



ESTADO DE GOIÁS
MUNICÍPIO DE ITUMBIARA

TERMO DE REFERÊNCIA

Órgão ou entidade demandante: SEMAS – SECRETARIA MUNICIPAL DA ASSISTÊNCIA SOCIAL

Processo Administrativo nº: 61/2026

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de Gêneros de Alimentação nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	191891	AÇÚCAR 5KG - AÇÚCAR TIPO CRISTAL, BRANCO, DE ORIGEM VEGETAL, PACOTE COM 05 KG, CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE DE SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. ASPECTO SÓLIDO COM CRISTAIS BEM DEFINIDOS. COMPOSIÇÃO BÁSICA MÍNIMA DO AÇÚCAR: 98,3% DE SACAROSE.	UNIDADE	20,0000
2	210278	ARROZ 5 KG : ARROZ BRANCO SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, AGULHA, TIPO 1 ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE COM GRÃOS INTEIROS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL DE FÁBRICA DE 5 KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO . O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE ATÉ 90 DIAS APARTIR DA ENTREGA DA MERCADORIA.	UNIDADE	6,0000
3	214864	BANANA PRATA - O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 17 (DECRETO 12.486 DE 20/10/2015) A QUAL ESTABELECE CLASSIFICAÇÃO PRIMEIRA: CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. SERÃO TOLERADOS LIGEIROS DEFEITOS NA CONFORMAÇÃO, TAMANHO E COR. AS FRUTAS PODERÃO APRESENTAR LIGEIRAS MANCHAS NO EPICARPO (CASCA); DESDE QUE NÃO PREJUDIQUEM A SUA APARÊNCIA GERAL. A POLPA DEVERÁ ESTAR ÍNTEGRA E FIRME. O PEDÚNCULO PODERÁ ESTAR LIGEIRAMENTE DANIFICADO.	KILOS	7,0000
4	214867	BATATA INGLESA - BENEFICIADA LISA, DE 1ª QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURAS E CORTES	KILOS	12,0000
5	210287	BOLACHA ÁGUA E SAL 800 GR : TIPO CREAM CRACKER. DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE ATÉ 90 DIAS APARTIR DA ENTREGA DA MERCADOR	UNIDADE	10,0000
6	210288	BOLACHA MAISENA 800 GR : TIPO MAISENA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE 800 GR, ROTULAGEM SEGUNDO OS PADRÕES DA RESOLUÇÃO Nº 259 DE 20/09/2002 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. OS BISCOITOS OU BOLACHAS DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE ATÉ 90 DIAS APARTIR DA ENTREGA DA MERCADORIA.	UNIDADE	16,0000
7	223466	BRÓCOLIS - DE PRIMEIRA QUALIDADE, COLHEITA RECENTE, FRESCO, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO, ADEQUADO PARA CONSUMO. COLORAÇÃO TOTALMENTE VERDE. SEM SUJEIRAS, PARASITAS, LARVAS E DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA. ISENTO DE ENFERMIDADES E DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. ENTREGA SEMANAL E OU DIÁRIA.	UNIDADE	8,0000



