TERMO DE REFERÊNCIA

Art. 75, II da Lei 14.133/21

1. **DECLARAÇÃO DO OBJETO:** Aquisição de *910 Kit Ceia*, para distribuição a todos os colaboradores ativos, inativos e estagiários e frente de trabalho, da prefeitura de São Lourenço da Serra.

2. **Justificativa:** Justifica-se a presente aquisição, uma vez que a distribuição de cestas de natal é uma prática comum dos órgãos públicos, tendo o intuito de agradecer a todos os colaboradores pelos esforços e dedicação prestados ao longo do ano.

2. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E QUANTIDADES

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QNT
01	**AVE – TIPO FRANGO:** Ave, tipo frango, congelada, embalada individualmente. Embalagem plástica de 2.5kg (dois quilos) a 3(três quilos) cada. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades.	Unidade	01

02	**CARNE SUÍNA PERNIL:** carne suína proveniente de suíno Sadio, abatido sob inspeção veterinária, manipulada sob rigorosas condições de higiene, de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação. Para estabelecimentos que produzem / industrializam alimentos, congelada, aparada e apresentada em bife nos cortes pernil, sem a presença de cartilagem, aponevroses, tendões e gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 15%. A embalagem primária deve ser de saco de polietileno, atóxico, transparente e resistente, com etiqueta de identificação. Peso líquido de 1,8 a 2 kg. Validade mínima de 03 meses	Unidade	01

Local e horários da Entrega/Execução: A combinar - 8:00h as 17:00h

Além dos detalhes técnicos de cada produto já citado, o fornecimento deverá atender as seguintes demandas e logística.

Justificativa Técnico-Operacional para Entrega *In Loco* e Direta ao Colaborador:

A entrega dos itens perecíveis (Ave tipo Frango e Pernil Suíno) de forma direta ao colaborador, no modelo *in loco*, justifica-se pela estrita necessidade de garantir a segurança alimentar, a integridade biológica dos produtos e a eficiência logística do processo.

Os principais argumentos que fundamentam este modelo de distribuição estão detalhados a seguir:

1. Garantia da Cadeia de Frio e Segurança Alimentar (Aspecto Sanitário)

- **Preservação Térmica:** Os produtos solicitados são altamente perecíveis e exigem manutenção rigorosa de congelamento. A entrega direta pelo fornecedor ao colaborador reduz o tempo de exposição dos alimentos à temperatura ambiente.
- **Prevenção de Contaminação e Degradação:** O manuseio duplo (recebimento em um depósito central para posterior redistribuição)

aumentaria drasticamente o risco de descongelamento. Isso violaria as especificações técnicas exigidas (ausência de aspecto amolecido, pegajoso, exsudato ou indícios de fermentação).

- **Responsabilidade Sanitária:** Ao entregar diretamente, o fornecedor assume a responsabilidade integral pela manutenção da temperatura ideal até o momento exato da posse pelo beneficiário.

2. Eficiência Logística e Mitigação de Riscos de Perda

- **Inexistência de Infraestrutura de Armazenamento:** A instituição não dispõe de câmaras frias ou balcões congeladores dimensionados para estocar grandes volumes de carnes brutas (pesando entre 1,8kg e 3kg por unidade).
- **Eliminação de Refugo:** A estocagem inadequada geraria inevitavelmente a perda de lotes por deterioração, resultando em prejuízo financeiro e desperdício de alimentos.

3. Facilidade de Manuseio e Distribuição Sazonal

- **Embalagem Apropriada:** A exigência de que os produtos sejam entregues em caixas de papelão reforçadas e separadas visa facilitar o transporte individual e imediato pelo colaborador até sua residência.
- **Cronograma Amplo e Flexível:** A previsão de entrega ao longo da segunda e terceira semana de dezembro, **incluindo finais de semana, das 08h30 às 17h00**, exige uma estrutura logística dinâmica que apenas o fornecedor especializado pode operar, garantindo que o colaborador retire o produto em momentos de menor fluxo ou maior conveniência.
-

Conclusão:
Portanto, a entrega direta e *in loco* é a **única modalidade viável** para assegurar que os alimentos cheguem às mãos dos colaboradores em perfeitas condições de higiene, saúde e integridade, em total conformidade com as Boas Práticas de Fabricação e Distribuição.