

## **ANEXO I**

PROCESSO DE CONTRATAÇÃO DIRETA Nº 039/2025

DISPENSA Nº 039/2025

### **TERMO DE REFERÊNCIA**

#### **1. OBJETO**

**1.1.** Este Termo de Referência tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios destinados à manutenção das atividades/ações do programa Cozinha Comunitária, executadas pela Secretaria Municipal de Ação Social de Vertentes-PE, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

**1.2.** Os gêneros alimentícios objeto da aquisição deverão ser de qualidade comprovada, adequados para consumo humano e para preparo em larga escala, atendendo às normas da Vigilância Sanitária e demais legislações pertinentes.

**1.3.** Os produtos deverão ter prazo de validade compatível com o período de uso, assegurando a segurança alimentar dos beneficiários do programa.

**1.4.** A relação detalhada dos gêneros alimentícios, suas especificações e quantitativos será apresentada na Tabela 1 abaixo:

**Tabela 1**

| Item | Descrição  | Quant. | Unid.      | Valor máximo em R\$ |          |
|------|--|--------|------------|---------------------|----------|
|      |  |        |            | Unitário            | Total    |
| 1    | Fubá de milho pré-cozido, pacote com 500g  | 80     | UNID       | 1,95                | 156,00   |
| 2    | Arroz beneficiado, tipo agulhinha/branco, subgrupo polido, classe longo fino, embalagem 1kg  | 90     | UNID       | 4,89                | 440,10   |
| 3    | Feijão mulatinho ou carioca, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiro e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, embalagem de 1kg | 80     | UNID       | 6,88                | 550,40   |
| 4    | Feijão preto, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, embalagem com 1kg                                | 80     | UNID       | 7,04                | 563,20   |
| 5    | Açúcar tipo cristal prazo de validade mínimo 12 meses, embalagem com 1kg   | 80     | UNID       | 4,23                | 338,40   |
| 6    | Sal, tipo refino, teor mínimo de cloreto de sódio 98,5%, embalagem com 1kg   | 60     | UNID       | 1,18                | 70,80    |
| 7    | Café torrado moído, tipo único, grãos café arábica, embalagem com 250g   | 60     | UNID       | 18,47               | 1.108,20 |
| 8    | Vinagre de álcool, embalagem com 750mL   | 60     | FRAS<br>CO | 3,31                | 198,60   |
| 9    | Extrato de tomate concentrado, registrado pelo Ministério da Agricultura, embalagem com 260g   | 70     | UNID       | 9,00                | 630,00   |