ESTADO DE GOIÁS
MUNICÍPIO DE ITUMBIARA

8	214532	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO - EMBALAGEM ALUMINIZADA A VÁCUO, TIPO TIJOLINHO, DE 500G - FARDO 20 UNIDADES. CATEGORIA SUPERIOR, COMPOSTO DE 85% A 100% DE GRÃOS ARÁBICA, PODENDO CONTER ATÉ 15% DE CONILON. DEVE APRESENTAR BEBIDA TIPO MOLE, DURA OU RIO, COM QUALIDADE GLOBAL MÍNIMA DE 6,0, LIVRE DE GOSTO RIOZONA, GRÃOS FERMENTADOS OU PRETOS-VERDES, E COM NO MÁXIMO 10% DE DEFEITOS (PRETOS, VERDES OU ARDIDOS). ISENTO DE ADULTERAÇÕES, CORANTES, BORRA OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, COM TORRA MODERADAMENTE CLARA A ESCURA E MOAGEM FINA, IDEAL PARA COADORES. TEOR DE UMIDADE MÁXIMO DE 5%, IMPUREZAS TOTAIS ATÉ 1% E MATÉRIAS ESTRANHAS ATÉ 0,1%. EMBALAGEM LACRADA E ÍNTEGRA, COM RÓTULO IMPRESSO CONTENDO: NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATAS DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, NOME E CNPJ DO FABRICANTE E REGISTRO NO MAPA OU ANVISA. NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS OU RÓTULOS DESTACÁVEIS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES E FABRICAÇÃO COM ATÉ 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA. CASO SOLICITADO, DEVEM SER APRESENTADOS LAUDOS FÍSICO-QUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS E SENSORIAIS EMITIDOS POR LABORATÓRIO CREDENCIADO. COM SELO ABIC. REFERÊNCIA DE QUALIDADE: TRÊS CORAÇÕES, MELITTA, CAFÉ DO SÍTIO, NESCAFÉ OU SIMILAR DE NOTORIEDADE PÚBLICA.	FARDO	5,0000
9	206557	CARNE BOVINA DE 2ª CARNE FRESCA, DE 1ª QUALIDADE, EM CUBOS CORTE MÉDIO (5 CM), RESFRIADA (0º E 6ºC GRAUS) (NÃO ACEITAMOS CONGELADAS), DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. O CORTE DEVERÁ ESTAR ISENTO DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSSES, TENDÕES E COÁGULOS. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, E PRAZO DE VALIDADE. DEVERÁ CONTER: TARA COM QUANTIDADES DE KG, DATA DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO. ENTREGAS: MENSAL, SEMANAL OU DIÁRIA, CONFORME NECESSIDADE DE ACORDO COM O TERMO DE REFERÊNCIA.	KILOS	33,0000
10	206558	CARNE BOVINA MOÍDA - RESFRIADA - (NÃO ACEITAMOS CONGELADA) (0º E 6ºC GRAUS) : CARACTERÍSTICAS: PATINHO MOÍDO, DE PRIMEIRA, CONGELADA, SEM TEMPERO, SEM GORDURA, SEM CARTILAGEM E NERVOS, COM COLORAÇÃO VERMELHA BRILHANTE. FECHADA A VÁCUO NÃO INJETADA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DEVE ESTAR ÍNTEGRA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO REFORÇADO, COM ATÉ 2 KG. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE). FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ CONTER: TARA COM QUANTIDADES DE KG, DATA DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO. ENTREGAS: MENSAL, SEMANAL OU DIÁRIA, CONFORME NECESSIDADE DE ACORDO COM O TERMO DE REFERÊNCIA.	KILOS	24,0000
11	206559	CARNE DE FRANGO - COXA E SOBRECOXA DE FRANGO RESFRIADO - (NÃO ACEITAMOS CONGELADO) NÃO TEMPERADO, DE 1ª QUALIDADE, DEVENDO APRESENTAR TEXTURA COM ASPECTO PRÓPRIO (NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO), COR PRÓPRIA (SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU AZULADAS), SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. EMBALADA PRIMARIAMENTE EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO CONSTAR NA EMBALAGEM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO COMO: TIPO DO CORTE, PROCEDÊNCIA, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ CONTER: TARA COM QUANTIDADES DE KG, DATA DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO. ENTREGAS: MENSAL, SEMANAL OU DIÁRIA, CONFORME NECESSIDADE DE ACORDO COM O TERMO DE REFERÊNCIA.	KILOS	33,0000



