo contrato, assim como observar, para o correto recebimento, a hipótese de outro oferecido em proposta e com qualidade superior ao especificado e aceito pela Administração;
- g)** Comunicar por escrito qualquer falta cometida pela empresa;
- h)** Comunicar formalmente ao gestor do contrato as irregularidades cometidas passíveis de penalidade, após os contatos prévios com a contratada;

II. Do Gestor do Contrato

- a)** Consolidar as avaliações recebidas e encaminhar as consolidações e os relatórios à Contratada;
- b)** Apurar o percentual de desconto da fatura correspondente;
- c)** Solicitar abertura de processo administrativo visando à aplicação de penalidade cabível, garantindo a defesa prévia à Contratada;
- d)** Emitir avaliação da qualidade do objeto fornecido;
- e)** Acompanhar e observar o cumprimento das cláusulas contratuais;
- f)** Analisar relatórios e documentos enviados pelos fiscais do contrato;
- g)** Propor aplicação de sanções administrativas pelo descumprimento das cláusulas contratuais apontadas pelos fiscais;
- h)** Providenciar o pagamento das faturas emitidas pela Contratada, mediante a observância das exigências contratuais e legais;
- i)** Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, observando que o valor do contrato não seja ultrapassado;
- j)** Orientar o fiscal do contrato para a adequada observância das cláusulas contratuais.



11. DAS SANÇÕES:

11.1 Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, o PROPONENTE e o CONTRATADO que:

- I. Der causa à inexecução parcial do contrato;
- II. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. Der causa à inexecução total do contrato;
- IV. Deixar de entregar a documentação exigida para a dispensa;
- V. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da dispensa sem motivo justificado;
- VIII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a dispensa ou prestar declaração falsa durante a dispensa ou a execução do contrato;
- IX. Fraudar a dispensa ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores/prestadores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- XII. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da dispensa;
- XIII. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- XIII. O PROPONENTE e o CONTRATADO que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficarão sujeitos, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

A) Advertência pela falta do subitem “I” desta contratação direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

B) Multa de 10% (dez por cento) ART. 156 §3º da Lei nº 14.133/21 sobre o valor do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor/prestador, por qualquer das infrações dos subitens “I ao XII”;

C) Impedimento de licitar e contratar com o Município de Xexéu, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens II a VII, quando não se justificar



a imposição de penalidade mais grave;

D) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens VIII a XII, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave.

11.2. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3. A natureza e a gravidade da infração cometida;

11.4. As peculiaridades do caso concreto;

11.5. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.6. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

11.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

11.8. A aplicação das sanções, em hipótese alguma, exime a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

11.9. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

11.10. Havendo indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 (Lei Anticorrupção) como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente para apuração da conduta típica em questão.

11.11 Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido Processo Administrativo de Aplicação de Penalidade, que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/prestador, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 117/2024.

12. DO REAJUSTES DE PREÇOS

12.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

12.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

12.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será





contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

12.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

12.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

12.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

12.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

12.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

13. DO REEQUILIBRIO ECONÔMICO E FINANCEIRO

13.1. Será assegurado o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, de acordo com o art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133/2021.

13.2. Considerando a flutuação dos preços do mercado, fica estabelecido que as variações para mais ou para menos dos preços de até 5% (cinco por cento) do valor atual do contrato, não será configurado álea extraordinária e extracontratual, devendo as partes absorver tais variações pelo preço ofertado. Percentuais superiores aos 5% estabelecidos serão avaliados pela administração para fins de concessão do reequilíbrio contratual ou não.

13.3. Será levado em consideração na análise do pedido de reequilíbrio econômico-financeiro, eventual desconto ofertado pela contratada sobre o valor estimado do processo na fase de lances.

14. DOS CRITÉRIOS E PRAZO DE PAGAMENTO

14.1. A nota fiscal deverá ser encaminhada, acompanhada das certidões de regularidade





na forma prevista neste termo de referência, se a contratada apresentar os seguintes documentos: Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, Estadual e Municipal, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), FGTS e a Situação perante o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS);

14.2. O pagamento deverá ser efetuado à Contratada, em até 30 (trinta) dias corridos, à vista de termo de recebimento definitivo dos bens ou de recibo, conforme o caso, acompanhado da apresentação de Nota Fiscal / fatura discriminativa, devidamente atestada pelo servidor competente.

14.3. Na nota fiscal/fatura deverá constar a descrição dos produtos entregues, bem como a quantidade, o preço unitário e o preço total de cada um deles, bem como, todas as certidões de regularidade fiscal;

14.4. Na nota fiscal/fatura deverá ser indicado o nome do Banco, nome e número da agência e número da conta corrente onde será creditado o valor relativo ao pagamento constante naquele documento;

14.5. A Administração Municipal efetuará as retenções tributárias obrigatórias.

14.6. Nenhum pagamento será efetuado ao fornecedor enquanto pendente de liquidação de qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária;

14.7. A Contratada é responsável pelos pagamentos de quaisquer tributos, sejam eles sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou de qualquer outra natureza resultantes da execução do contrato.

14.8. A CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura.

15. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

15.1. 01 (uma) Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, com o objeto da presente licitação, mediante apresentação de ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente assinado por quem de direito, que ateste que o licitante fornece (ou forneceu) satisfatoriamente o objeto similar aos constantes da presente licitação, com **cópia anexa do contrato a qual o atestado está vinculado, ou Nota Fiscal.**

15.2. As licitantes deverão disponibilizar, quando solicitadas, todas as informações





necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados de capacidade técnica apresentados.

15.3. Não serão aceitos atestados emitidos pelo licitante, em seu próprio nome, nem qualquer outro em desacordo com as exigências do edital.

15.4. Licença de funcionamento emitida pela Vigilância Sanitária referente ao domicílio ou sede da empresa, devidamente atualizada, com objeto pertinente a licitação.

16. DA PROPOSTA COMERCIAL

16.1. A proposta de Preços deverá conter:

16.1.1. Preços com valores expressos em real, inclusive por extenso, considerando todos os serviços a serem prestados, incluindo impostos e demais despesas necessárias à execução do objeto desta contratação.

16.1.2. Na proposta de preço, deve constar declaração de que no preço praticado, estão incluídas todas as despesas diretas e indiretas, incidentes sobre o objeto licitado até a entrega definitiva, devendo, ainda, apresentar as seguintes indicações:

16.1.2.1. Preço unitário total por item, em real, do objeto, conforme especificações, entendido o preço total como sendo preço unitário multiplicado pela quantidade solicitada, obrigatoriamente em algarismos arábicos e por extenso, prevalecendo, em caso de divergência, o produto do valor ofertado como preço unitário por extenso, pela quantidade licitada. Deverão estar incluídos no preço total ofertado todos os custos e quaisquer encargos que venham a incidir na prestação de serviço do objeto.

16.1.2.2. Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias contados da data de sua apresentação.

16.1.2.3. Assinatura do representante da empresa legalmente estabelecida.

16.1.3. Os valores unitários e global não podem ultrapassar os valores estimados. As propostas serão julgadas pelo menor preço.

16.2. O licitante deverá indicar o fabricante, marca, modelo, ficha técnica do produto (quando for o caso) ou qualquer outro documento que especifique o objeto de forma a facilitar a avaliação da conformidade da proposta com as especificações constantes neste Termo de Referência.

17. DA SUBCONTRATAÇÃO

17.1. É vedada a subcontratação, salvo nos casos expressa e previamente autorizados pela Contratante.





18. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO

18.1. É vedada a participação de empresas consorciadas, uma vez que não há no sistema legal regedor das licitações imposição da aceitabilidade de consórcio, ficando, em razão disso, a Administração Pública, e no exercício de seu poder discricionário, com liberdade de promover referida limitação, desde que, é claro, o faça atento ao princípio constitucional e administrativo da razoabilidade.

18.2. Esclareça-se que a vedação de participação de Empresas constituídas sob a forma de consórcio se deve a restrição sobremaneira a competitividade do Certame, posto que, empresas que poderiam competir entre si, estariam reunidas e apresentando um único preço no Processo em prejuízo dos Princípios da Competitividade e Economicidade, além da necessidade de sigilo de informação.

18.3. Neste caso, a especificidade do objeto, por tratar-se de simples fornecimento, que não cabe divisibilidade, torna-se inviável admitir consórcio.

19. DA RESCISÃO CONTRATUAL

19.1. Constitui motivo de rescisão do Contrato, assegurados o contraditório e a ampla defesa, a ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no artigo 137 da Lei nº 14.133/21 e suas alterações, desde que cabíveis a presente contratação.

19.2. O Contrato será rescindido em caso de contingenciamento de recursos que impeça o empenho.

20. DA GARANTIA CONTRATUAL

20.1. Poderá ser prestada, no prazo de 5 (cinco) dias após assinatura do contrato, em favor da CONTRATANTE, garantia de execução contratual, no percentual de até 5% (cinco por cento) do valor do contrato, ressalvada a modalidade de garantia sob a forma de caução em dinheiro, que deverá ser prestada no momento da assinatura do contrato, nos termos do artigo 98 da Lei nº 14.333/21, em uma das modalidades de garantia previstas no diploma legal citado.

20.2. A CONTRATADA poderá optar, pela garantia nas seguintes opções:

I. caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;



- II. seguro-garantia;
- III. fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

21. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 21.1. Receber o objeto nas condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 21.2. Verificar a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes no Termo de Referência e da proposta para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 21.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 21.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada através de servidor responsável designado;
- 21.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência;
- 21.6. Fornecer atestado de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais;
- 21.7. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculadas à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

22. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 22.1. Fornecer o objeto no prazo e na forma de entrega estabelecidos no Termo de Referência e na proposta, com indicações referentes à marca/fabricante, ficando sujeita à multa estabelecida no contrato, bem como às prescrições da Lei das Licitações e Contratos Administrativos, respondendo pelas consequências de sua inobservância total ou parcial;
- 22.2. Manter-se, durante toda a vigência e execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, com as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência;
- 22.3. Atender ao chamado e/ou à correção do defeito dentro do prazo estabelecido neste instrumento. **A não realização dentro do prazo, a Contratada estará sujeita à multa estabelecida no Contrato;**
- 22.4. Aceitar, nas mesmas condições de sua proposta, os acréscimos ou supressões do



fornecimento ora contratado, que porventura se fizerem necessários, a critério da Contratante;

22.5. Assumir integral responsabilidade sobre extravios ou danos ocorridos no transporte dos objetos, qualquer que seja sua causa;

22.6. Comunicar, por escrito, à Contratante, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer no fornecimento do objeto contratado;

22.7. Arcar com todas as despesas decorrentes de uma eventual substituição do objeto, em caso de reposição do mesmo;

22.8. Prestar esclarecimentos ao Contratante, quando solicitado, no que for referente à entrega e a quaisquer ocorrências relacionadas aos produtos;

22.9. Assumir integral responsabilidade pelos danos eventuais causados à contratante ou a terceiros no fornecimento ora ajustado, não excluindo ou reduzindo tal responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento realizado pela Contratante;

22.10. Assumir responsabilidade por todos os gastos com encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o MUNICÍPIO DE XEXÉU;

22.11. Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes da contratação;

22.12. Responsabilizar-se pelo Transporte do produto objeto do presente termo de referência, e todos os ônus, relativos ao fornecimento, inclusive frete, desde a origem até sua entrega no local de destino, bem como cumprir, as normas adequadas relativas ao transporte do produto objeto do presente termo;

22.13. Entregar o produto acondicionado de forma adequada garantindo sua integridade física;

22.14. Responsabilizar-se por quaisquer multas ou despesas de qualquer natureza em decorrência de descumprimento de qualquer cláusula ou condição do contrato, dispositivo legal ou regulamento, por sua parte;

22.15. Observar rigorosamente todas as especificações gerais, que originou esta contratação e de sua proposta;

22.16. Manter número telefônico e e-mail atualizados de escritório ou firma para contato e intermediação junto a contratante.

23. DO FORO

23.1. As partes, ora contratadas, fica eleito o Fórum da Comarca de Xexéu/PE,





excluindo-se qualquer outro por mais privilegiado ou especial que seja, para dirimir qualquer dúvida ou ações, porventura, oriundas do presente contrato.

24. . DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

24.1. Os casos omissos neste Instrumento serão resolvidos pelas normas contidas no Edital e nos termos da Legislação pertinente.

24.2. O Fornecedor fica obrigado a manter durante a execução deste instrumento, todas as condições de habilitação e qualificação estipuladas neste Termo de Referência.

Xexéu/PE, 19 de Dezembro de 2024.

ELABORADO POR:

WELLUNA LÚCIA MENDES DO RIO
Diretora do Setor de Planejamento e Compras

ANALISADO E VALIDADO POR:

FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
MARIA GORETE LUDOVICO DE LIMA
Secretária de Assistência e Desenvolvimento Social
Portaria Municipal nº 011/202





ADENDO I

DAS ESPECIFICAÇÕES, DOS QUANTITATIVOS E DOS VALORES ESTIMADOS

PLANILHAS

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE | QUANTID. MENSAL | QUANTID. ANUAL | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|---|---------|--------------------|-------------------|-------------------|----------------|
| 1 | FLOCOS DE MILHO Flocos de milho pré-cozidos, isento de sujidades, mofo e fermentação, cor amarela, matéria-prima milho. Em embalagem de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto. | PACOTE | 300 | 3.900 | R\$ 2,43 | R\$ 9.477,00 |
| 2 | PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA DE CARNE Proteína de soja, texturizada, cor clara, mínima de 52% de concentração de proteína, acondicionada em embalagem de 400g, validade do produto não pode ser inferior a 12 meses, contados a partir da data da sua entrega. Rotulagem contendo, no mínimo registro no MS, nome e composição do produto, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, data de fabricação e data ou prazo de validade. | PACOTE | 50 | 650 | R\$ 11,23 | R\$ 7.299,50 |
| 3 | FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 14%, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico, sem violação e pacotes | KG | 85 | 1.105 | R\$ 9,18 | R\$ 10.143,90 |



| | | | | | | |
|---|---|--------|-----|-------|-----------|---------------|
| | de 1kg. A validade mínima deve ser de 4 meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto. | | | | | |
| 4 | ARROZ PARBOILIZADO, TIPO 1 PRÉ COZIDO, constituído de grãos inteiros, com teor unidade máxima de 15%, 100% natural, 0% de gordura trans, não precisa lavar, isento de sujidades e plástico atóxico. Pct de 1 KG. | KG | 115 | 1.495 | R\$ 7,40 | R\$ 11.063,00 |
| 5 | FARINHA DE MANDIOCA FINA Farinha de mandioca, sem sujidade, próprio para consumo humano, cheiro adequado, cor bastante branca, tipo fina. Pacote de 1kg. | KG | 35 | 455 | R\$ 7,93 | R\$ 3.608,15 |
| 6 | FIGADO - BOVINO, apresentado em peças inteiras, congelado, com aspecto brilhante avermelhado escuro, sabor e cheiro característicos, isento de manchas esverdeadas, sem manchas esverdeados ou amarelados, acondicionado em saco de polietileno transparente. | KG | 75 | 975 | R\$ 15,01 | R\$ 14.634,75 |
| 7 | CARNE DE CHARQUE PA (PONTA DE AGULHA) DE 1ª, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Com aspecto firme, odor, cor e sabor característicos | KG | 27 | 351 | R\$ 38,69 | R\$ 15.580,19 |
| 8 | MACARRÃO ESPAGUETE 500G. Macarrão tipo espaguete, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem de polietileno | PACOTE | 120 | 1.560 | R\$ 3,64 | R\$ 5.678,40 |





| | | | | | | |
|----|---|---------|-----|-------|----------|---------------|
| | contendo 500g, íntegra, contendo data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações nutricionais. Com validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega na unidade | | | | | |
| 9 | MILHO PARA MUNGUNZÁ AMARELO (CANJICA), de boa qualidade, isento de sujidades, embalagem pacote de 500g, devidamente identificada com nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido | PACOTE | 150 | 1.950 | R\$ 3,25 | R\$ 6.337,50 |
| 10 | LEITE DE COCO EMB.500ML Leite de coco, com constituição básica: leite de coco, conservadores, estabilizantes, acidificantes e espessantes. Produto obtido a partir da trituração e prensagem da polpa albuminosa do coco maduro. Não deverá conter lactose e adição de açúcares. Embalagem de 500ml, íntegra, contendo data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações nutricionais | UNIDADE | 120 | 1.560 | R\$ 7,60 | R\$ 11.856,00 |
| 11 | AÇÚCAR CRISTAL TIPO 1. Açúcar cristal tipo 1. Sacarose obtida da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce. Sem fermentação; isento de mofo, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Acondicionados em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1kg, embalados em fardos lacrados, livres de violação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, pro cedência, informações nutricionais, número do lote, data de | KG | 52 | 676 | R\$ 4,93 | R\$ 3.332,68 |



| | | | | | | |
|----|--|--------|-----|-------|-----------|---------------|
| | validade, quantidade do produto. O produto de verá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a contar da data de entrega na unidade requisitante. | | | | | |
| 12 | LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 200G Produto obtido a partir da desidratação do leite de vaca integral, na sua concentração natural, sem diluição e sem adição de açúcar e/ou água, submetido a tratamento e processamento tecnológico adequados, e que assegurem sua apresentação e conservação até o momento do consumo; envasados assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de luz, sem umidade, e não poderão conter substâncias estranhas ao produto de origem. Embalagem de 200g íntegra, contendo data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações nutricionais. | PACOTE | 30 | 390 | R\$ 8,35 | R\$ 3.256,50 |
| 13 | FRANGO INTEIRO- (SEM PÉS, CABEÇA E VÍSCERAS) Congelado, de primeira qualidade, sem sujeiras e outros materiais estranhos, com cheiro e cor próprios. Embalados em sacos transparentes atóxicos. | KG | 160 | 2.080 | R\$ 15,55 | R\$ 32.344,00 |
| 14 | CAFÉ EM PÓ, TORRADO MOÍDO, EMBALAGEM DE 250G. Café Torrado e Moído, de 1º Qualidade, com categoria de qualidade tradicional, aroma e sabor característico do produto. Acondicionado em embalagem 250g. Com Certificado ABIC e/ou Laudos Laboratoriais. | KG | 5 | 65 | R\$ 9,25 | R\$ 601,25 |
| 15 | BOLACHA SALGADA, TIPO | | | | | |



| | | | | | | |
|----|--|--------|---|----|----------|------------|
| | <p>CREAM CRACKER, EMBALAGEM DE 350G Bolacha salgada, embalagem de 350g, embalagem individualizada atóxica. Constituição básica: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, extrato de malte, açúcar invertido, amido, fermento biológico, açúcar, estabilizante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio, acidulante ácido láctico e melhorador de farinha protease (INS 1101 i). Data de fabricação deve estar em local visível da embalagem. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 120 dias da data de entrega</p> | PACOTE | 5 | 65 | R\$ 6,35 | R\$ 412,75 |
| 16 | <p>BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA Biscoito Doce oval tipo Maizena, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, sem gordura trans, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo aproximadamente 350g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas, material estranho, umidade e bolor. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.</p> | PACOTE | 5 | 65 | R\$ 5,98 | R\$ 388,70 |



| | | | | | | |
|----|---|---------|----|-----|-----------|--------------|
| 17 | COLORÍFICO Pacote de 1KG. Colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente | PACOTE | 5 | 65 | R\$ 15,83 | R\$ 1.028,95 |
| 18 | COMINHO TEMPERO EM PÓ pacote de 1kg moído 100% Natural | PACOTE | 5 | 65 | R\$ 15,42 | R\$ 1.002,30 |
| 19 | VINAGRE EMB.500ML. Vinagre, matéria prima vinho branco, tipo macio, acidez 4,50, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, branco, especial, tipo 1. Embalagem de 500ml, deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. | UNIDADE | 20 | 260 | R\$ 2,45 | R\$ 637,00 |
| 20 | OLEO DE SOJA Tipo 01. Óleo comestível refinado de soja. Embalagem de plástico (pet) de 900ml. Obtido de espécie vegetal isento de ranço e substâncias estranhas, adequada para as condições previstas de armazenamento. Unidade c/ 900ml. Com validade de 10 meses da data de entrega | UNIDADE | 20 | 260 | R\$ 9,70 | R\$ 2.522,00 |
| 21 | SAL EMB. 1KG Sal refinado iodado, com as descrições mínimas: sal refinado, iodado, não tóxico, com dosagem mínima de 10mg e máxima 15mg de acordo com a legislação federal vigente. Constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, | KG | 20 | 260 | R\$ 2,00 | R\$ 520,00 |



| | | | | | | |
|----|---|----|----|-----|-----------|--------------|
| | aconicionado em saco plástico íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, número de registro. O produto deve apresentar validade de no mínimo 12 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 1kg | | | | | |
| 22 | CEBOLA DE 1ª QUALIDADE, TIPO EXTRA - De 1ª qualidade, tipo extra. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto, embalados de acordo com a solicitação e acondicionados em caixas próprias. | KG | 25 | 325 | R\$ 9,75 | R\$ 3.168,75 |
| 23 | COENTRO - Coentro in natura, de primeira qualidade, com folhas íntegras, frescas, coloração verde escura e sem pontos amarelados e danos aparentes | KG | 5 | 65 | R\$ 22,95 | R\$ 1.491,75 |
| 24 | ALHO DE 1ª QUALIDADE, TIPO EXTRA ALHO - De 1ª qualidade, tipo extra. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto, embalados de acordo com a solicitação e acondicionados em caixas próprias. | KG | 15 | 195 | R\$ 31,90 | R\$ 6.220,50 |
| 25 | PIMENTÃO DE 1ª QUALIDADE, TIPO EXTRA - De 1ª qualidade, tipo extra. Produto não deverá apresentar | KG | 35 | 455 | R\$ 8,09 | R\$ 3.680,95 |



| | | | | | | |
|----|---|---------|-----|-------|-----------|---------------|
| | problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto, embalados de acordo com a solicitação e acondicionados em caixas próprias. | | | | | |
| 26 | BATATA INGLESA - De 1ª qualidade, tamanho regular, produtos frescos e com grau de maturação intermediário. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em embalagens de 5Kg ou 3Kg. | KG | 22 | 286 | R\$ 12,08 | R\$ 3.454,88 |
| 27 | CHUCHU- de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagens de 5Kg ou 3Kg. . | KG | 25 | 325 | R\$ 7,24 | R\$ 2.353,00 |
| 28 | CENOURA - De 1ª qualidade, tamanho regular, vermelha. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. | KG | 22 | 286 | R\$ 7,70 | R\$ 2.202,20 |
| 29 | JERIMUM de boa qualidade, cheiro e sabor próprios, de boa qualidade, com cozimento garantido, compacta e firme, isenta de material terroso, parasitos, mofos e sem partes arroxeadas, sem folhas e talos. | KG | 40 | 520 | R\$ 6,35 | R\$ 3.302,00 |
| 30 | CARNE BOVINA MOÍDA Carne bovina moída com as especificações mínimas: acém, resfriada com temperatura de 0-4°C, não ter sofrido congelamento anterior, limpa | PACOTES | 100 | 1.300 | R\$ 13,74 | R\$ 17.862,00 |





| | | | | | | |
|----|--|--------|----|-----|-----------|---------------|
| | de nervos, tendes e aponevroses, homogeneizada. Teor de gordura de no máximo 15%, deverá estar acondicionada em pacotes plásticos de 500g cada, devidamente identificadas com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Validade de acordo com o processo da embalagem, respeitando a legislação vigente. | | | | | |
| 31 | XERÉM - a base de milho triturado. Embalagem com 500g com dados do fabricante, data de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes na ANVISA. | PACOTE | 50 | 650 | R\$ 4,18 | R\$ 2.717,00 |
| 32 | CARNE BOVINA Carne de primeira qualidade, sem osso, congelada, e com no máximo 10% de sebo e gordura, com cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico transparente, atóxico e resfriado. O produto deverá seguir as especificações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e ter transporte e comercialização liberados pela ADAGRO. A entrega é semanal | KG | 50 | 650 | R\$ 39,98 | R\$ 25.987,00 |
| 33 | PIMENTA DE CHEIRO- Pimenta de cheiro. Especificações: firmes, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livre de resíduos de fertilizantes, de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos, de colheita recente. | KG | 5 | 65 | R\$ 25,11 | R\$ 1.632,15 |

Valor Total Estimado em: **R\$ R\$ 213.796,70 (Duzentos e treze mil, setecentos e noventa e seis reais e setenta centavos).**

