



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA-PIAUI
CNPJ: 06.553.820/0001-97
Endereço: Rua Anaíta Rocha, nº 32, Centro.
Fone: (89) 9 8101-8090 CEP: 64640-000
E-mail: prefeituradesal@gmail.com

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº PMSAL.00028/2025

1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o **Registro de Preços** com vistas a subsidiar as contratações de empresas para fins de **aquisição de material de carnes bovinas, suínas e de aves, frescas e congeladas para atender as necessidades da Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Lisboa - Piauí e demais órgãos e entes que compõem a Administração Pública Municipal**, a ser realizado através de Licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, conforme especificações, condições e quantidades estimadas, descritas na tabela constante no **ANEXO ÚNICO** deste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Secretaria Municipal de Administração é órgão central da administração do Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Lisboa - Piauí e possui entre os seus objetivos, a gestão de materiais, patrimônio e serviços auxiliares do Município.

2.2. A Secretaria Municipal de Administração, cabe exercer a **supervisão, realização, acompanhamento e controle dos procedimentos técnico e administrativos das licitações e contratos** dos órgãos e entidades da administração direta e fundacional do Município, inclusive contratações diretas por dispensa ou inexigibilidade de licitação nos processos administrativos quer possuam os seguintes objetos ou, para formação dos correspondentes registros de preços.

2.3. Quanto à necessidade da contratação dos objetos decorrentes deste Registro de Preços, cumpre informar a inexistência de Ata de Registro de Preços gerenciada pela própria Secretaria Municipal de Administração. Dessa forma, torna-se imprescindível o lançamento de processo licitatório na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO** através do sistema de **REGISTRO DE PREÇO**.

2.4. Ressalta-se que a(s) contratação(ões) ora pretendida(s) encontra(m) justificativa na necessária manutenção dos níveis de estoque dos almoxarifados dos órgãos e entidades participantes deste procedimento licitatório, por um período de 12 (doze) meses, para atendimento as necessidades da Prefeitura Municipal.

2.5. Assim, faz-se necessário para o bom funcionamento e agilidade dos serviços da Administração Pública a aquisição de carnes bovinas, suínas e de aves, frescas e congeladas, sendo estes, extremamente necessários para a continuidade os serviços essenciais e necessários da Prefeitura no preparo de refeições, no âmbito das Secretarias Municipais.

2.6. Dessa forma, fica evidente que o interesse público resta configurado e, ainda, a adoção do regime de compra compartilhada, via sistema de Registro de Preços, vez que as demandas não são apenas para a Secretaria Municipal de Administração, mas configura-se como uma demanda de todos os órgãos componentes da Administração Pública Municipal. Tal aspecto restou cristalino no Estudo de Demanda realizado por meio de consulta prévia através de **OFÍCIO CIRCULAR** constante no **processo**, com os referidos estudos foi possível consolidar as informações relativas à estimativa individual e total do(s) serviço(s), de modo a promover otimização, padronização e racionalização do(s) serviço(s) de acordo com as demandas de cada órgão e ente participante. Outrossim, para subsidiar o estudo de demanda deste certame foram também observados os contratos anteriores firmados pela Administração Pública Municipal.

2.7. Desse modo, optou-se pela realização da presente licitação, valendo-se do Sistema



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA-PIAUÍ
CNPJ: 06.553.820/0001-97
Endereço: Rua Anaíta Rocha, nº 32, Centro.
Fone: (89) 9 8101-8090 CEP: 64640-000
E-mail: prefeituradesal@gmail.com

de Registro de Preços, em razão da necessidade de contratação de empresa especializada no ramo para viabilizar uma vez que as demandas dos produtos visam atender não apenas a Secretaria Municipal de Administração, mas diversos órgãos e entidades do Município. Além disso, o objeto deste Termo de Referência constitui-se de itens de contratações frequentes e sujeitos a variações expressivas, conforme a necessidade do contratante, ao longo do exercício.

2.8. Assim, o procedimento licitatório será realizado por meio da modalidade Pregão, em formato Eletrônico, regido pela **Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002**, que institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns; **Lei Complementar nº 123/2006, de 14 de dezembro de 2006**, que estabelece normas gerais relativas ao tratamento diferenciado e favorecido a ser dispensado às microempresas e empresas de pequeno porte no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios; **Instrução Normativa/SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010**, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional; **Lei nº 12.305/2010**, que instituiu a Política Nacional de Resíduos Sólidos; e, a **Lei Federal nº 14.133/2021 e alterações posteriores**.

2.9. Importa ressaltar que o fim último da futura contratação de empresa para fins de **aquisição de** carnes bovinas, suínas e de aves, frescas e congeladas é a garantia da plena operacionalização das atividades da Administração Pública do Municipal, bem como para pleno funcionamento das rotinas setoriais das Secretarias Municipais, economia e gerenciamento eficiente com racionalização dos recursos disponíveis e atender as demandas das várias unidades administrativas.