ESTADO DE GOIÁS
MUNICÍPIO DE ITUMBIARA

12	206561	CARNE SUÍNA PERNIL - SEM OSSO, INTEIRO, RESFRIADAS (NÃO ACEITAMOS CONGELADA), TIPO SOBRE PALETA, 1ª CATEGORIA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER PLÁSTICOS BRANCOS, LIMPOS E SECOS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. EMBALAGENS PACOTES DE 5 KG. DEVERÁ CONTER: TARA COM QUANTIDADES DE KG, DATA DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO. ENTREGAS: MENSAL, SEMANAL OU DIÁRIA, CONFORME NECESSIDADE DE ACORDO COM O TERMO DE REFERÊNCIA.	KILOS	33,0000
13	223470	CEBOLA BRANCA- DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, SEM PERFURAÇÕES E CORTES, SEM MANCHAS, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS . ENTREGA SEMANAL E OU DIARIA.	KILOS	16,0000
14	214874	CENOURA - TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME. SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURAS E CORTES. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA.	KILOS	12,0000
15	214560	CREME DE LEITE - 200 GRAMAS - COM TEOR DE GORDURA ENTRE 17% E 25%, HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE GRUMOS, SEPARAÇÕES, FERMENTAÇÕES OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO PRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CARTONADA TIPO TETRA PAK OU SIMILAR, COM PESO LÍQUIDO DE 200G, ÍNTEGRA, SELADA, RESISTENTE, INVOLÁVEL E ATÓXICA. O RÓTULO DEVE CONTER, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, NÚMERO DO LOTE, MODO DE CONSERVAÇÃO, NOME E CNPJ DO FABRICANTE, ENDEREÇO COMPLETO E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA), ALÉM DA DECLARAÇÃO "NÃO CONTÉM GLÚTEN", CONFORME RDC Nº 26/2015. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA, DO MAPA, AO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS E DE ROTULAGEM VIGENTES.	UNIDADE	9,0000
16	210330	EXTRATO DE TOMATE 340 GR : TOMATE, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DEVERÁ SER PREPARADO COM TOMATES MADUROS DE 1ª QUALIDADE, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE ATÉ 90 DIAS APARTIR DA ENTREGA DA MERCADORIA	UNIDADE	9,0000
17	214565	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA FINA - COM PESO LÍQUIDO DE 1 KILO. PRÓPRIA PARA O CONSUMO HUMANO, COM COLORAÇÃO CLARA, TEXTURA SECA E HOMOGÊNEA, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, FUNGOS, PARASITAS, UMIDADE EXCESSIVA, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA COMPROMETER A QUALIDADE E SEGURANÇA DO PRODUTO. DEVE APRESENTAR SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM ALTERAÇÕES. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, SELADA E INVOLÁVEL COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL: NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE (MÍNIMO DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA), NÚMERO DO LOTE, NOME E CNPJ DO FABRICANTE, ENDEREÇO COMPLETO E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA OU MAPA), ALÉM DA DECLARAÇÃO SOBRE PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN, CONFORME A RDC Nº 26/2015. O PRODUTO DEVE ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE, ATENDENDO INTEGRALMENTE ÀS NORMAS DA ANVISA, DO MAPA, AO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR E ÀS DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS E DE ROTULAGEM VIGENTES.	UNIDADE	7,0000
18	210279	FARINHA DE TRIGO 1 KG :FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO I, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 35 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78) E RESOLUÇÃO N.38 FNDE. OBTIDO PELA MOAGEM, EXCLUSIVAMENTE DO GRÃO DE TRIGO BENEFICIADO, SÃO E LIMPO, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS, PARASITOS, LARVAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, CHEIRO E ODOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE ATÉ 90 DIAS APARTIR DA ENTREGA DA MERCADORIA	UNIDADE	12,0000



