

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. O objeto da contratação é a aquisição de carnes de frango, sob o Sistema de Registro de Preços (SRP) para atender demanda do Hospital Municipal Ruth Cardoso, Fundo Municipal de Assistência Social e Secretaria da Pessoa Idosa, pelo período de 12 meses.

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, com características e especificações usuais de mercado, de acordo com inc. III, § 1º, art. 3º da Instrução Normativa SCM nº 005/2024.

1.3. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso. Os contratos decorrentes da ata de registro de preços terão sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas, de acordo com Parágrafo Único do art. 84, da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.4. O Município poderá dispensar o termo de contrato e substituí-lo por outros instrumentos equivalentes, nos casos de compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos, dos quais não resultem obrigações futuras, independentemente de seu valor, conforme o inc. II, art. 95, da Lei Federal nº 14.133/2021.

2. JUSTIFICATIVA E FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A aquisição dos gêneros alimentícios solicitados justifica-se visando o cumprimento do cardápio elaborado para atender as quase 900 refeições oferecidas diariamente aos pacientes internados no Hospital Municipal Ruth Cardoso com necessidades nutricionais especiais, bem como, a seus acompanhantes e aos funcionários das instituições.

2.2. Para a Secretaria da Pessoa Idosa, a aquisição dos gêneros alimentícios solicitados justifica-se visando o preparo de lanches e cafés oferecidos aos grupos e público de melhor idade, que participam das oficinas e atividades realizadas.

2.3. Por fim, para o Fundo Municipal de Assistência Social, a aquisição dos gêneros alimentícios solicitados para atender a composição das refeições destinadas aos abrigados para o Lar do Adolescente que tem por finalidade o acolhimento de crianças e adolescentes de 0 a 18 anos, residentes em Balneário Camboriú, que tiveram afastamento do núcleo familiar determinado pelo poder judiciário em função de alguma violação de direito e mantido pelo Núcleo de Assistência Social, caracterizados pelo cumprimento dos serviços de alta complexidade. Justifica-se também, como gêneros alimentícios utilizados no preparo da alimentação ofertada as famílias de indivíduos nas unidades públicas denominadas Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), por meio do sistema de Proteção Social Básica.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A solução proposta é a contratação de empresa especializada para o fornecimento de carnes de frango, conforme condições estabelecidas neste Termo de Referência, através de Pregão Eletrônico, na forma do Sistema de Registro de Preços, conforme art. 82 da Lei Federal nº 14.133/2021.

ITEM	DESCRIPTIVO
01	154936- Filé de frango sassami

	Descrição do objeto: filé de frango sassami congelados individualmente sob sistema IQF. Com temperatura igual ou inferior a -18°C, deve ser transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem as características do produto. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior a 5% (Portaria nº 557 de 30/03/2022). Deve estar de acordo com a legislação vigente. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): filés com contornos definidos e tamanho uniforme, sem osso e sem pele. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento, isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Aspecto, cor, odor e sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: livre de parasitos e de quaisquer substâncias/matérias contaminante ou estranha ao produto. Embalagem primária: pacote com 01 kg de peso líquido. Data de fabricação: fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.
02	154937-Filé de Coxa e sobrecoxa de frango Descrição do objeto: filé de coxa e sobrecoxa desossado, com pele, congelados individualmente sob o sistema IQF. Com temperatura igual ou inferior a -18°C, deve ser transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem as características do produto. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior a 5% (Portaria nº 557 de 30/03/2022). Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): filés com contornos definidos, sem osso e com pele. Poderão ser aceitos produtos sem pele. Deverá ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Aspecto, cor, odor e sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: livre de parasitos e de quaisquer substâncias/matérias contaminante ou estranha ao produto. Embalagem primária: pacote com 01 kg de peso líquido. Data de fabricação: fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.
03	154938 - Sobrecoxa de frango Descrição do objeto: sobrecoxa de frango com pele e com osso congeladas individualmente sob o sistema IQF. Com temperatura igual ou inferior a -18°C, deve ser transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem as características do produto. Durante a entrega, não serão aceitas carnes em estado de descongelamento. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior a 5% (Portaria nº 557 de 30/03/2022). Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): sobrecoxa com contornos definidos, firme, sem manchas, peça lisa, coloração clara, aderente e odor característico. O produto deve ser limpo, isento de penas, ossos não condizentes do corte (dorso, coxa, etc) e tecidos inferiores como cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Características Macroscópicas e Microscópicas: livre de parasitos e de quaisquer substâncias/matérias contaminante ou estranha ao produto. Embalagem primária: pacote com 01 kg de peso líquido. Data de fabricação: fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