2.10. Desse modo, cumpre frisar que a(s) contratação(ões) do objeto especificado neste Termo de Referência ficam condicionada(s) às efetivas necessidades do órgão participante do Registro de Preços, à compatibilidade do dispêndio com o planejamento estratégico deste órgão, à dotação orçamentária prévia correspondente, em observância às normas de licitações e contratos aplicáveis no âmbito da Administração Pública Municipal.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo abrange o **Registro de Preços** com vistas a subsidiar as contratações de empresas para fins de aquisição de carnes bovinas, suínas e de aves, frescas e congeladas, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Administração e demais órgãos e entes que compõem a Administração Pública Municipal.

3.2. A estimativa da quantidade do objeto deste Termo de Referência deu-se com base na consultas realizadas aos órgãos por meio do **OFÍCIO CIRCULAR**, contendo **Documento de Formalização de Demanda, Relatórios de Consolidação de Demanda e Mapa de Precificação**.

3.3. licitação do objeto consubstanciado neste Termo de Referência será dividida em **ITENS**, conforme **ANEXO ÚNICO** deste Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

3.4. Com o fito de demonstrar que a aplicação dos benefícios materiais previstos nos **arts. 47 e 48, da Lei Complementar nº 123, de 2006** (com redação dada pela **Lei Complementar nº 147, de 2014**); que podem ser aplicados pela Autoridade Responsável pela Licitação, as Cotas Reservadas às Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais, estão previstas na tabela constante no **ANEXO ÚNICO** deste Termo de Referência.

3.5. As estimativas de demanda individualizadas e os valores de referência de cada **ITEM**



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA-PIAUI
CNPJ: 06.553.820/0001-97
Endereço: Rua Anaíta Rocha, nº 32, Centro.
Fone: (89) 9 8101-8090 CEP: 64640-000
E-mail: prefeituradesal@gmail.com

estão especificados no **ANEXO ÚNICO** deste Termo de Referência.

3.6. Foi estimado o **VALOR TOTAL/GLOBAL** de **R\$ xxxxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx)**, conforme Mapa de Precificação, contante dos autos do processo.

3.7. Em consonância com o art. 24 da Lei 14.133/2021, este orçamento tem caráter sigiloso. Assim sendo, busca-se através do orçamento sigiloso a majoração da assertividade pela Administração, na escolha da contratada que sabendo dos riscos e complexidade da obra, apresente proposta dentro da sua realidade para que tenha capacidade de honrar os compromissos assumidos na fase licitatória.

“Art. 24. Desde que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas...”, cita-se:

Conforme Zymler e Dios (2014, p. 1 1 7),

A não divulgação do orçamento tem por objetivo evitar que as propostas/lances gravitem em torno do orçamento fixado pela administração. Essa medida deve se mostrar particularmente eficaz quando houver a ocorrência de lances fechados, pois, sem as balizas dos outros licitantes e do orçamento da administração, o competidor deve, já nessa etapa, oferecer um preço realmente competitivo e dentro do limite de sua capacidade de executar a avença com uma lucratividade adequada. Caso assim não proceda, esse competidor corre o risco de ser desclassificado sem a possibilidade de apresentar outra proposta mais competitiva, de acordo com os critérios que regem a apresentação de lances fechados. Amplia-se assim, a competitividade do certame e propicia-se melhores propostas para administração. Não se ouvida que determinados agentes do mercado participam de licitações e elaboram suas propostas sem analisar sua capacidade de honrá-la. Esses agentes, seja por não disporem de meios para tanto, seja por não estarem dispostos a arcar com as despesas daí decorrentes, simplesmente se baseiam no orçamento efetuado pela administração. Esse procedimento, contudo, é temerário porque as propostas podem não refletir a realidade econômica do licitante, redundando em dificuldades posteriores na execução contratual. Desta feita, a não divulgação do orçamento obriga os licitantes a efetivamente analisarem sua estrutura de custos para daí elaborarem suas propostas. Espera-se, pois, a apresentação de propostas mais realistas economicamente.

3.8 Considerando esse regime, as quantidades indicadas na descrição do objeto constituem mera estimativa, não constituindo, em hipótese alguma, compromissos futuros para o LICITANTE, razão pela qual não poderão ser exigidos nem considerados como quantidades para pagamento mínimo, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades da LICITANTE, sem que isso justifique qualquer indenização à LICITANTE;

3.9 O objeto da presente solicitação trata-se de **bem comum**, haja vista, que tratam-se de bens cujos padrões de qualidade e desempenho dos mesmos podem ser aferidos por intermédio de uma pesquisa de mercado. Destarte, é permitido à LICITANTE analisar, medir ou comparar os produtos entre si através das especificações de mercado, com o escopo de decidir pelo melhor preço.

3.10 O detalhamento pormenorizado do objeto da presente licitação está descrito no **ANEXO ÚNICO** deste Termo de Referência.

3.11 **Não será admitida a participação de consórcio de empresas**, qualquer que seja a sua

forma de constituição, tendo em vista que o objeto não é considerado de alta complexidade ou vulto. A vedação da participação de consórcio neste certame justifica-se diante da natureza do objeto licitado, o qual apresenta natureza comum, podendo ser ofertado por um número amplo de potenciais participantes, inclusive empresas de pequeno e médio porte que em sua maioria apresentam o mínimo exigido no tocante a qualificação técnica e econômico- financeira, não implicando em qualquer limitação quanto a competitividade.

4. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

4.1. A **HABILITAÇÃO JURÍDICA** será comprovada, mediante a apresentação da seguinte documentação:

- 4.1.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 4.1.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 4.1.3. No caso de sociedade empresária, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede;
- 4.1.4. No caso de ser o participante sucursal, filial ou agência, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- 4.1.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 4.1.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- 4.1.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- 4.1.8. No caso de atividade adstrita a uma legislação específica: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.
- 4.1.9. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

4.2. A **REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- 4.2.1. **Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado, independente se a fase de habilitação irá ou não anteceder as fases de apresentação de propostas e lances.**
- 4.2.2. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), através do Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, emitido pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda, comprovando possuir situação cadastral ativa para com a Fazenda Federal, ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 4.2.3. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, comprovando possuir Inscrição Habilitada no cadastro de contribuintes estadual, ou Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal quando se tratar de prestador de serviço.
- 4.2.4. Prova de regularidade com a Fazenda Federal, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria

Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

- 4.2.5. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, relativa ao domicílio ou sede do licitante, mediante a Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos e Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Dívida Ativa, expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual;
 - 4.2.5.1. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitado, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.
 - 4.2.6. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante, mediante a Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos e Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Dívida Ativa, expedida pela Secretaria da Fazenda Municipal;
 - 4.2.6.1. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitado, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.
 - 4.2.7. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, emitida pela Caixa Econômica Federal;
 - 4.2.8. Prova de regularidade com a justiça trabalhista, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), emitida por órgão competente da Justiça do Trabalho (conforme Art. 3º da Lei Nº 12.440/2011);
 - 4.2.9. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
 - 4.2.10. Quando se tratar da subcontratação prevista no art. 48, II, da Lei Complementar n. 123, de 2006, a licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal, social e trabalhista das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização.
- 4.3. **HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**, que será comprovada mediante apresentação dos seguintes documentos:
- 4.3.1. Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de execução patrimonial em caso de pessoas físicas, emitida até 60 (sessenta) dias antes da data da sessão pública ou que esteja dentro do prazo de validade constante da própria certidão;
 - 4.3.1.1. Caso admitida participação de Pessoas Físicas ou Sociedade Simples, deverá ser apresentada Certidão Negativa de Insolvência Civil, expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, desde que admitida a sua participação na licitação.
 - 4.3.2. Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício (DRE) e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.
 - 4.3.2.1. Os documentos referidos no item acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
 - 4.3.2.2. As empresas com menos de um exercício financeiro devem cumprir a exigência deste item mediante apresentação de Balanço de Abertura ou do último Balanço Patrimonial levantado, conforme o caso, devidamente registrado na forma da lei.
 - 4.3.2.3. As sociedades empresárias enquadradas nas regras da Instrução Normativa RFB nº 2003, de 18 de janeiro de 2021, que dispõe sobre a Escrituração Contábil Digital – ECD, para fins fiscais e previdenciários poderão apresentar o balanço patrimonial e os termos de abertura e encerramento do livro diário, em versão digital, obedecidas as normas do parágrafo único do art. 2º da citada

instrução quanto a assinatura digital nos referidos documentos, quanto a Certificação de Segurança emitida por entidade credenciada pela infraestrutura de Chaves Públicas – Brasileiras – ICP – Brasil.

- 4.3.3. Declaração, assinada por Profissional área Contábil devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos nos termos do §1º, art. 69 da Lei 14.133/2021, aplicando fórmulas da seguinte forma:

Índice de Liquidez Geral (≥ 1,00):

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

Índice de Liquidez Corrente (≥ 1,00):

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

Índice de Solvência Geral (≥ 1,00):

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

- 4.3.4. Da análise dos documentos apresentados serão calculados os índices Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (LG), que deverão apresentar resultado igual ou superior a 1 (um).
- 4.3.5. As empresas que apresentarem resultado do quociente de capacidade econômico-financeira menor do que o exigido, quando de sua habilitação deverão comprovar, considerados os riscos para a administração, patrimônio líquido no valor mínimo de 10% (dez por cento) do valor total dos seus itens ofertados, admitida a atualização para a data de apresentação da proposta através de índices oficiais.
- 4.3.6. O Microempreendedor Individual (MEI) que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123 de 2006 estará dispensado da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício;
- 4.4. A **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**, que será comprovada através da apresentação dos seguintes documentos:
- 4.4.1. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.
- 4.4.1.1. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições peculiares da contratação.
- 4.5. Além das declarações constantes dos itens específicos acima a licitante deverá apresentar ainda as seguintes declarações, sob pena de inabilitação:
- 4.5.1. Declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021);
- 4.5.2. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, na forma da lei (art. 63, IV, da Lei nº 14.133/2021);
- 4.5.3. Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, na forma da lei (art. 63, § 1º, da Lei nº 14.133/2021).
- 4.6. **OUTROS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO;**
- 4.6.1. Licença Sanitária expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal da sede da Licitante;
- 4.7. Além das declarações constantes a licitante deverá apresentar ainda as seguintes declarações, sob pena de inabilitação:
- 4.7.1. Declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021);

4.7.2. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, na forma da lei (art. 63, IV, da Lei nº 14.133/2021);

4.7.3. Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, na forma da lei (art. 63, § 1º, da Lei nº 14.133/2021).

5. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

5.1. A licitação do objeto consubstanciado neste Termo de Referência é dividida **ITENS, conforme tabela constante no ANEXO ÚNICO** deste Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos **ITENS** for de seu interesse.

5.2. Para o julgamento e classificação das propostas será adotado o **critério de MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as condições definidas neste Termo de Referência, edital e anexos.

5.3. O licitante deverá consignar na proposta comercial o **valor unitário e o valor total do ITEM.**

5.4. A proposta comercial terá **validade mínima de 90 (noventa) dias**, a contar da data da abertura da sessão pública.

5.5. Na elaboração de sua proposta, o licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

5.6. Não serão consideradas propostas que forem cópia fiel da descrição do termo de referência.

5.7. Os proponentes deverão obrigatoriamente mencionar na proposta comercial todos as especificações técnicas pertinentes aos itens ofertados, citando as características próprias do (s) equipamento(s) em português, o(s) item(ns) não informado(s) poderá(ão) ser considerado(s) como não atendido(s).

5.8. O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR TOTAL DO ITEM.**

5.9. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de **R\$ 1,00 (um) real.**

6. DAS CONDIÇÕES GERAIS DO CONTRATO

6.1. O fato de existirem preços registrados, em nenhum caso, obriga a Administração a firmar qualquer tipo de contratação que deles poderão advir, sendo-lhe facultada a utilização e procura de outros meios, desde que respeitada a legislação respectiva, **assegurando-se a todos os possíveis beneficiários do registro preferência e igualdade de condições entre os registrados.**

6.2. Todos os fornecedores que tenham seus preços registrados, quando necessário, poderão ser convidados para firmar CONTRATAÇÕES decorrentes do registro de preços, desde que no período de sua vigência e observadas todas as exigências do instrumento convocatório e demais normas pertinentes.

6.3. O(s) contratado(s), após a assinatura do contrato, ficam obrigados ao cumprimento dos prazos e todas as condições estabelecidas previstas neste instrumento, no Edital e no contrato.

6.4. A recusa da execução do objeto ou o não cumprimento de qualquer obrigação prevista ensejará a aplicação das penalidades previstas neste instrumento, no Edital e no contrato.

6.5. Dentro da validade da Ata de Registro de Preços, o fornecedor registrado poderá ser

convocado para assinar o contrato, ocasião em que terá o **prazo de 05 (cinco) dias úteis** para a realização do ato, prorrogável por igual período, mediante a apresentação de motivo justo e aceito pela parte Contratante, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

6.6. **Da formalização do contrato**

6.6.1. A contratação dos bens objeto do presente Termo de Referência serão formalizados mediante Contrato Administrativo, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021 e normas editalícias.

6.7. **Da vigência do contrato**

6.7.1. A vigência dos contratos decorrentes deste registro de preços é de até **12 (doze) meses**, devendo o prazo coincidir, na medida do possível, com o recebimento definitivo do objeto desta licitação (seguindo a orientação da Decisão nº 997/2002 – Plenário do TCU) cuja eficácia se dará com a publicação no Diário Oficial do Município, posto que o fornecimento dos materiais (objeto desta licitação) será feita, após a emissão da "Ordem de Fornecimento" dos mesmos, na forma deste Edital, podendo ser prorrogado, desde que ocorra algum dos motivos elencados na Lei nº 14.133/2021.

6.7.2. O contrato terá início no dia de sua assinatura, sendo finalizado com a entrega, recebimento e pagamento, não podendo ultrapassar a vigência dos créditos orçamentários.

6.7.3. A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

6.7.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

6.8. **Do Local, prazo e condições de entrega**

6.8.1. Os objetos das contratações decorrentes deste Registro de Preços serão entregues em remessa **Integral ou parcelada**, a depender da necessidade de cada órgão participante, obedecendo, em todo caso, especificações e condições previstas neste Termo de Referência, no endereço indicado pela CONTRATANTE, preferencialmente no horário de expediente do Órgão Contratante.

6.8.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, no prazo e local constantes no Contrato, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.

6.8.3. Os objetos da contratação deverão ser entregues acondicionados em embalagens próprias para cada produto, não devem estar amassados ou com outra deformidade qualquer.

6.8.4. Os produtos deverão ser entregues em sua embalagem original contendo as indicações de marca, fabricante/produtor, procedência e prazo de validade, quando for o caso.

6.8.5. Caberá à CONTRATADA arcar com as despesas de embalagem e frete de produtos que tenham necessidade de ser substituídos.

6.8.6. O CONTRATADO deverá indicar o número telefônico e endereço eletrônico para contato com a CONTRATADA e recebimento da requisição de materiais.