ESTADO DE GOIÁS
MUNICÍPIO DE ITUMBIARA

19	155551	FEIJÃO CARIOCA TIPO 01 NOVO DE BOA QUALIDADE CONSTITUÍDOS DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS EMBALAGEM PLÁSTICA DE 01 KG LIVRE DE PARASITAS CARUNCHOS ODORES ESTRANHOS SUBSTÂNCIAS NOCIVAS PREGOS PAUS PRAZO DE VA	UNIDADE	15,0000
20	210331	FERMENTO QUÍMICO 250 GR : PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE POR INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE. CONTENDO NO INGREDIENTE BICARBONATO DE SÓDIO, CARBONATO DE CÁLCIO E FOSFATO MONOCÁLCICO. O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE ATÉ 90 DIAS APARTIR DA ENTREGA DA MERCADORIA	UNIDADE	20,0000
21	210281	FUBÁ 500 GR : FUBÁ MIMOSO DE MILHO PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO DE 1ª QUALIDADE, DESGERMINADO, DEVENDO SER FABRICADO A PARTIR DE 1045 380 19 456 1900 30 MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE TERRA E PARASITAS. PRODUTO DE ASPECTO FINO, AMARELO, LIVRE DE UMIDADE. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE ATÉ 90 DIAS APARTIR DA ENTREGA DA MERCADORIA	UNIDADE	10,0000
22	210289	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL - LEITE INTEGRAL E ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO MONOSSÓDICO E DIFOSFATO DISSÓDICO, EM EMBALAGEM TETRA PAK. O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE ATÉ 90 DIAS APARTIR DA ENTREGA DA MERCADORIA	UNIDADE	20,0000
23	210332	LEITE ZERO LACTOSE INTEGRAL , ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (C, A E D) E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO). 200ML DO PRODUTO ATENDEM A 30% DA IDR DA VITAMINA A, 30% DA IDR DA VITAMINA D E 30% DA IDR DA VITAMINA C. EMBALAGEM DE 1 LITRO. O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE ATÉ 90 DIAS APARTIR DA ENTREGA DA MERCADORIA.	UNIDADE	8,0000
24	206564	LINGUIÇA TOSCANA - FRANGO - RESFRIADA (NÃO ACEITAMOS CONGELADA) , PREPARADAS COM CARNE DE FRANGO PURA E LIMPA DE 1ª QUALIDADE, PICADA, NÃO MISTA, ADICIONADA DE FRANGO E CONDIMENTOS, EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS, NÃO ADMITINDO SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS AS SUAS COMPOSIÇÕES NORMAIS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (DEPARTAMENTO INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL) E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ CONTER: TARA COM QUANTIDADES DE KG, DATA DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO. ENTREGAS: MENSAL, SEMANAL OU DIÁRIA, CONFORME NECESSIDADE DE ACORDO COM O TERMO DE REFERÊNCIA.	KILOS	15,0000
25	214884	MAÇÃ NACIONAL FUJI - FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. COM POLPA FIRME E INTACTA. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. ISENTA DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	KILOS	13,0000
26	210282	MACARRÃO ESPAGUETE 500 GR : TIPO SÊMOLA, FORMATO ESPAGUETE, Nº 8, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM OVOS, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS - EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA E DE ALTA RESISTÊNCIA. O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE ATÉ 90 DIAS APARTIR DA ENTREGA DA MERCADORIA.	UNIDADE	20,0000
27	210283	MACARRÃO PADRE NOSSO PCT 500 GR : MACARRÃO PRODUZIDO EM SÊMOLA DE TRIGO, TENDO SÊMOLA COMO BASE DA MASSA, OVOS, CORANTE NATURAL, DO TIPO PADRE NOSSO, CARACTERÍSTICA SECA. EMBALAGEM DE 500G. O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE ATÉ 90 DIAS APARTIR DA ENTREGA DA MERCADORIA.	UNIDADE	20,0000
28	210290	MARGARINA 1 KG - . CREMOSA COM SAL; LEITE, AGUA E SAL COM TEOR DE LÍPIDIOS NO MÍNIMO 70% A 85%, MARGARINA COM SAL (LEITE, AGUA E SAL); TEOR DE LÍPIDIOS DE FORMA PRECISA NA EMBALAGEM, DE MÍNIMO 70% ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO; PODENDO CONTER VITAMINAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; COM ASPECTO COR AMARELO, HOMOGÊNEA NORMAL, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; EMBALAGEM PLÁSTICA. POTE DE 1 KG. O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE ATÉ 90 DIAS APARTIR DA ENTREGA DA MERCADORIA	UNIDADE	31,0000