|              |  |    |      |       |                  |
|--------------|--|----|------|-------|------------------|
| 10           | Óleo vegetal, matéria prima soja, tipo degomado, embalagem com 900mL   | 80 | UNID | 9,31  | 744,80           |
| 11           | Leite em pó, origem de vaca, teor gordura integral, embalagem com 200g   | 80 | PCTE | 7,84  | 627,20           |
| 12           | Creme de leite, teor de gordura até 20%, processamento uht, embalagem com 200g   | 80 | UNID | 3,90  | 312,00           |
| 13           | Margarina vegetal, com sal, embalagem com 500g   | 80 | UNID | 6,55  | 524,00           |
| 14           | Macarrão espaguete, teor de umidade massa seca, base da massa de sêmola/semolina, ingrediente adicionais com ovos, pacte com 500g                                      | 80 | PCTE | 3,40  | 272,00           |
| 15           | Farinha de mandioca, grupo d'água, subgrupo branca, classe grossa, aspecto físico tipo 1, embalagem com 1kg  | 80 | UNID | 7,80  | 624,00           |
| 16           | Farinha de trigo, grupo doméstico, tipo 1, com fermento, fortificada com ferro e ácido fólico, embalagem com 1kg   | 60 | UNID | 5,60  | 336,00           |
| 17           | Folha de louro, em folas secas, sãs, limpas, de coloração pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor, acondicionado em saco plástico transparente, embalagem com 50g | 8  | PCTE | 3,27  | 26,16            |
| 18           | Coloral embalagem com 500g, aspecto pó fino, colorífico com matérias primas de boa qualidade   | 10 | UNID | 5,81  | 58,10            |
| 19           | Cominho condimento em pó de boa qualidade, embalagem com 1kg   | 10 | UNID | 7,50  | 75,00            |
| 20           | Tempero chimichurri à base de ervas e especiarias, embalagem com 20g   | 4  | UNID | 1,88  | 7,52             |
| 21           | Carne bovina in natura, apresentação moída, estado de conservação: congelado, corte acém   | 20 | KG   | 21,55 | 431,00           |
| 22           | Peito de frango congelado  | 50 | KG   | 19,90 | 995,00           |
| 23           | Coxa e sobrecoxa de frango congelado, inteiro, limpo, sem tempero  | 60 | KG   | 15,21 | 912,60           |
| 24           | costela bovina resfriada ou congelada  | 60 | KG   | 25,00 | 1.500,00         |
| 25           | carne bovina in natura sem osso, apresentação peça inteira, estado de conservação congelado  | 60 | KG   | 34,45 | 2.067,00         |
| 26           | carne bovina in natura com osso, apresentação peça inteira, estado de conservação congelado  | 60 | KG   | 22,63 | 1.357,80         |
| 27           | Linguiça calabresa, resfriada, defumada, tamanho: grossa   | 8  | KG   | 29,59 | 236,72           |
| 28           | Linguiça paio churrasco de carne suína combinada com condimentos e temperos especiais, processo de defumação   | 6  | KG   | 38,54 | 231,24           |
| 29           | Charque bovina tipo 1  | 20 | KG   | 59,63 | 1.192,60         |
| 30           | Fígado bovino in natura, fresco resfriado, sem pele, sem gordura, sem couro e sem sebo, sem nervos   | 10 | KG   | 17,46 | 174,60           |
| <b>Total</b> |  |    |      |       | <b>16.761,04</b> |

1.5. O prazo de vigência da contratação é de 3 (três) meses, contados da data de assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

## 2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO



**2.1.** A presente aquisição visa atender às necessidades essenciais do Programa Cozinha Comunitária, executado pela Secretaria Municipal de Ação Social, sendo crucial para garantir a continuidade da oferta de refeições nutritivas e seguras para a população em situação de vulnerabilidade social do Município de Vertentes-PE.

**2.2.** A disponibilidade contínua de gêneros alimentícios é fundamental para assegurar a segurança alimentar e nutricional dos beneficiários do programa, contribuindo diretamente para a redução da insegurança alimentar e a promoção da saúde. A ausência ou insuficiência desses itens comprometeria a finalidade do programa e o direito social à alimentação adequada.

**2.3.** Dessa forma, a aquisição desses gêneros alimentícios visa fortalecer as ações da Cozinha Comunitária, permitindo que as atividades sejam desenvolvidas com eficiência, transparência e qualidade, cumprindo seu papel fundamental de apoio social e segurança alimentar.

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

**3.1.** solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios para suprir as necessidades do Programa Cozinha Comunitária da Secretaria Municipal de Ação Social de Vertentes-PE. Os produtos adquiridos deverão atender aos padrões de qualidade exigidos, garantindo a preparação de refeições nutritivas e seguras para os beneficiários do programa.

**3.2.** O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado em remessa única, conforme as quantidades e especificações definidas, otimizando o processo de compra e garantindo o abastecimento para o período contratual.

### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**4.1.** Os gêneros alimentícios deverão atender as descrições estabelecidas neste termo, apresentadas na Tabela 1, e estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e outros órgãos reguladores.

**4.2.** Os gêneros alimentícios contidos nesse termo, classificam-se como produtos comuns, por serem comercializados e conhecidos no mercado de varejo, devendo atender a descrição mínima exigida.

### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DE OBJETO**

**5.1.** O prazo de execução do fornecimento será de 3 (três) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato.

**5.2.** O fornecimento será efetuado em remessa única, com prazo de entrega não superior a 3 (três) dias úteis, contados a partir do recebimento da ordem de fornecimento, respeitando os critérios de armazenamento e validade dos produtos.

**5.3.1.** Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior



**5.3.** Os produtos deverão ser entregues na sede da Cozinha Comunitária localizada na Praça Doutor Gil, nº 07 – Centro – Vertentes/PE, CEP: 55.770-000, em horário a ser previamente acordado. O transporte deve garantir a integridade e o frescor dos produtos, utilizando veículos limpos e, se necessário, refrigerados.

**5.4.** Os produtos entregues deverão estar devidamente embalados, em perfeito estado de conservação e funcionamento, e acompanhados de nota fiscal correspondente. A conferência será feita por servidores designados, sendo vedada a aceitação de itens com avarias, defeitos, marcas de uso ou em desconformidade com as especificações deste termo.

## **6. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**

**6.1.** Os gêneros alimentícios serão recebidos:

**6.1.1.** Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do edital e da proposta;

**6.1.2.** Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do edital e da proposta, e sua consequente aceitação, que se dará até 3 (três) dias úteis do recebimento provisório.

**6.2.** Na hipótese da verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

**6.3.** A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos gêneros alimentícios em desacordo com as especificações exigidas.

## **7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

**7.1.** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II da Lei nº 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de menor preço por item.

**7.2.** As exigências de habilitação serão estabelecidas no Aviso de Contratação Direta

## **8. MEDIDAS ACAUTELADORAS**

**8.1.** Consoante o artigo 45 da Lei n.º 9.784/99, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

## **9. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**



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

**9.2.** A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

**9.2.1.** O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.

**9.3 -** A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o artigo 70 da Lei n.º 8.666/93.

**9.4.** O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

**9.5.** O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

**9.6.** O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

**9.7.** O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

**9.8.** O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

**9.9.** O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

**9.10.** O controle e a fiscalização da execução de que tratam os itens supracitados, serão realizados pelos servidores indicados abaixo:

**9.10.1.** Gestor do Contrato: Rayanne Santana de Andrade, CPF: 095.307.814-07;



9.10.2. Fiscal do Contrato: Maria do Socorro Bezerra Castanha de Melo, CPF: 765.797.004-91.

## 10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

10.1. A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da licitação e da contratação é aquela prevista no edital.

## 11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. O custo estimado total da presente contratação é de **R\$ 16.761,04** (dezesesseis mil, setecentos e sessenta e um reais e quatro centavos).

11.2. O custo estimado foi apurado a partir de pesquisa no Banco de Preços, nos termos do artigo 23 da Lei Federal nº 14.133/2021.

## 12. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

12.1. A nota fiscal dos gêneros alimentícios e o atesto do fiscal do contrato certificará a correta entrega dos mesmos. Estes deverão ser entregues no setor de contabilidade competente, e depois de cumpridos os estágios normais da despesa, a contratada terá direito ao pagamento do respectivo fornecimento

12.2. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da liquidação da despesa, através de ordem bancária ou cheque nominal.

12.3. Ocorrendo atraso nos pagamentos devidos após 30 (trinta) dias da liquidação da despesa, haverá compensação financeira, em que a apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, com juros de mora calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$$EM = I \times N \times VP, \quad I = (TX/100) / 365$$

- a) EM = Encargos moratórios;
- b) N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
- c) VP = Valor da parcela em atraso;
- d) I = Índice de compensação financeira;
- e) TX = Percentual da taxa de juros de mora anual

## 14 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1 - As obrigações financeiras assumidas correrão por conta de recursos alocados na seguinte dotação orçamentária: (114, 593) 10002/8.306.2725.2.1164 - 3.3.90.30.

Vertentes, 10 de junho de 2025.

Rayanne Santana de Andrade  
Secretária de Governo e Ação Social