TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo: 193/GLOBAL/2026.

Objeto: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de carnes e frios – conforme solicitação de demanda.

Responsável pela Unidade: Uelinton Ricardo da Silva, Portaria 001/GP/2025.

Responsável pela Elaboração do ETP: Beatriz Nicolaeiwski Ramalho, matrícula 1352.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto o **registro de preços para futura e eventual aquisição de carnes, frios, aves, pescados e derivados**, destinados ao atendimento das demandas das secretarias municipais participantes, conforme especificações, condições e quantitativos estabelecidos neste instrumento.

Os itens objeto desta contratação enquadram-se como **bens de natureza comum**, uma vez que possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos no edital por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do **art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021**.

A contratação será realizada por meio de **Sistema de Registro de Preços**, considerando que as aquisições ocorrerão de forma parcelada e conforme a necessidade da Administração ao longo do período de vigência da ata.

A **Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses**, contados da data de sua assinatura, podendo ser utilizada pelos órgãos participantes durante esse período para realização das contratações decorrentes, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação aplicável, **podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade**, nos termos da legislação vigente.

A Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por órgãos ou entidades da Administração Pública que não tenham participado do procedimento licitatório, na condição de **órgãos não participantes**, mediante prévia autorização do órgão gerenciador e consulta ao fornecedor registrado, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e as condições estabelecidas no edital e na ata de registro de preços.

ID: 30165 e CRC: DA2E3F0A

As **especificações técnicas, descrições dos itens e respectivos quantitativos estimados** encontram-se detalhados a seguir, devendo os produtos atender rigorosamente aos padrões de qualidade, acondicionamento, conservação e demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência e na legislação sanitária aplicável.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	VALOR
01	**APRESUNTADO FATIADO DE PRIMEIRA QUALIDADE**, PRODUZIDO A PARTIR DE CARNE SUÍNA SELECIONADA, COM TEXTURA MACIA, COLORAÇÃO ROSADA UNIFORME E SABOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, COM BAIXO TEOR DE GORDURA APARENTE, FATIADO EM LÂMINAS FINAS E UNIFORMES. EMBALADO EM EMBALAGEM ATÓXICA, DEVIDAMENTE LACRADA E IDENTIFICADA, CONTENDO INFORMAÇÕES DE PROCEDÊNCIA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	**230**	**35,33**
02	**BACON SUÍNO DEFUMADO DE PRIMEIRA QUALIDADE**, OBTIDO DA BARRIGA SUÍNA, COM EQUILÍBRIO ENTRE CARNE E GORDURA, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E AROMA TÍPICO DE DEFUMAÇÃO NATURAL. PRODUTO LIVRE DE IMPUREZAS, COM TEXTURA FIRME E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E RESISTENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES.	KG	**184**	**53,00**
03	**CARNE BOVINA DE PRIMEIRA QUALIDADE**, RESFRIADA OU CONGELADA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, CORTADA EM BIFES UNIFORMES, COM COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, TEXTURA FIRME E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO LIVRE DE EXCESSO DE GORDURA, NERVOS, CARTILAGENS E MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALAGEM ADEQUADA E IDENTIFICADA COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA.	KG	**430**	**42,40**

ID: 30165 e CRC: DA2E3F0A

04	**CARNE BOVINA DE SEGUNDA QUALIDADE (ACÉM),** PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, CORTADA EM PEDAÇOS MÉDIOS, COM COLORAÇÃO VERMELHO BRILHANTE, TEXTURA FIRME E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO LIVRE DE IMPUREZAS, CARTILAGENS EXCESSIVAS E MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALADA ADEQUADAMENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	KG	**2.620**	**41,48**
05	**CARNE BOVINA MOÍDA DE SEGUNDA QUALIDADE**, CORTE ACÉM, FRESCA OU CONGELADA, COM MOAGEM UNIFORME, COLORAÇÃO VERMELHO VIVO E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO ISENTO DE CARTILAGENS, OSSOS E MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, DEVIDAMENTE ROTULADA, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR.	KG	**2.680**	**33,36**
06	**COSTELA BOVINA CORTADA EM PEDAÇOS MÉDIOS**, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, COM PROPORÇÃO ADEQUADA ENTRE CARNE, OSSO E GORDURA. APRESENTANDO COLORAÇÃO VERMELHO BRILHANTE, TEXTURA FIRME E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO EMBALADO ADEQUADAMENTE, CONTENDO INFORMAÇÕES DE PROCEDÊNCIA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	KG	**580**	**30,49**
07	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADAS**, PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. PRODUTO LIMPO, SEM PENAS, SEM VÍSCERAS E SEM TEMPERO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E ODOR PRÓPRIO. EMBALADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E APROPRIADA PARA CONGELAMENTO, CONTENDO INFORMAÇÕES DE PROCEDÊNCIA, LOTE E VALIDADE.	KG	**2.940**	**13,71**
08	**FRANGO INTEIRO CONGELADO**, EVISCERADO, SEM CABEÇA, PÉS E VÍSCERAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. PRODUTO SEM ADIÇÃO DE TEMPEROS OU CONSERVANTES INDEVIDOS, COM COLORAÇÃO E			