ESTADO DE GOIÁS
MUNICÍPIO DE ITUMBIARA

29	214889	MELANCIA - GRAÚDA REDONDA. DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SEREM FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E A POLPA. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	KILOS	18,0000
30	210334	MOLHO DE TOMATE 340 GR : TOMATE, SAL E TEMPEROS. O PRODUTO DEVE SER PRONTO PARA O CONSUMO, NECESSITANDO APENAS AQUECIMENTO. SACHÊ CONTENDO 340 GR. O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE ATÉ 90 DIAS APARTIR DA ENTREGA DA MERCADORIA.	UNIDADE	20,0000
31	210292	ÓLEO VEGETAL DE SOJA 900 ML : CARACTERÍSTICAS: ÓLEO DE SOJA REFINADO, 100% NATURAL, NÃO DEVE APRESENTAR CHEIRO, FORTE E INTENSO, VOLUME INSATISFATÓRIO, MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, EMBALAGEM INTACTA, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PET 900 ML, FABRICAÇÃO MÁXIMO DE 60 DIAS, VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.	UNIDADE	41,0000
32	214895	OVO - COM 30 UNIDADES - ORIGEM GALINHA, NA COR "ROXA, MARROM", CLASSE A, TIPO GRANDE, ASPECTO IN NATURA, FRESCO, APRESENTAÇÃO INTEIRO, COM CASCA LIMPA E SEM TRINCAS, ISENTO DE SUJIDADE, EMBALAGEM CARTELA.	CARTELA	4,0000
33	206571	PEITO DE FRANGO SEM OSSO. CARACTERÍSTICAS: RESFRIADO - (NÃO ACEITAMOS CONGELADO) , SEM TEMPERO. O PEITO DE FRANGO DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA, ADERENTE E SEM ODORES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTE OU BANDEJAS DE ISOPOR REVESTIDAS DE POLIETILENO, COM ATÉ 2 KG. NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE). FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERA. DEVERÁ CONTER: TARA COM QUANTIDADES DE KG, DATA DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO. ENTREGAS: MENSAL, SEMANAL OU DIÁRIA, CONFORME NECESSIDADE DE ACORDO COM O TERMO DE REFERÊNCIA.	KILOS	29,0000
34	214899	PIMENTA DE CHEIRO - FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM AROMA MARCANTE E SABOR SUAVE, SEM ARDÊNCIA INTENSA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VIBRANTE, ESTAR ÍNTEGRO, SEM SINAIS DE PRAGAS, DANOS FÍSICOS OU DETERIORAÇÃO, PRONTO PARA USO CULINÁRIO.	KILOS	3,0000
35	223501	QUIABO - FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM FRUTOS JOVENS, TENROS E DE COLORAÇÃO VERDE VIBRANTE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR SUPERFÍCIE ÍNTEGRA, SEM MANCHAS, SINAIS DE RESSECAMENTO, PRAGAS, DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS. IDEAL PARA DIVERSAS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS, O QUIABO DEVE SER FIRME AO TOQUE E APTO PARA CONSUMO, GARANTINDO SABOR E TEXTURA EXCELENTES. ENTREGA SEMANAL E OU DIÁRIA.	KILOS	3,0000
36	214906	REPOLHO VERDE - TAMANHO MÉDIO, PRIMEIRA QUALIDADE, CABEÇAS FECHADAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRES DE TERRA NAS FOLHAS EXTERNAS. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.	KILOS	13,0000
37	210284	SAL REFINADO 1 KG : SAL REFINADO, IODADO, COM NO MÍNIMO 96,95% DE CLORETO DE SÓDIO E SAIS DE IODO, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, RESISTENTE E VEDADO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES. O PRODUTO DEVERÁ TER UM PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE ATÉ 90 DIAS APARTIR DA ENTREGA DA MERCADORIA.	UNIDADE	6,0000