3.2. Os itens deverão possuir: Data fabricação no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

3.3. A contratada deverá garantir a qualidade dos itens fornecidos, reparar, corrigir, remover, as suas expensas, no todo em parte o(s) produto(s) em que se verifiquem danos decorrentes de qualquer evento (problemas de transporte, defeito de fabricação ou de armazenagem, reprovado pela contratante, e outros), providenciando sua substituição, quando for o caso, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas útil, improrrogáveis, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. As empresas participantes da licitação deverão apresentar os documentos de habilitação fiscal, social, trabalhista e econômica, sendo: Contrato social consolidado caso não esteja consolidado apresentar contrato social e última alteração arquivado na junta comercial; Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal da sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei; Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei; Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho e Certidão negativa de Falência ou Recuperação Judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias, quando não constar expressamente no documento o seu prazo de validade.

5. JUSTIFICATIVA PARA LICITAÇÃO EXCLUSIVA

5.1. Considerando as diretrizes estabelecidas pelo Decreto Municipal nº 8.981/2018, a licitação não será exclusiva, uma vez que o valor estimado ultrapassa o limite de estabelecido para licitações exclusivas.

6. JUSTIFICATIVA PARA PERMISSÃO OU VEDAÇÃO DE CONSÓRCIOS

6.1. Está vedada a participação de empresas reunidas em consórcio, uma vez que o objeto desta contratação não possui complexidade técnica, está descaracterizada a heterogeneidade do serviço pretendido e o valor da contratação não é de grande vulto, nos termos do §1º do art. 19 do Decreto Municipal nº 10.809/2022.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. A entrega deverá ser feita no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento pela CONTRATADA.

7.2. As entregas deverão ser realizadas nos seguintes endereços:

- Hospital Municipal Ruth Cardoso: Rua Angelina, s/n, bairro dos Municípios, Balneário Camboriú, CEP 88337-470 – Setor Nutrição. As entregas devem ser realizadas de segunda a sexta-feira, em horário comercial, conforme solicitado pelo setor de nutrição.
- Fundo Municipal de Assistência Social: Lar dos Adolescentes, Rua Dom Miguel nº 484, bairro Vila Real, em horário comercial; ou Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) Nação Cidadã, Rua Itália nº 1059, bairro Nações, em horário comercial.
- Secretaria da Pessoa Idosa: Secretaria da Pessoa Idosa, Rua 1822 nº 614, bairro Centro.

7.3. Os produtos aqui descritos serão solicitados conforme demanda. A partir desta solicitação será gerada uma Autorização de Fornecimento que será enviada à empresa. No ato da entrega dos produtos, as Notas Fiscais devem conter as quantidades, lotes, marcas e especificações de todos os itens, bem como o número da Autorização de Fornecimento gerada para a correspondente compra.

7.4. A contratada deverá se responsabilizar pela entrega, armazenamento e descarga dos produtos, devendo estes processos respeitarem o tempo de conferência dos mesmos. No momento da entrega, o

fornecedor deverá estar ciente que será feita análise do produto de acordo com as especificações do edital, inclusive análise sensorial, caso se aplique.

7.5. A empresa vencedora deverá responsabilizar-se pelo transporte adequado do alimento licitado de modo a preservar a qualidade e características, bem como a ausência do transporte de materiais estranhos junto. Todos os caminhões utilizados no transporte dos alimentos devem possuir alvará sanitário emitido por órgão competente e dentro do prazo de validade.

7.6. Todos os caminhões utilizados no transporte dos alimentos devem possuir alvará sanitário emitido por órgão competente e dentro do prazo de validade.