ID: 30165 e CRC: DA2E3F0A

	ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM ADEQUADA CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE.	KG	**1.400**	**14,25**
09	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO**, SEM PELE E SEM OSSO, PROVENIENTE DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. PRODUTO COM TEXTURA FIRME, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E ODOR PRÓPRIO, SEM PRESENÇA DE CARTILAGENS OU RESÍDUOS. EMBALADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE.	KG	**1.710**	**21,25**
10	**CARNE BOVINA DE SEGUNDA QUALIDADE COM OSSO**, CORTADA EM PEDAÇOS MÉDIOS, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, COM COLORAÇÃO VERMELHO VIVO E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO LIVRE DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALADA ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADA CONFORME NORMAS SANITÁRIAS.	KG	**230**	**24,17**
11	**COSTELA BOVINA TIPO MINGA CORTADA EM PEDAÇOS**, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, COM PROPORÇÃO ADEQUADA DE CARNE, OSSO E GORDURA, COLORAÇÃO VERMELHO BRILHANTE E ODOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM ADEQUADA CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E VALIDADE.	KG	**230**	**27,93**
12	**CARNE BOVINA TIPO PALETA**, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, COM COLORAÇÃO VERMELHO VIVO, TEXTURA FIRME E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO LIVRE DE MATERIAIS ESTRANHOS, PODENDO CONTER PEQUENA QUANTIDADE DE GORDURA NATURAL DO CORTE. EMBALAGEM ADEQUADA E IDENTIFICADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	**500**	**45,97**
13	**CARNE BOVINA CORTE MÚSCULO TRASEIRO**, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, COM TEXTURA FIRME, COLORAÇÃO VERMELHO INTENSA E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO INDICADO PARA COZIMENTO, LIVRE DE IMPUREZAS E MATERIAIS			

ID: 30165 e CRC: DA2E3F0A

	ESTRANHOS. EMBALAGEM APROPRIADA E DEVIDAMENTE IDENTIFICADA.	KG	**200**	**30,20**
14	**CARNE BOVINA CORTE PONTA DE FRALDINHA**, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, COM FIBRAS LONGAS, COLORAÇÃO VERMELHO BRILHANTE E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO LIVRE DE MATERIAIS ESTRANHOS E EXCESSO DE GORDURA. EMBALADA ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADA CONFORME NORMAS SANITÁRIAS.	KG	**180**	**47,50**
15	**CARNE SUÍNA CORTE PERNIL**, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA, COM COLORAÇÃO ROSADA, TEXTURA FIRME E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO LIVRE DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALADA ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADA COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS.	KG	**160**	**24,87**
16	**CHARQUE BOVINO MAGRO**, CURADO E SALGADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM BAIXO TEOR DE GORDURA APARENTE E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. PRODUTO EMBALADO EM EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 1 KG, DEVIDAMENTE LACRADA E ROTULADA COM INFORMAÇÕES DE LOTE, FABRICAÇÃO E VALIDADE.	KG	**40**	**39,94**
17	**LINGUIÇA TIPO CALABRESA DE PRIMEIRA QUALIDADE**, ELABORADA COM CARNES SELECIONADAS, TEMPEROS NATURAIS E PROCESSO DE DEFUMAÇÃO. PRODUTO COM TEXTURA FIRME, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E SABOR TÍPICO. EMBALADA ADEQUADAMENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE E PRAZO DE VALIDADE.	KG	**205**	**35,23**
18	**LINGUIÇA TIPO TOSCANA FRESCA**, PRODUZIDA COM CARNES SELECIONADAS E TEMPEROS NATURAIS, COM TEXTURA FIRME, COLORAÇÃO ROSADA E ODOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO EMBALADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE E PRAZO DE VALIDADE.	KG	**120**	**22,44**
19	**MORTADELA TIPO BOLOGNA FATIADA**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUZIDA COM CARNES			

ID: 30165 e CRC: DA2E3F0A

	SELECIONADAS, TEXTURA MACIA E COLORAÇÃO ROSADA UNIFORME. PRODUTO FATIADO EM LÂMINAS FINAS E EMBALADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE E PRAZO DE VALIDADE.	KG	**110**	**26,33**
20	**QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO**, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUZIDO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, COM TEXTURA MACIA, COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA UNIFORME E SABOR CARACTERÍSTICO. FATIADO E EMBALADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, LOTE E VALIDADE.	KG	**810**	**43,61**
21	**PEIXE DA ESPÉCIE TAMBAQUI**, INTEIRO, FRESCO OU CONGELADO, COM PESO APROXIMADO DE 2,5 KG POR UNIDADE, PROVENIENTE DE PRODUTORES REGULARIZADOS. PRODUTO EVISCERADO, LIMPO, COM COLORAÇÃO E ODOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE IMPUREZAS. EMBALADO ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADO CONFORME NORMAS SANITÁRIAS.	UND	**3.020**	**38,58**
22	**SALSICHA FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE**, PRODUZIDA COM CARNES SELECIONADAS E TEMPEROS ADEQUADOS, TEXTURA MACIA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. PRODUTO EMBALADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	**80**	**14,64**
23	**CARNE BOVINA DE PRIMEIRA QUALIDADE**, CORTE ALCATRA, DESTINADA PARA GRELHA OU CHURRASCO, COM FIBRAS MACIAS, COLORAÇÃO VERMELHO BRILHANTE E BAIXO TEOR DE GORDURA. PRODUTO PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, EMBALADO ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA.	KG	**100**	**46,00**
24	**CARNE BOVINA DE PRIMEIRA QUALIDADE**, CORTE CONTRA FILÉ, IDEAL PARA GRELHA OU CHURRASCO, COM TEXTURA MACIA, MARMOREIO MODERADO E COLORAÇÃO VERMELHO BRILHANTE. PRODUTO EMBALADO ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADO CONFORME NORMAS SANITÁRIAS.	KG	**100**	**49,44**

ID: 30165 e CRC: DA2E3F0A

25	**CARNE BOVINA DE PRIMEIRA QUALIDADE**, CORTE PONTA DE PEITO, INDICADA PARA GRELHA OU PREPARO EM CHURRASCO, COM TEXTURA FIRME E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. PRODUTO EMBALADO ADEQUADAMENTE E IDENTIFICADO CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA.	KG	**100**	**39,54**
26	**TULIPA DE FRANGO (MEIO DA ASA) SEM TEMPERO**, PROVENIENTE DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. PRODUTO LIMPO, SEM PENAS E COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. EMBALADO EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 1 KG, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE.	KG	**150**	**26,87**
27	**COXINHA DA ASA DE FRANGO SEM TEMPERO**, PROVENIENTE DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. PRODUTO LIMPO, SEM PENAS E COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. EMBALADO EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 1 KG, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, LOTE E VALIDADE.	KG	**150**	**21,14**
28	**PEITO DE FRANGO CONGELADO**, COM OU SEM OSSO, PROVENIENTE DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. PRODUTO LIMPO, COM COLORAÇÃO E ODOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALADO ADEQUADAMENTE PARA CONSERVAÇÃO EM CONGELAMENTO E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO.	KG	**1.000**	**18,28**

2. DA FUNDAMENTAÇÃO DA AQUISIÇÃO

A presente contratação tem por finalidade **assegurar o fornecimento contínuo e eventual de carnes, frios e demais gêneros alimentícios de origem animal**, destinados ao atendimento das demandas institucionais das Secretarias Municipais de Assistência Social – SEMAS, Educação, Esporte e Cultura – SEMEC, Meio Ambiente, Agricultura e Pecuária – SEMAP e Saúde – SEMSAU.

A necessidade da contratação decorre da **demanda permanente por alimentos destinados à preparação de refeições e ao suporte de atividades institucionais desenvolvidas pelas referidas unidades administrativas**, as quais

ID: 30165 e CRC: DA2E3F0A

dependem do fornecimento regular desses gêneros alimentícios para a adequada execução de políticas públicas e serviços ofertados à população.

No âmbito da **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS**, os gêneros alimentícios são utilizados no atendimento das atividades vinculadas à **Política Nacional de Assistência Social – PNAS**, especialmente nos **Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV**, destinados ao atendimento de crianças, adolescentes, idosos e demais usuários da rede socioassistencial. Nessas atividades, a oferta de alimentação adequada constitui importante instrumento de acolhimento social, fortalecimento de vínculos familiares e comunitários e promoção da dignidade humana.

Os gêneros alimentícios ora demandados são essenciais para garantir o adequado funcionamento dos Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV, incluindo o atendimento a pessoas idosas, crianças, adolescentes e demais usuários da política de assistência social, bem como para subsidiar a realização de reuniões técnicas, capacitações de trabalhadores do SUAS, oficinas socioeducativas, palestras, conferências, eventos socioassistenciais e demais ações vinculadas à Proteção Social Básica e à Proteção Social Especial.

A oferta regular de alimentação adequada, balanceada e de qualidade constitui-se como instrumento fundamental de acolhimento, fortalecimento de vínculos familiares e comunitários, promoção da dignidade humana e garantia de direitos socioassistenciais, contribuindo diretamente para a efetividade das ações desenvolvidas por esta Secretaria.

A contratação contempla diversos tipos de carnes, frios, aves, peixes e derivados, incluindo cortes de primeira e segunda qualidade, devidamente especificados, a fim de atender às diferentes necessidades nutricionais, possibilitar a variedade alimentar, assegurar o equilíbrio nutricional das refeições ofertadas e permitir o planejamento eficiente dos cardápios elaborados para os serviços socioassistenciais.

Ressalta-se, ainda, que a ausência do fornecimento desses gêneros alimentícios poderá comprometer o regular funcionamento das atividades institucionais, impactando negativamente o atendimento aos usuários e a execução das políticas públicas sob responsabilidade da **SEMAS.** Assim, a contratação mostra-

ID: 30165 e CRC: DA2E3F0A

se imprescindível, legítima e alinhada ao interesse público, atendendo aos princípios da continuidade do serviço público, da eficiência administrativa e da dignidade da pessoa humana.

No exercício das atividades da **Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Agricultura e Pecuária – SEMAP**, a contratação justifica-se pela necessidade recorrente de fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao apoio logístico das atividades institucionais desenvolvidas pela pasta. Tais atividades compreendem a realização de **reuniões técnicas, capacitações, treinamentos, oficinas, audiências públicas, eventos educativos, ações de extensão rural, programas ambientais, encontros com produtores rurais, associações e cooperativas**, bem como demais eventos oficiais promovidos ou apoiados pela Secretaria no exercício de suas atribuições institucionais.

Essas ações têm por finalidade promover o desenvolvimento rural sustentável, o fortalecimento da agricultura familiar, a difusão de práticas agropecuárias e ambientais adequadas, bem como a integração entre o poder público, produtores rurais e demais atores envolvidos nas cadeias produtivas locais. Nesse contexto, o fornecimento de alimentação adequada durante a realização dessas atividades contribui para a organização e condução dos eventos institucionais, favorecendo a participação dos envolvidos e proporcionando condições mínimas de acolhimento aos servidores, colaboradores, produtores rurais e demais participantes.

Dessa forma, a disponibilização desses gêneros alimentícios mostra-se necessária para **assegurar a adequada execução das atividades institucionais da SEMAP**, contribuindo para a eficiência administrativa e para a efetividade das ações voltadas ao desenvolvimento rural, à promoção da sustentabilidade ambiental e ao fortalecimento das políticas públicas municipais relacionadas ao setor agropecuário e ambiental.

Na esfera de atuação da **Secretaria Municipal de Educação – SEMEC**, a presente demanda justifica-se pela necessidade contínua e recorrente de fornecimento de **carnes e frios destinados à composição da alimentação escolar oferecida aos alunos da rede municipal de ensino**, bem como ao atendimento de atividades institucionais promovidas pela secretaria no exercício de suas atribuições administrativas e pedagógicas.

ID: 30165 e CRC: DA2E3F0A

A aquisição desses gêneros alimentícios visa atender às diretrizes do **Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**, política pública federal que estabelece parâmetros nutricionais e orienta a oferta de refeições adequadas, equilibradas e diversificadas aos estudantes da educação básica durante o período letivo. Nesse contexto, a inclusão de carnes e derivados no cardápio escolar atende às recomendações nutricionais do programa, especialmente no que se refere ao fornecimento de **proteínas de origem animal**, fundamentais para o crescimento, desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos. Esses alimentos constituem importante fonte de **proteínas de alto valor biológico, ferro, zinco e vitaminas do complexo B**, nutrientes essenciais para o fortalecimento do sistema imunológico, prevenção de deficiências nutricionais e manutenção da saúde das crianças e adolescentes.

A alimentação escolar também desempenha relevante função social, especialmente em contextos de vulnerabilidade socioeconômica, uma vez que para muitos estudantes **a refeição oferecida na escola representa uma das principais refeições do dia**. Dessa forma, a oferta regular de alimentos de qualidade contribui para a **segurança alimentar dos alunos, melhoria da concentração em sala de aula, redução da evasão escolar e aumento do rendimento educacional**, fortalecendo o vínculo dos estudantes com o ambiente escolar.

A inclusão desse alimento no cardápio escolar atende às diretrizes do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, que preconiza a oferta de refeições saudáveis, variadas e que supram as necessidades nutricionais dos estudantes durante o período letivo de 200 dias

Dessa forma, a contratação pretendida mostra-se necessária para assegurar a **continuidade da alimentação escolar e o suporte às atividades institucionais da política educacional**, contribuindo para a promoção da saúde, do bem-estar e do desenvolvimento educacional dos alunos da rede municipal de ensino, em consonância com o interesse público e com os princípios da eficiência e continuidade dos serviços públicos.

Na esfera de atuação da **Secretaria Municipal de Saúde – SEMSAU**, a presente demanda justifica-se pela necessidade de fornecimento de **carnes e frios destinados ao apoio alimentar em atividades desenvolvidas pela rede municipal**

ID: 30165 e CRC: DA2E3F0A

de saúde, bem como ao atendimento de ações institucionais vinculadas às políticas públicas de saúde.

A disponibilização desses gêneros alimentícios contribui para garantir **condições adequadas de alimentação em atividades relacionadas ao atendimento à população**, incluindo situações que envolvem pacientes em acompanhamento, tratamento ou recuperação, quando necessário no contexto de ações ou programas de saúde, auxiliando na promoção do bem-estar e na melhoria das condições de assistência prestada aos usuários do sistema público de saúde.

Além disso, os alimentos também são utilizados no suporte a **atividades institucionais da Secretaria Municipal de Saúde**, tais como reuniões técnicas, capacitações de profissionais da saúde, campanhas educativas, palestras, ações de promoção e prevenção em saúde, eventos institucionais e demais atividades vinculadas à gestão da saúde pública municipal.

Ressalta-se, ainda, a necessidade de disponibilização de alimentação para **profissionais que atuam em regime de plantão nas unidades de saúde**, especialmente em jornadas prolongadas ou em períodos contínuos de atendimento à população. Nesses casos, o fornecimento de alimentação adequada contribui para garantir melhores condições de trabalho aos profissionais de saúde, favorecendo a continuidade e a qualidade dos serviços prestados à comunidade.

Nesse contexto, a contratação pretendida mostra-se necessária para **assegurar o adequado desenvolvimento das ações institucionais e das atividades assistenciais da rede municipal de saúde**, contribuindo para a eficiência administrativa, para a continuidade do atendimento à população e para a efetividade das políticas públicas de saúde

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

A solução proposta consiste na **contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento de carnes, frios, aves, pescados e derivados**, por meio de **Sistema de Registro de Preços**, com entregas realizadas de forma parcelada e conforme a necessidade das secretarias municipais participantes, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

ID: 30165 e CRC: DA2E3F0A

O ciclo de vida do objeto compreende todas as etapas relacionadas ao fornecimento dos produtos, desde sua aquisição pela Administração até sua utilização final pelas unidades requisitantes, incluindo:

I – **produção e fornecimento dos produtos alimentícios**, observando as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, bem como o cumprimento das normas sanitárias aplicáveis aos alimentos de origem animal;

II – t**ransporte adequado dos produtos**, garantindo condições de higiene, conservação e temperatura compatíveis com a natureza dos alimentos perecíveis;

III – **entrega dos produtos nas unidades administrativas indicadas pela Administração**, nos prazos, quantidades e condições estabelecidas nas requisições de fornecimento;

IV – **recebimento e conferência dos produtos pelos servidores responsáveis**, com verificação das condições de qualidade, validade, integridade das embalagens e conformidade com as especificações técnicas estabelecidas;

V – **armazenamento e utilização dos produtos pelas unidades administrativas**, observadas as boas práticas de manipulação e conservação de alimentos;

VI – **destinação adequada das embalagens e resíduos eventualmente gerados**, em conformidade com as normas sanitárias e ambientais aplicáveis.

A adoção do **Sistema de Registro de Preços** permite que o fornecimento ocorra de forma contínua e conforme a necessidade das unidades administrativas, assegurando maior eficiência na gestão das compras públicas, melhor controle das quantidades adquiridas e redução de desperdícios de produtos perecíveis.

Dessa forma, a solução proposta contempla **todo o ciclo de atendimento da demanda**, garantindo a qualidade dos produtos fornecidos, a regularidade do abastecimento das unidades administrativas e a adequada execução das atividades institucionais da Administração Pública.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá observar requisitos técnicos e administrativos necessários para garantir o fornecimento adequado dos gêneros alimentícios objeto

ID: 30165 e CRC: DA2E3F0A

deste Termo de Referência, assegurando a qualidade dos produtos, a regularidade do abastecimento e a conformidade com as normas sanitárias e legais aplicáveis.

Além das exigências previstas na legislação vigente, a empresa contratada deverá atender aos seguintes requisitos:

I – Executar o objeto da contratação em estrita conformidade com as especificações, condições e exigências estabelecidas no edital, neste Termo de Referência e na proposta apresentada;

II – Manter, durante toda a vigência da contratação, **todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório**, em compatibilidade com as obrigações assumidas;

III – Fornecer os produtos licitados **nos preços, prazos, quantidades e condições estabelecidas na proposta e nas requisições emitidas pela Administração**;

IV – Atender às solicitações de fornecimento emitidas pelas unidades administrativas, entregando os produtos nas quantidades indicadas pelo órgão contratante;

V – Assumir integral responsabilidade pelos **encargos fiscais, comerciais, trabalhistas e demais obrigações decorrentes da execução do contrato**, bem como pelo pagamento de todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos fornecidos;

VI – Entregar os produtos **em perfeitas condições de higiene, conservação e consumo**, próprios para utilização e em conformidade com todas as normas sanitárias aplicáveis;

VII – Fornecer os produtos **devidamente embalados e identificados**, contendo informações obrigatórias como identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade;

VIII – Garantir que, **no momento da entrega, os produtos apresentem prazo de validade remanescente mínimo de 80% (oitenta por cento) do prazo total de validade estabelecido pelo fabricante**;

IX – Realizar a entrega dos produtos **no endereço indicado pelo gestor ou pela unidade requisitante**, em data e horário previamente agendados com a Administração;

ID: 30165 e CRC: DA2E3F0A

X – Apresentar **Nota Fiscal correspondente aos produtos entregues no momento da entrega**, para fins de conferência e posterior atesto pelo setor responsável;

XI – Assegurar que **o transporte, manuseio e acondicionamento dos produtos até o local de entrega sejam realizados sob responsabilidade exclusiva da empresa contratada**, observando-se as condições adequadas de higiene, conservação e temperatura compatíveis com a natureza dos alimentos;

XII – Não serão aceitos produtos com **embalagens violadas, danificadas, amassadas, sujas, com rasuras que impeçam verificar a data de validade, lote e demais especificações ou que apresentem qualquer alteração que comprometa a qualidade, integridade ou segurança alimentar do produto**;

XIII – Caso sejam identificadas irregularidades nos produtos entregues, a empresa contratada deverá **proceder à substituição dos itens rejeitados no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas**, contadas da comunicação da Administração, sem qualquer ônus adicional.

O pagamento pelos produtos fornecidos será efetuado **após a entrega e conferência dos itens, mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal e atesto do setor responsável**, observados os prazos legais estabelecidos pela Administração.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A execução do objeto ocorrerá por meio do **fornecimento parcelado de carnes, frios, aves, pescados e derivados**, conforme a necessidade das Secretarias e Fundos Municipais participantes, durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços.

O fornecimento será realizado mediante **requisição formal emitida pela unidade administrativa requisitante**, na qual constarão os itens solicitados, as quantidades, o local de entrega e o prazo para fornecimento.

Após o recebimento da requisição, a empresa contratada deverá providenciar o fornecimento dos produtos nas quantidades e condições solicitadas, observando rigorosamente as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência e no edital.

ID: 30165 e CRC: DA2E3F0A

Os produtos deverão ser entregues **nos locais indicados pela Administração**, em data e horário previamente acordados, devidamente acondicionados, embalados e transportados em condições adequadas de higiene, conservação e temperatura, garantindo a integridade e a qualidade dos alimentos.

No ato da entrega, os produtos serão **recebidos e conferidos pelo servidor responsável**, que verificará a conformidade com as especificações técnicas, as condições de qualidade, o prazo de validade e a integridade das embalagens.

Caso sejam identificadas irregularidades, tais como produtos em desacordo com as especificações, prazo de validade inadequado ou embalagens danificadas, a Administração poderá **recusar o recebimento**, devendo a empresa contratada proceder à substituição dos itens no prazo estabelecido neste Termo de Referência.

Após o recebimento definitivo e o atesto da conformidade dos produtos fornecidos, será autorizada a **emissão da Nota Fiscal para fins de pagamento**, o qual será realizado pela Administração dentro dos prazos legais estabelecidos.

Dessa forma, o modelo de execução proposto busca garantir o **fornecimento regular e eficiente dos produtos**, assegurando a qualidade dos alimentos entregues, a continuidade das atividades institucionais da Administração e o adequado controle da execução contratual.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A gestão e fiscalização da contratação serão realizadas pela Administração, nos termos da legislação vigente, especialmente conforme previsto no **art. 117 da Lei nº 14.133/2021**, que estabelece que a execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por representante da Administração especialmente designado.

Para tanto, será designado **servidor responsável pela gestão do contrato**, bem como **servidor(es) responsável(is) pela fiscalização**, aos quais caberá acompanhar a execução do objeto, verificar o cumprimento das obrigações assumidas pela contratada e adotar as medidas necessárias para garantir o adequado fornecimento dos produtos.

Compete ao gestor do contrato:

ID: 30165 e CRC: DA2E3F0A

I – Acompanhar a execução contratual e garantir o cumprimento das condições estabelecidas no edital, neste Termo de Referência e no instrumento contratual;

II – Coordenar as atividades relacionadas à execução da contratação, promovendo a comunicação entre a Administração e a empresa contratada;

III – Adotar as providências necessárias em caso de descumprimento contratual, inclusive quanto à aplicação de sanções administrativas, quando cabível.

Compete ao fiscal do contrato:

I – Acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos produtos, verificando se as entregas estão sendo realizadas conforme as especificações técnicas, prazos e condições estabelecidas;

II – Verificar as condições de qualidade, validade, acondicionamento e integridade dos produtos entregues;

III – Atestar o recebimento dos produtos fornecidos, desde que estejam em conformidade com as exigências estabelecidas neste Termo de Referência;

IV – Comunicar ao gestor do contrato eventuais irregularidades verificadas na execução do objeto.

O acompanhamento e fiscalização da execução contratual têm por finalidade assegurar que os produtos sejam fornecidos em conformidade com as condições estabelecidas, garantindo a qualidade dos alimentos, a regularidade do abastecimento e a adequada aplicação dos recursos públicos.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

A medição para fins de pagamento será realizada com base **na quantidade efetivamente fornecida e devidamente recebida pela Administração**, conforme as requisições emitidas pelas unidades administrativas participantes.

Após o recebimento da **Nota de Empenho ou da requisição de fornecimento**, a empresa contratada deverá realizar a entrega dos produtos **no prazo máximo de até 07 (sete) dias úteis**, observadas as quantidades, especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Os produtos serão recebidos inicialmente de forma **provisória**, no momento da entrega, para conferência das quantidades, verificação das condições de transporte,

ID: 30165 e CRC: DA2E3F0A

integridade das embalagens, prazo de validade e conformidade com as especificações estabelecidas neste instrumento.

Após a verificação da conformidade dos produtos entregues, será realizado o **recebimento definitivo**, mediante atesto do servidor responsável pela fiscalização da contratação.

As notas fiscais/faturas deverão ser emitidas e apresentadas após a entrega do produto, devendo conter no seu corpo a descrição do objeto, o número do processo e nota de empenho, da conta bancária da **CONTRATADA,** para efetivação do pagamento, o qual deverá ser realizado no prazo de até **30 (trinta)** dias após a apresentação.

Na hipótese da apresentação de mais de uma nota fiscal/fatura, e, se alguma delas apresentarem erros ou dúvidas quanto à exatidão ou documentação, a **CONTRATANTE** poderá pagar apenas àquela que encontra-se correta, no prazo fixado para pagamento, ressalvado o direito da **CONTRATADA** de reapresentar, para cobrança àquelas inexatas devidamente corrigidas, com as justificativas necessárias (nestes casos também a **CONTRATANTE** terá o prazo de até **30 (trinta) dias**, a partir do recebimento, para efetuar uma análise e o pagamento).

A(s) Nota(s) Fiscal (is)/Fatura (s) deverá (ao) vir acompanhada (s) das certidões de tributos **Federais, Estaduais, Municipais, FGTS e INSS.**

Dessa forma, os critérios de medição e pagamento adotados buscam assegurar transparência, controle da execução contratual e correta aplicação dos recursos públicos, garantindo que os pagamentos sejam realizados somente após a efetiva entrega e conferência dos produtos fornecidos.

8. QUALIDADE DO MATERIAL

Os produtos fornecidos deverão apresentar **padrão de qualidade compatível com as exigências sanitárias vigentes**, sendo próprios para o consumo humano e atendendo às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência.

As carnes, frios, aves, pescados e demais produtos de origem animal deverão ser provenientes de **estabelecimentos devidamente registrados e fiscalizados pelos órgãos competentes de inspeção sanitária**, devendo apresentar selo de inspeção oficial, quando aplicável.

ID: 30165 e CRC: DA2E3F0A

Os produtos deverão ser entregues **em perfeitas condições de higiene, conservação e acondicionamento**, devidamente embalados e identificados, contendo informações obrigatórias como identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade.

Os alimentos deverão manter **características próprias de frescor, coloração, odor e textura**, não sendo aceitos produtos que apresentem sinais de deterioração, contaminação ou qualquer alteração sensorial que comprometa sua qualidade ou segurança alimentar.

O transporte dos produtos deverá ser realizado em **veículos apropriados para transporte de alimentos**, devidamente higienizados e equipados para garantir a manutenção da **cadeia de frio**, quando aplicável, observando-se as condições de temperatura compatíveis com a natureza do produto, especialmente no caso de produtos **refrigerados ou congelados**.

Não serão aceitos produtos com **embalagens violadas, danificadas, amassadas, sujas ou que apresentem qualquer irregularidade que comprometa a integridade ou qualidade do produto**.

Caso sejam identificadas irregularidades no momento da entrega, os produtos poderão ser **recusados pela Administração**, devendo a empresa contratada proceder à substituição dos itens rejeitados no prazo estabelecido neste Termo de Referência, sem qualquer ônus adicional.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO**, na forma da Registro de Preços, com base no art. 6º, XLI e art. 29, ambos em conformidade com a Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, do Decreto Municipal nº 2948/GP/2023, e demais legislações aplicáveis. Haja vista a conveniência da contratação com previsão de forma parcelada conforme a necessidade, visando minimizar os riscos de desabastecimento e reduzir os custos necessários.

Além do mais o registro de preços permite que a administração pública mantenha um banco de dados com os preços registrados, possibilitando contratações futuras sem a necessidade de um novo processo licitatório para cada aquisição.

ID: 30165 e CRC: DA2E3F0A

As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação constante do

SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em **pesquisa de preços realizada por meio do Banco de Preços do Município de Primavera de Rondônia (Fonte de Preços)**, disponível no endereço eletrônico https://prefprimaveraderondoniaro.fontedeprecos.com.br/, considerando os quantitativos estimados constantes neste Termo de Referência.

Para a formação do valor estimado foram considerados **preços praticados no mercado para objetos semelhantes**, obtidos por meio da referida ferramenta de pesquisa de preços, sendo realizada a análise dos valores disponíveis e a definição dos **preços unitários referenciais com base na média dos valores encontrados**.

A partir desses parâmetros, foi possível estabelecer a **estimativa global da contratação**, obtida mediante a multiplicação dos preços unitários referenciais pelos quantitativos estimados de cada item.

As **memórias de cálculo, os preços unitários referenciais e os documentos que fundamentam a estimativa da contratação** encontram-se devidamente juntados aos autos do processo administrativo, por meio do **relatório de pesquisa de preços extraído do sistema Banco de Preços (Fonte de Preços)**, que integra o processo como documento de suporte à estimativa apresentada.

ID: 30165 e CRC: DA2E3F0A

O custo estimado da contratação restou no montante global de **R$ 604.163,85 (seiscentos e quatro mil e cento e sessenta e três reais e oitenta e cinco centavos)**.

11. DEVERES DA CONTRATADA

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumido com exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e ainda:

- Efetuar a entrega em perfeitas condições, conforme as especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos;
- Rresponsabilizar – se pelos vícios e danos decorrentes da entrega:
- Substituir, reparar ou corrigir, ás suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos.
- Comunicar a Contratante, no prazo de 02 (dois) dias úteis que antecede a data da execução, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.
- Manter, durante toda a execução do contrato em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação .
- Indicar preposto para representá-la durantes a execução do contrato.
- **Fornecimento conforme especificações**
  Entregar os produtos rigorosamente de acordo com as especificações técnicas, padrões de qualidade, marcas (quando exigidas) e quantidades estabelecidas no Termo de Referência ou Contrato.
- **Qualidade e conservação**
  Garantir que as carnes e frios sejam de primeira qualidade, próprios para o consumo humano, atendendo às normas sanitárias vigentes, especialmente às diretrizes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).
- **Condições de armazenamento e transporte**
  Realizar o transporte em veículos adequados, higienizados e refrigerados,

ID: 30165 e CRC: DA2E3F0A

mantendo a temperatura ideal para conservação dos produtos, conforme legislação vigente, garantindo a integridade e qualidade até o local de entrega.

- **Prazo de validade**
  Entregar produtos com prazo de validade compatível com o consumo, observando o mínimo exigido no edital ou contrato, não sendo aceitos produtos com validade próxima ao vencimento.
- **Embalagem adequada**
  Fornecer os produtos devidamente embalados, identificados com rótulo contendo informações obrigatórias (data de fabricação, validade, lote, origem e registro nos órgãos competentes).
- **Substituição de produtos**
  Substituir, no prazo estabelecido pela Administração, qualquer produto que apresente irregularidades, esteja fora das especificações ou em desacordo com as condições contratadas, sem ônus adicional.
- **Regularidade fiscal e sanitária**
  Manter durante toda a vigência contratual todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório, inclusive alvará sanitário e demais licenças obrigatórias.
- **Responsabilidade técnica**
  Responsabilizar-se por quaisquer danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo no fornecimento dos produtos.
- **Cumprimento das normas legais**
  Observar integralmente a legislação pertinente, especialmente as normas sanitárias, ambientais, trabalhistas e de segurança alimentar aplicáveis.
- **Entrega nos locais indicados**
  Realizar as entregas nos locais, dias e horários previamente estabelecidos pela Administração, garantindo pontualidade e regularidade no abastecimento.

12. DEVERES DA CONTRATANTE

- Promover a fiscalização dos objetos desta licitação, quanto ao aspecto quantitativo e qualitativo, a serem executados pela CONTRATADA;

ID: 30165 e CRC: DA2E3F0A

- Efetuar o pagamento à CONTRATADA de acordo com as condições de preços e prazos estabelecidos no edital.
- Notificar o fornecedor sobre eventuais atrasos na execução da entrega e/ou descumprimento de cláusulas previstas neste Termo de Referência ou Edital.
- Não receber os produtos dissonantes das especificações contidas neste Termo de Referência ou Edital.
- Aplicar ao fornecedor as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A presente contratação possui **compatibilidade com o planejamento orçamentário da Administração**, estando prevista nas dotações orçamentárias das secretarias municipais participantes, conforme as respectivas programações constantes na **Lei Orçamentária Anual – LOA do exercício vigente**.

As despesas decorrentes da execução da futura contratação correrão **à conta das dotações orçamentárias próprias de cada secretaria demandante**, as quais serão devidamente indicadas no momento da emissão da respectiva **Nota de Empenho**, observando-se a disponibilidade orçamentária e financeira da Administração.

Ressalta-se que, considerando tratar-se de **Sistema de Registro de Preços**, a indicação da dotação orçamentária específica poderá ocorrer **no momento da contratação ou da emissão da nota de empenho**, conforme a efetiva necessidade da Administração.

14. DAS PENALIDADES/SANÇÕES

Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Registro de Preços, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à empresa contratada as seguintes sanções:

Advertência, que será aplicada através de notificação por meio de ofício, estabelecendo o prazo de 02 (dois) dias úteis para que a empresa contratada apresente justificativas para o atraso, que só serão aceitas mediante crivo da administração;

ID: 30165 e CRC: DA2E3F0A

Multa moratória no percentual correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso no descumprimento das obrigações assumidas, incidente sobre o valor do contrato, até a data do efetivo adimplemento, observado o limite de 10 (dez) dias corridos, após o qual será caracterizada a inexecução parcial ou total do contrato, conforme o caso;

A multa moratória será aplicada a partir do 1º dia útil da inadimplência, contado da data definida para o regular cumprimento da obrigação;

Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do produto não entregue, no caso de inexecução parcial, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial, sem embargo de indenização dos prejuízos porventura causados a Prefeitura pela não execução parcial do contrato;

Multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato no caso de sua inexecução total, a qual deverá ser recolhida no prazo de 15 (quinze) dias uteis, contado da comunicação oficial, sem embargo de indenização dos prejuízos porventura causados a Prefeitura, ensejando também sua rescisão;

As penalidades serão obrigatoriamente registradas no cadastro de fornecedores impedidos de licitar, e no caso de suspensão de licitar, a empresa contratada deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas das demais cominações legais.

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação, total ou parcial, do objeto da contratação, devendo o fornecimento dos produtos ser executado diretamente pela empresa contratada, em conformidade com as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no edital e no instrumento contratual.

16. DO FORO

Para dirimir quaisquer dúvidas, controvérsias ou casos omissos resultantes do presente Contrato fica eleito o foro da Comarca de Pimenta Bueno, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

ID: 30165 e CRC: DA2E3F0A

17. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Após análise do presente **Termo de Referência**, e considerando que as informações e especificações nele contidas atendem às necessidades da Administração Pública, **fica o presente documento devidamente aprovado e autorizado pela autoridade competente**, para fins de prosseguimento do procedimento licitatório e adoção das demais providências administrativas necessárias à contratação pretendida.

Qualquer alteração que se fizer necessária no presente Termo de Referência deverá ser previamente submetida à apreciação da Secretaria responsável por sua elaboração.

Não **serão aceitas alegações posteriores de desconhecimento das condições estabelecidas neste instrumento**, como forma de justificar o descumprimento das obrigações assumidas ou a não observância das especificações aqui previstas.

18. DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

O presente **Termo de Referência** foi elaborado pela servidora integrante da equipe de planejamento da contratação, conforme segue:

Elaborado por:

_____

Beatriz Nicolaeiwski Ramalho

Membro do CPLP

Matrícula 1352

Aprovado e autorizado por:

_____

Uelinton Ricardo da Silva

Secretário de Administração e Fazenda

Portaria 01/GP/2025

ID: 30165 e CRC: DA2E3F0A

Município de Primavera de Rondônia

84.723.030/0001-16
Rua Jonas Antonio de Souza
www.primavera.ro.gov.br

FICHA CADASTRAL DO DOCUMENTO ELETRÔNICO

Tipo do Documento	Identificação/Número	Data
Termo de Referência	**RETIFICADO**	**10/03/2026**

ID: **30165**
CRC: **DA2E3F0A**
Processo: **3-193/2026**
Usuário: **BEATRIZ NICOLAEIWSKI RAMALHO**
Criação: **10/03/2026 11:56:02** Finalização: **10/03/2026 11:56:49**

Processo

Documento

MD5: **845141C7AFEC21D31E332297219A27C4**

SHA256: **367D421D0AFF0B00F94E8FF0A3F81CF34DDE1CBC516B6A1FF972FCA25BD8C5CD**

Súmula/Objeto:
TERMO

INTERESSADOS

PREFEITURA MUNICIPAL DE PRIMAVERA DE RONDONIA	Primavera de Rondônia	RO	10/03/2026 11:56:02

ASSUNTOS

AQUISIÇÃO DE CARNES	10/03/2026 11:56:02

ASSINATURAS ELETRÔNICAS

BEATRIZ NICOLAEIWSKI RAMALHO	CPL	10/03/2026 11:56:57

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 3420/2025.

UELINTON RICARDO DA SILVA	Secretário Mun. de Administração e Fazenda	10/03/2026 12:00:07

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 3420/2025.

A autenticidade deste documento pode ser conferida através do QRCode acima ou ainda através do site primaveraderondonia.digproc.com.br/primavera informando o ID 30165 e o CRC DA2E3F0A.