ESTADO DE GOIÁS
MUNICÍPIO DE ITUMBIARA

38	206575	SALSICHA - PESANDO 50 GRAMAS (CINQUENTA GRAMAS), EM PACOTES DE 3 KG (TRÊS QUILOS) OU 5 KG (CINCO QUILOS), RESFRIADO – (NÃO ACEITAMOS CONGELADO), A SALSICHA DEVERÁ SER PREPARADA COM CARNE BOVINA, SUÍNA E CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, MIÚDOS SUÍNOS, GORDURA SUÍNA EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO SENDO PERMITIDA A SUBSTITUIÇÃO DO TOUCINHO POR GORDURAS BOVINAS, E NEM O EMPREGO DE CARNES E GORDURAS PROVENIENTES DE ANIMAIS EQUINOS, CANINOS E FELINOS. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE PEQUENAS QUANTIDADES DE AMIDO, SOJA OU DERIVADOS, CORANTES NATURAIS, SAL, AÇÚCAR E CONSERVADORES (NITRATO E NITRITO DE SÓDIO OU NITRATO E NITRITO DE POTÁSSIO), DEVENDO ESTES INGREDIENTES ESTAR ESPECIFICADO PELA EMPRESA NA FICHA TÉCNICA. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO QUE APRESENTE SUPERFÍCIE ÚMIDA E/OU PEGAJOSA, EXSUDADO LÍQUIDO OU 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. NÃO SERÁ ACEITO EMBALAGEM COM RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, NEM FUROS, CRISTAIS DE GELO, POIS DEMONSTRAM DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO RESPECTIVAMENTE. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER PLÁSTICOS BRANCOS, LIMPOS E SECOS, NÃO VIOLADAS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ CONTER: TARA COM QUANTIDADES DE KG, DATA DE VALIDADE E DATA DE FABRICAÇÃO. ENTREGAS: MENSAL, SEMANAL OU DIÁRIA, CONFORME NECESSIDADE DE ACORDO COM O TERMO DE REFERÊNCIA.	KILOS	33,0000
39	214909	TOMATE MADURO - PRODUTO COM TAMANHO MÉDIO, MADURO MAS NÃO AMOLECIDO, NO PONTO PARA PREPARO DE MOLHOS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO. NÃO SERÃO TOLERADOS OS DEFEITOS QUE PREJUDIQUEM O CONSUMO OU O RENDIMENTO COMO PODRIDÃO, DANO, MURCHO, IMATURO, PASSADO E FERIDAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR FRESCO, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA E NO PONTO DE CONSUMO. PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KILOS	14,0000

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do DFD

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do DFD

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta das informações básicas desse termo de referência.

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

3.1. A descrição da solução como um todo se encontra pormenorizada em tópico específico do DFD

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Sustentabilidade (NÃO SE APLICA)

4.2. Indicação de marcas ou modelos (art. 41, inciso I, da Lei Federal nº 14.133, de 2021):

4.3. Da vedação de contratação de marca ou produto (NÃO SE APLICA)

4.4. Da exigência de amostra (NÃO SE APLICA)

4.4.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.4.2. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.



ESTADO DE GOIÁS
MUNICÍPIO DE ITUMBIARA

4.4.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.4.4. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.4.5. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado.

4.4.5.1. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.4.6. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.4.7. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

4.5. Da exigência de carta de solidariedade **(NÃO SE APLICA)**

4.5.1. Em caso de fornecedor revendedor ou distribuidor, será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.

4.6. Subcontratação **(NÃO SE APLICA)**

4.6.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.7. Garantia da contratação

4.7.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do DFD.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Condições de Entrega

5.1.1. A entrega dos itens deverá ser programada com o fornecedor sendo estes de forma mensal, contendo a quantidade de itens solicitados, endereços e horários a serem entregues, encaminhados via e-mail junto a Ordem de Fornecimento (OF).