7.7. Os alimentos deverão ser entregues em caminhão-baú, refrigerado à temperatura de -18°C (menos dezoito graus Celsius) ou inferior, devendo o caminhão possuir termômetro para aferimento. Não podem ser transportados outros tipos de alimentos junto aos produtos.

7.8. Disponibilizar nos caminhões, para todas as entregas, balança digital com certificado de verificação emitido por órgão metrológico competente dentro do prazo de validade, para pesagem dos produtos caso seja necessário.

7.9. Todos os entregadores devem estar uniformizados e identificados para a realização de todas as entregas, bem como que os mesmos possuam carteira de Manipulação de Alimentos, dentro do prazo de validade, conforme determina a legislação.

7.10. Quando os produtos transportados estiverem sob controle de temperatura, não é permitido desligar os motores do veículo de transporte durante toda a entrega.

7.11. No ato das entregas, quando o produto não corresponder ao exigido, será devolvido a qualquer tempo com a notificação do problema e a contratada deverá substituir o produto conforme necessidade da unidade, em até 24 (vinte e quatro) horas, sem qualquer ônus para a instituição contratante.

7.12. O fornecedor deve comunicar com antecedência, qualquer eventualidade que acarrete a atrasos ou impossibilidade de cumprimento das entregas solicitadas pelo HMRC/FMAS/Secretaria da Pessoa Idosa. Em caso de não cumprimento, o mesmo arcará com as devidas consequências e penalidades advindas deste ato.

7.13. Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, frete, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega e da aquisição do objeto da licitação.

7.14. Os produtos deverão estar embalados e rotulados conforme legislação vigente, quando se aplicar, respeitando as especificações, os prazos de fabricação e validade definidos em edital. As embalagens devem estar íntegras, intactas e bem vedadas. Não serão aceitas embalagens danificadas, amassadas, estufadas, enferrujada, abertas ou com lacres rompidos.

7.15. O fornecedor deverá assegurar que os produtos atendam às condições higiênico-sanitárias de forma a garantir que o produto final não ofereça riscos à saúde humana, seguindo a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Sejam obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloque em risco a saúde do consumidor.

7.16. Não deve apresentar sujidade, insetos, parasitas, excrementos, objetos rígidos, pontiagudos ou estranho, umidade, bolor, peso e rendimento insatisfatório. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

7.17. Caso haja suspeita de problemas na qualidade do alimento, será coletada amostra do produto e submetida à análise laboratorial, às custas do fornecedor. O serviço de vigilância sanitária local também poderá ser contactado para a realização de inspeção.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 115, *caput*).

8.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

8.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 117, *caput*).

8.3.1. Para o contrato a ser firmado em decorrência deste certame, ficam designados os servidores/gestores:

- **HOSPITAL MUNICIPAL RUTH CARDOSO**

Fiscal Administrativo e Técnico: Adriene Silva – Coordenadora do Setor de Nutrição – Matrícula: 56138 – Telefone: (47) 3169-3700

Gestor do Contrato: Tatiana Maia de Oliveira – Diretora do Departamento de Serviços de Apoio – Matrícula: 56751 – Telefone: (47) 3169-3700

- **FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**

Fiscal Administrativo: Jaína Atanásio dos Santos – Diretora do Departamento Administrativo Financeiro – Portaria: 32.203/2025, e-mail: jaina.santos@bc.sc.gov.br.

Fiscal Técnico: Pedro Manoel Fagundes, Diretor do Lar do Adolescente, Matrícula 56616, e-mail: pedro.fagundes@bc.sc.gov.br

Fiscal Setorial: Mikaelly Bastos dos Santos Orsi – Assessora Executiva – Portaria: 32.208/2025, e-mail: mikaelly.orsi@bc.sc.gov.br

Gestor do Contrato: Omar Mohamad Ali Tomalih – Secretário da Secretaria de Municipal de Assistência Social, Mulher e Família – Portaria: 32.153/2025, e-mail: omar.tomalih@bc.sc.gov.br.

- **SECRETARIA DA PESSOA IDOSA**

Fiscal Técnico: Diandra Paula de Oliveira, Analista Administrativo II, Matrícula 56062, telefone: (47) 9 9919 2416.

Gestor do Contrato: Saine Franco Jardim – Diretora Administrativo Financeiro, Matrícula 56351, telefone: (47) 9 9943 8720

8.3.2. O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

8.3.3. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

8.4. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 119).

8.5. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 120).

8.6. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 121, *caput*).

8.6.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

8.7. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, a utilização do Protocolo Eletrônico do Município, na forma do Decreto Municipal nº 9.689/2019.

8.8. Para fins de pagamento da nota fiscal ou da fatura, serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

8.9. O recebimento se dará em observância com inc. II, art. 140, da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.10. Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais. Neste caso, a CONTRATANTE terá o prazo máximo de até 3 (três) dias úteis contados da data de recebimento, para verificar se os produtos fornecidos e a nota fiscal estão em consonância com o Edital e com seus anexos. Caso seja verificada alguma divergência no momento da entrega os mesmos serão devolvidos imediatamente ao transportador, com observação no comprovante de entrega.

8.11. Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da data de recebimento.

8.12. Todos os itens entregues deverão estar acompanhados de nota fiscal, na qual constará a assinatura do recebedor, em duas vias (uma do fornecedor e uma para o HMRC/FMAS/Secretaria da Pessoa Idosa). Os produtos serão conferidos, devendo estar de acordo com a Autorização de Fornecimento, quantidades, especificações e qualidade.

8.13. Os valores das notas fiscais emitidas deverão estar em conformidades com os valores homologados e constantes na autorização de fornecimento.

8.14. O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com a Autorização de Fornecimento ou Contrato.

8.15. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança da obra ou serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

9.1. O pagamento será realizado em até 15 (quinze) dias úteis, a contar do recebimento dos produtos e da nota fiscal devidamente atestada pelo fiscal do contrato.

9.2. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, haverá a incidência uma única vez, até o efetivo pagamento, dos índices oficiais de remuneração básica e juros aplicados à caderneta de poupança, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = N \times VP \times I$$

Onde: EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga;

TX = Índices oficiais aplicáveis à caderneta de poupança; I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = (TX/100) 365$$

9.3. O Município de Balneário Camboriú, em cumprimento ao Tema de Repercussão Geral nº 1.130 do Supremo Tribunal Federal (STF), ampliará as hipóteses de retenção de Imposto de Renda Retido na Fonte (IRRF) incidentes no pagamento de mercadorias e serviços, de acordo com o disposto na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012.

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

10.1. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão para Registro de Preços, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço por lote.

10.2. AMOSTRAS:

a) O licitante declarado vencedor provisoriamente deverá entregar as amostras dos gêneros alimentícios (frangos) em até 3 (três) dias úteis, contados da intimação realizada pelo Pregoeiro, como condição para adjudicação e homologação do objeto.

b) As amostras serão entregues no setor de Nutrição localizado Hospital Municipal Ruth Cardoso, situada na rua Angelina, s/n, bairro Municípios, da seguinte forma:

b.1) Entregar 1 (uma) amostra de cada item que compõe o lote.

b.2) Entregar 1 (uma) amostra associada a cópia do Certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE) ou Municipal (SIM) de cada item.

11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 857.080,00.

11.2. Os valores constantes neste Estudo Técnico Preliminar foram obtidos através de homologações de licitações das Prefeituras de Balneário Camboriú, Jaraguá do Sul, São João Batista, Ascurra e Rio Negrinho.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes desta contratação correrão por conta das dotações orçamentárias da Secretaria Municipal de Saúde, Fundo Municipal de Assistência Social e Secretaria da Pessoa Idosa, conforme segue:

- a) Hospital Municipal Ruth Cardoso: 384
- b) Fundo Municipal de Assistência Social: 546 – 547 – 554 – 555 – 556 - 509
- c) Secretaria da Pessoa Idosa: 574

ADRIENE SILVA
Coordenadora de Nutrição do HMRC

ALINE LEAL
Secretária de Saúde

OMAR MOHAMAD ALI TOMALIH
Fundo Municipal de Assistência Social

CLAUDIR MACIEL
Secretaria da Pessoa Idosa