6.8.7. O prazo de entrega dos objetos contratados será determinado no instrumento de contrato, observando-se prazo máximo de até **15 (quinze) dias úteis**, salvo justificativa específica da CONTRATADA, contados da data do recebimento da Nota de Empenho.

6.9. **Do recebimento dos materiais**

6.9.1. As contratações decorrentes deste Registro de Preços devem observar os seguintes prazos para recebimento dos itens objeto do contrato, conforme a seguir:

I - provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação, no prazo de **até 5 (cinco) dias**

úteis;

II- definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, que se dará no prazo de **até 5 (cinco) dias úteis** do recebimento provisório.

- 6.10. O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será feito por comissão de, no mínimo, 3 (três) membros.
- 6.11. Nos casos de aquisição de equipamentos de grande vulto, o recebimento far-se-á mediante termo circunstanciado e, nos demais, mediante recibo.
- 6.12. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.
- 6.13. Na hipótese de o termo circunstanciado ou a verificação a que se referem os subitens 6.9.1 não serem, respectivamente, lavrado ou procedida dentro dos prazos fixados, reputar-se-ão como realizados, desde que comunicados à Administração nos **15 (quinze) dias anteriores à exaustão dos mesmos**, situação na qual será responsabilizado o fiscal ou comissão responsável pela fiscalização.
- 6.14. Os materiais/produtos serão rejeitados, no todo ou em parte, conforme dispõe a Lei nº 14.133/2021, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, devendo a contratada substituí-lo no prazo máximo de **até 03 (três) dias úteis**, nas seguintes condições:
- 6.14.1. Caso seja entregue em desconformidade com as especificações técnicas constantes deste Termo de Referência e da proposta vencedora;
- 6.14.2. Caso seja constatado que qualquer componente não seja novo;
- 6.14.3. Caso apresente defeitos, e em qualquer de suas partes ou componentes, durante a análise de conformidade e verificação.
- 6.15. **Da gestão e da fiscalização do contrato e da Garantia**
- 6.15.1. Nos termos da Lei nº. 14.133 de 2021, a CONTRATANTE designará um representante para representá-lo, acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.
- 6.15.2. A(s) fiscalização (ões) da(s) contratação (ões) decorrente(s) deste Registro de Preços devem observar o disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 6.15.3. **Não será exigida garantia de execução contratual da CONTRATADA.**

7. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

- 7.1. As contratações decorrentes deste Registro de Preços devem atender aos critérios de sustentabilidade ambiental previstos no **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, 5ª ed., da Advocacia-Geral da União**, bem como os requisitos previstos nas obrigações da contratada e/ou no Edital ou em requisito previsto em lei especial, nos termos do disposto no caput do art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993.
- 7.2. Em consonância com o **art. 1º da Instrução Normativa nº 1 (SLTI/MPOG)**, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, foram inseridos nas especificações técnicas do objeto do presente Termo de Referência os critérios de sustentabilidade ambiental, considerando os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte de matérias-primas.

7.3. Nos termos inciso XI do art. 7º da **Lei nº 12.305/2010**, que instituiu a Política Nacional de Resíduos Sólidos, sempre que possível e, no que couber, deve ser dada prioridade nas aquisições e contratações governamentais aos produtos reciclados e recicláveis, bem como devem ser utilizados critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis.

7.4. O(a) licitante vencedor(a), para o fornecimentos dos bens objeto do presente Termo de Referência, deverá observar as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, em especial as contidas no art. 5º da **Instrução Normativa/SLTI/MPOG nº 01**, a saber:

7.4.1. que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

7.4.2. que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

7.4.3. que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

7.4.4. que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

7.5. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos previstos na legislação atual aplicada a matéria, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e instituiu a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública - CISAP.

7.5.1. Por fim, são considerados critérios e práticas sustentáveis, entre outras:

7.5.1.1. baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

7.5.1.2. preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

7.5.1.3. maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

7.5.1.4. maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

7.5.1.5. maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

7.5.1.6. uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;

7.5.1.7. origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras;
e

7.5.1.8. utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento.

8. **DA SUBCONTRATAÇÃO**

8.1. **Não será admitida a subcontratação** do objeto contratado, na forma indicada neste Termo de Referência, sendo vedada a sub- rogação completa ou da parcela principal da obrigação.

9. **DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

9.1. As **obrigações gerais** da Contratante já se encontram previstas na minuta do Contrato.

9.2. **Obrigações específicas:**

- 9.2.1. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 9.2.2. Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 9.2.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 9.2.4. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 9.2.5. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. As **obrigações gerais** da contratada já se encontram previstas na minuta do Contrato.

10.2. **Obrigações específicas:**

- 10.2.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, no contrato e na sua proposta, assumindo exclusivamente os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- 10.2.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, **no prazo e local constantes no Contrato**, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.
- 10.2.3. As indicações referentes ao objeto deverão ser aquelas exigidas neste Termo de Referência (ANEXO I - Edital). A garantia da qualidade (ou prazo de validade) do objeto deve guardar conformidade com o prazo de garantia ou validade exigido no edital ou com aquele ofertado pelo licitante na proposta, se for o caso.
- 10.2.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 10.2.5. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, o objeto com avarias ou defeitos, no prazo apontado no instrumento contratual, respeitando **prazo máximo de 3 (três) dias úteis**, salvo apresentação de justificativa específica pelo CONTRATANTE;
- 10.2.6. Comunicar à CONTRATANTE, , os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto no subitem anterior, com a devida comprovação;
- 10.2.7. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 10.2.8. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
- 10.2.9. Acatar todas as orientações da CONTRATANTE, sujeitando-se à mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.

11. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. As sanções já se encontram previstas na minuta do contrato.

12. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

12.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado.

13. DO PAGAMENTO

13.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até **30 (trinta) dias**, contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

13.2. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso da Lei nº 14.133/2021, deverão ser efetuados no prazo de até **5 (cinco) dias úteis**, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

13.3. Não será autorizado pagamento sem que o fiscal do contrato ateste o recebimento dos materiais descritos na nota fiscal ou fatura apresentada.

13.4. Para execução do pagamento de que trata este item do Termo de Referência, a CONTRATADA deverá fazer constar da Nota Fiscal ou fatura correspondente, emitida sem rasura, em letra bem legível em nome da CONTRATANTE, cujo CNPJ está especificado na qualificação preambular do contrato, informando o número de sua conta corrente, o nome do Banco e a respectiva Agência.

13.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

13.6. Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal ou fatura, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

13.7. A Nota Fiscal ou fatura correspondente deverá ser entregue, pela CONTRATADA, diretamente ao Fiscal deste Contrato, que somente atestará a execução do objeto e liberará a referida Nota Fiscal para pagamento, quando cumpridas, pela mesma, todas as condições pactuadas.

13.8. Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstância que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida a CONTRATADA, pelo Fiscal deste Contrato e o pagamento ficará pendente até que se providencie pela CONTRATADA as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

13.9. Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA-PIAUI
CNPJ: 06.553.820/0001-97
Endereço: Rua Anaíta Rocha, nº 32, Centro.
Fone: (89) 9 8101-8090 CEP: 64640-000
E-mail: prefeituradesal@gmail.com

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora
anual;

EM = Encargos Moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela em atraso.

13.10. A atualização só será devida em caso de mora imputável exclusivamente ao contratante.

13.11. Para fins de pagamento, a Contratada deverá apresentar os seguintes documentos:

- a) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS (CRF, fornecido pela Caixa Econômica Federal). Será aceito certificado da matriz em substituição ao da filial ou vice-versa quando, comprovadamente, houver arrecadação centralizada;
- b) Prova de regularidade para com a Justiça do Trabalho emitida pelo TST (Certidão Negativa de débitos Trabalhistas);
- c) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.

14. DO REAJUSTE

14.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano. Para fins de reajuste do valor contratual será utilizado o **Índice de Preços ao Consumidor Amplo Especial – IPCA-E** do período, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

14.2. A atualização dos preços registrados observará os mesmos índices e periodicidade definidos no item anterior para a variação do valor contratual.

15. DA RESCISÃO CONTRATUAL

15.1. O Contrato a ser firmado em decorrência deste Pregão poderá ser rescindido a qualquer tempo, independentemente de notificações ou interpelações judiciais ou extrajudiciais, com base nos motivos previstos na Lei nº 14.133/2021;

15.2. No procedimento que visa à rescisão do contrato, será assegurado o contraditório e a ampla defesa, sendo que, depois de encerrada a instrução inicial, a CONTRATADA terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para se manifestar e produzir provas, sem prejuízo da possibilidade de a CONTRATANTE adotar, motivadamente, providências acauteladoras.

16. DOS PREÇOS REFERENCIAIS

16.1. Os valores de referência desta licitação é de **VALOR TOTAL/GLOBAL** de R\$ **XX**, conforme **Mapa de Precificação**, sendo o



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA-PIAUI
CNPJ: 06.553.820/0001-97
Endereço: Rua Anaíta Rocha, nº 32, Centro.
Fone: (89) 9 8101-8090 CEP: 64640-000
E-mail: prefeituradesal@gmail.com

preço máximo estimado e admitido pela Administração, com fulcro no inciso III, do art. 3º, da Lei n.º 10.520, de 17/07/2002.

16.2. Desta forma e por todo justificado anteriormente, esta Secretaria Municipal de Administração, informa aos Licitantes que o ORÇAMENTO PREVIAMENTE ESTIMADO PARA A CONTRATAÇÃO SERÁ TORNADO PÚBLICO APENAS E IMEDIATAMENTE APÓS O ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO, tornando público apenas divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas na Planilha Orçamentária – Quantitativo.

17. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS

17.1. Por se tratar de procedimento licitatório com Sistema de Registro de Preços, os recursos para custeio das despesas decorrentes da contratação que se seguir à licitação de que trata este Termo de Referência correrão à conta das dotações orçamentárias de cada Órgão/Ente do Município participante do Registro, para os exercícios alcançados pelo prazo de validade da Ata de Registro de Preços, a cargo do CONTRATANTE, cujos programas de trabalho e elementos de despesas específicos constarão da respectiva Nota de Reserva.

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou da prestação dos serviços, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;

18.2. As normas que disciplinam este procedimento licitatório serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação;

18.3. A participação do proponente neste certame implica em aceitação de todos os termos deste Termo de Referência.

18.4. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Termo de Referência será o do **Município de Santo Antonio de Lisboa - Piauí**.

Santo Antônio de Lisboa- Piauí, 26 de fevereiro de 2025.

Gilmar Lima Silva
Secretário de Administração
P.M.SAL-PI

ANEXO ÚNICO - TERMO DE REFERÊNCIA

Item	Descrição	Unidade de Medida	Quant	Valor Unitário estimado	Valor Total estimado
1	<p>"CARNE MOIDA MAGRA DE BOA QUALIDADE: Especificação: CARNE BOVINA, IN NATURA E MOÍDA, TIPO ACÉM OU PATINHO, DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA; COM COR; CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS; LIVRES DE PARASITAS. CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA - 1. DESCRIÇÃO: carne de 1ª categoria – no corte patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte patinho deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 02 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres:</p>	KG	3.500	-	-

	CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. "				
2	CARNE BOVINA, TIPO COSTELA MAGRA, SEM PELANCA: Especificação: CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COSTELA MAGRA, DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA; COM COR; CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS; LIVRES DE PARASITAS.	KG	500	-	-
3	CARNE BOVINA - FIGADO: Especificação: FÍGADO BOVINO IN NATURA, DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA; COM COR; CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS; LIVRES DE PARASITAS; PEÇA INTEIRA OU CORTADO EM BIFE.	KG	500	-	-
4	FRANGO, INTEIRO, CONGELADO.	KG	2.500	-	-
5	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS CONGELADO 1. DESCRIÇÃO: Corte: Coxa e Sobrecoxa. Manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada, desossada e sem pele, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la, não podendo apresentar mais que 6% de degelo/água, sem adição de sal e temperos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. Ingredientes: Cortes de frango congelado. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio, cor: própria, odor: próprio, sabor: próprio 2.3. MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I grupo 20, item c, publicada no D.O.U, Seção I, em 10/01/01. 2.4. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 a 5kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: · Declarar marca; · identificação do fabricante; · nome e endereço do	KG	1.000	-	-

	fabricante; · data de validade ou prazo máximo para consumo; · data de fabricação do produto; · peso líquido; · condições de armazenamento e empilhamento máximo; · carimbo/número do SIF; número do lote (caso utilizado)				
6	<p>FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) 1. Descrição: Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada e condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de – 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com peso líquido de até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: · Declarar marca; · identificação do fabricante; nome e endereço do fabricante; · data de validade ou prazo máximo para consumo; · data de fabricação do produto; · peso líquido; · condições de armazenamento e empilhamento máximo; · carimbo/número do SIF; · número do lote (caso utilizado)</p>	KG	1.000	-	-
7	<p>LINGÜIÇA CALABRESA DEFUMADA 1. Descrição: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. b) Ingredientes: paleta, toucinho, água, sal, malto dextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (INS 325), antioxidante eritroblasto de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores: Nitrato de Sódio (INS 251) e Corante Natural Carmim (INS 120) 2.</p>	KG	500	-	-

	<p>Características organolépticas: aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxica, resistente, transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 1 a 2,5 kg de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada com capacidade para três pacotes e peso líquido total de 5 a 10 kg de produto. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA; 3) Identificação completa do produto. 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7) Condições de armazenamento.</p>				
8	<p>SALSICHA DE FRANGO SEM CORANTE CONGELADA 1. Descrição: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de frango, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural (sem corantes) e submetido a um processo térmico adequado. Deverá apresentar-se livre de gordura trans. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais, sendo permitida a utilização máxima de 4% de proteína vegetal. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativo) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. 2. Características do Produto. 2.1. Gerais: A salsicha deverá ser preparada com carne de ave em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens, não sendo permitida o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 35 a 40 gramas. 2.2. Organolépticas antes e após a cocção: Aspecto, cor, odor, sabor, consistência e textura características, sem manchas pardas ou esverdeadas. 2.3. FÍSICO-QUÍMICAS: - Amido: máximo de 2,0% p/p (crítico) -</p>	KG	400	-	-

	<p>Carboidratos totais: máximo de 7,0% p/p (somatória de amido máximo e açúcares totais) (crítico) - Umidade: máximo de 65,0% p/p(crítico) - Gordura: máximo de 20,0% p/p(crítico) - Proteína: mínimo de 12,0% p/p(crítico) - Cloreto de Sódio: máximo de 2,0% p/p(crítico) 2.4. MICROBIOLÓGICAS - Coliformes 45°C/g.....máximo 102 (crítico) - Estafilococos Coagulase positiva/g..... máximo 102 (crítico) - Clostridium Sulfito Redutor a 46°C..... máximo 102 (crítico) - Salmonella sp/25g.....ausência (crítico) 2.5. MICROSCÓPICAS: Ausência de matériasprejudiciais à saúde humana, sujidades, parasitos e larvas, tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses e cartilagens), elementos histológicos estranhos ao produto. 2.6. PESQUISAS: - Nitrito.....máximo de 0,015 g/l 00g - expresso em nitrito de sódio - Nitrato..... máximo de 0,030 g/l 00g - expresso em nitrito de sódio - Corantes artificiais.....ausência OUTRAS: - Poderão ser efetuadas determinações de contaminação por microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico sanitário do produto, ou caso ocorra alguma toxinfecção alimentar. 3. embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, atóxica, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 3,0 kg (três quilogramas) por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA; 3) Identificação completa do produto. 4)Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7) Condições de armazenamento.</p>				
9	<p>CARNE BOVINA - TIPO FILÉ: Especificação: CARNE BOVINA, TIPO FILÉ, IN NATURA, SEM PELANCA, DEVE APRESENTAR-SECOM ASPECTOPRÓPRIO; NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA; COM COR; CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; SEMMANCHAS ESVERDEADAS; LIVRES DE PARASITAS.</p>	KG	1.000	-	-

10	<p>CARNE BOVINA - COXÃO MOLE: Especificação: CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COXÃO MOLE, SEM OSSO E SEM PELANCA.DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA; COM COR; CHEIRO ESABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS; LIVRES DE PARASITAS; PEÇA INTEIRA OU CORTADO EMBIFE. CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (PATINHO OU COXÃO MOLE)</p> <p>1. Descrição do objeto: carne de 1ª categoria – no corte coxão mole ou patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubos congelada, no corte coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Sendo que os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm. 2.1 Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 –Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/oudeterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: · Nome e endereço do abatedouro, constandoobrigatoriamente registro no SIF; · Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (coxão mole ou patinho); · Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; · temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; · peso líquido; · condições de armazenamento.</p>	KG	1.000	-	-
11	<p>CARNE BOVINA - COXÃO DURO: Especificação: CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO COXÃO DURO, SEM OSSO E SEM PELANCA.DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA; COM COR; CHEIRO ESABOR PRÓPRIO; SEM MANCHAS ESVERDEADAS; LIVRES DE PARASITAS</p>	KG	1.000	-	-
12	<p>PETISCO SUÍNO CONGELADO – CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO 1. Descrição: Iscas/ tiras de Pernil. Produto preparado a partir do pernil, que é um corte da parte traseira do porco, pegando acima do joelho. O pernil é um corte nobre do suíno, macio, saboroso e succulento (GOMIDE; L., 2005). As</p>	KG	1.000	-	-



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA-PIAUI

CNPJ: 06.553.820/0001-97

Endereço: Rua Anaíta Rocha, nº 32, Centro.

Fone: (89) 9 8101-8090 CEP: 64640-000

E-mail: prefeituradesal@gmail.com

<p>iscas deverão ter as dimensões de 20mmX40mm. são acondicionados em caixas de papelão e seguempara o túnel de congelamento. 2.Características: Os pernis são retirados na desossa e passa por um processo de refilamento e após são pesados e embalados em sacos de nylon poll. Por fim os sacos.</p> <p>2.1. Características físico-químicas: pH: ácido, H2S: negativo.</p> <p>2.2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: O produto deverá estar congelado, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes com pesos de 2Kg. Embalagem secundária: caixa de papelãocom peso líquido de 10Kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serãoaceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara eindelével as seguintes informações:</p> <p>1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/DIPOA; 3) Identificação completa do produto 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7) Condições de armazenamento</p>				
---	--	--	--	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA-PIAÚÍ
CNPJ: 06.553.820/0001-97
Endereço: Rua Anaíta Rocha, nº 32, Centro.
Fone: (89) 9 8101-8090 CEP: 64640-000
E-mail: prefeituradesal@gmail.com

APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Eu, **Francisco Erivaldo da Silva**, Prefeito Municipal, no uso de suas atribuições legais que lhe confere o Art. 90, incisos XXVIII e XXXVIII da lei Orgânica do Município; em atendimento ao disposto na Legislação e motivado pela necessidade de: **AQUISIÇÃO DE CARNES BOVINAS, SUÍNAS E DE AVES, FRESCAS E CONGELADAS, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL, SECRETARIAS E DEMAIS ÓRGÃOS VINCULADOS AO MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA – PI; CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES, EXIGÊNCIAS E ESTIMATIVAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA.**

Por se tratar de conduta mais viável e vantajosa a Administração Pública; APROVO o TERMO DE REFERÊNCIA, elaborado nos moldes delineados, à vista de todo o detalhamento nele descrito; bem como AUTORIZO a CONTRATAÇÃO; conforme dispõe Art. art. 72, VIII, da Lei nº 14.133/2021.

Santo Antônio de Lisboa- Piauí, 26 de fevereiro de 2025.

Francisco Erivaldo da Silva
Prefeito Municipal
P.M.SAL-PI