5.1.2 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 dias de antecedência, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.2. Garantia, manutenção e assistência técnica

5.2.1. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

5.2.1.1. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.

5.2.2. A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

5.2.3. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.

5.2.4. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.

5.2.5. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.

5.2.6. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 10 dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.



ESTADO DE GOIÁS
MUNICÍPIO DE ITUMBIARA

5.2.7. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

5.2.8. Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar bem equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

5.2.9. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.

5.2.10. O custo referente ao transporte dos bens cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

5.2.11. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

6.7. O fiscal técnico 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, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato para ratificação (art. 10, inciso VI, do Decreto Municipal nº 1.057, de 2022).

6.8. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei Federal nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto Municipal nº 1.057, de 2022, art. 10, inciso II).

6.9. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto Municipal nº 1.057, de 2022, art. 10, inciso III).



ESTADO DE GOIÁS
MUNICÍPIO DE ITUMBIARA

6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto Municipal nº 1.057, de 2022, art. 10, inciso IV).

6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato (Decreto Municipal nº 1.057, de 2022, art. 10, inciso IV).

6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto Municipal nº 1.057, de 2022, art. 10, inciso VII).

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto Municipal nº 1.057, de 2022, art. 11, incisos I e II).

6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência (Decreto Municipal nº 1.057, de 2022, art. 11, inciso IV).

6.15. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.16. 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 (Decreto Municipal nº 1.057, de 2022, art. 9º, inciso II).

6.17. 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 (Decreto Municipal nº 1.057, de 2022, art. 9º, inciso III).

6.18. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações (Decreto Municipal nº 1.057, de 2022, art. 9º, inciso VIII).

6.19. 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 (Decreto Municipal nº 1.057, de 2022, art. 9º, inciso X).

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a



ESTADO DE GOIÁS
MUNICÍPIO DE ITUMBIARA

contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 5 (cinco) dias úteis.

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que tange à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.10. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.11. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.12. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

7.13. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.14. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.



ESTADO DE GOIÁS
MUNICÍPIO DE ITUMBIARA

7.15. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.

7.15.1. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.16. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.17. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.18. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

7.19. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

7.21. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.21.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.21.2. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime.

7.21.2.1. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

8.1. O fornecedor será selecionado por meio de procedimento de **dispensa de licitação**, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo **menor preço global**, uma vez que o objeto possui características predefinidas e fungíveis.

8.2. O fornecimento do objeto será de forma única.

8.3. Para fins de habilitação, o fornecedor deverá comprovar os seguintes requisitos:

8.3.1. Habilitação Jurídica:

8.3.1.1. Pessoa Física: Cédula de identidade (RG) ou documento equivalente.

8.3.1.2. Microempreendedor Individual (MEI): Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI).

8.3.1.3. Demais Pessoas Jurídicas: Inscrição do ato constitutivo (contrato social, estatuto ou contrato social consolidado) no Registro Público de Empresas Mercantis ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, acompanhada de documento comprobatório dos administradores.

8.3.2. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:

8.3.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF).

8.3.2.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional (RFB e PGFN).

8.3.2.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

8.3.2.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (CNDT).



ESTADO DE GOIÁS
MUNICÍPIO DE ITUMBIARA

8.3.2.5. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, Distrital e/ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor.

8.3.3. Qualificação Econômico-Financeira:

8.3.3.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$......(.....) conforme consta pormenorizado em anexo pelo departamento de cotação.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Anual.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

0797 – 32.01.08.245.6016.2147.3.3.90.30. MANUTENÇÃO DO ABRIGO SOL NASCENTE – MATERIAL DE CONSUMO

Fonte de Recursos: 129.538

07 – GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

10.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária Anual respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Itumbiara, Estado de Goiás, 05 de janeiro de 2026.

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável