



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2026.

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1- DO OBJETO

O presente Termo de referência tem por objeto **AQUISIÇÃO DE GENERO ALIMENTICIO PARA MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR COM RECURSOS DO PNAE.**

2-DA JUSTIFICATIVA

2.1- Justifica-se este processo licitatório, sendo necessário para atender as demandas Fundo Municipal de Educação e sendo assim, a presente licitação tem por objetivo a **Aquisição de Gêneros Alimentícios.**

2.2- A **aquisição** é imprescindível para os requisitantes, para dar atendimento, de forma satisfatória, às constantes demandas.

2.3- Com o Registro de Preço busca-se a gestão eficiente do estoque por meio do sistema baseado no “Just in time”, haja vista que a aquisição dos produtos será realizada somente para atender ao suprimento necessário assim que os materiais em estoque se encontrem no nível baixo, mas dentro do nível de segurança para interromper as atividades administrativas dos órgãos municipais.

3. – DAS QUANTIDADES TOTAIS DE CADA ITEM DA TABELA

3.1- As quantidades totais de cada item, apresentadas na tabela abaixo item “05”, serão conforme a necessidade e atendimentos realizados, para atender as demandas das Secretaria de Educação.

4. - DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

4.2- Deverão ser atendidas rigorosamente às especificações constantes da tabela abaixo e observado os esclarecimentos de cada item, sendo obrigatório constar na embalagem de cada produto, suas características, data de fabricação e data de validade.



5- DESCRIÇÃO E ESPEFICAÇÕES DOS ITENS:

| ITEM | UNIDADE | QTD. | PRODUTO | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
|------|---------|------|--|----------------|--------------|
| 1 | UNIDADE | 500 | Pão de cachorro quente - Características: novo macio, tamanho uniforme e boa apresentação. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, contendo 10 unidades por pacote. Com data de validade. | R\$ 9,78 | R\$ 4.891,65 |
| 2 | UNIDADE | 400 | Pão de forma: de massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: pacote de 500g com 20 fatias cada pacote. Produtos de fabricação própria deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico. | R\$ 9,80 | R\$ 3.918,64 |
| 3 | UNIDADE | 600 | Suco concentrado sabor de caju, embalado em garrafas pet de 500 ml. Composição mínima: água, suco de caju concentrado e integral. Pasteurizado e homogeneizado, não fermentado e não alcoólico. Não de conter glúten e nem adição de açúcar. A embalagem deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses. Aceitáveis como conservantes: metabissulfito e benzoato de sódio; acidulante: ácido | R\$ 4,49 | R\$ 2.695,98 |



| | | | cítrico. | | |
|---|---------|-----|---|-----------|---------------|
| 4 | KG | 300 | Bacon: Produto de primeira qualidade, peça embalada a vácuo, acondicionada em embalagens de plástico atóxico contendo nome do produto, peso líquido, carimbo e no registro no órgão regulamentador, lote, data de fabricação e prazo de validade, o produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. | R\$ 41,61 | R\$ 12.483,99 |
| 5 | UNIDADE | 50 | Batata palha de primeira qualidade - íntegro e crocante, embalado em plástico resistente, com identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Pacote de 800 g. | R\$ 31,10 | R\$ 1.554,83 |
| 6 | KG | 100 | Brócolis, devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de enfermidades. Aparência: Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Grau de evolução completo do tamanho; Textura/ cor/ aroma: própria da espécie e variedade. Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais; Livre da maior parte possível de terra aderente. | R\$ 20,46 | R\$ 2.046,33 |
| 7 | KG | 100 | Carne suína tipo costelinha. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto. O produto entregue não deverá ter validade menor que seis meses. Quando solicitado o corte deve ter 3x3 cm. Em caso de entrega do produto congelado, não apresentar-se em descongelamento, com cor marrom esverdeada, embalagem sanguinolenta, com odor estranho. A embalagem plástica deve conter etiqueta com a identificação e peso do produto. | R\$ 30,66 | R\$ 3.066,33 |
| 8 | UND | 800 | Farinha de mandioca torrada grossa - fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar | R\$ 7,63 | R\$ 6.104,00 |



| | | | | | |
|----|----|----------|--|-----------|---------------|
| | | | <p>úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto.</p> <p>Embalagem integral de 500kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.</p> | | |
| 9 | KG | 1.500,00 | <p>Filé ou sassami de frango - Congelado: o produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção. Deve apresentar tamanhos uniformes. A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP) o produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas - 12°C e - 18°C. Embalagem: primária: o produto deverá possuir embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: o produto terá validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não terá data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. A embalagem plástica deve conter etiqueta com a identificação e peso do produto.</p> | R\$ 24,31 | R\$ 36.469,95 |
| 10 | KG | 200 | <p>Linguiça calabresa defumada fina: embalagem com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com pacote de acordo com o solicitado no pedido de compras. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução rdc nº12 de 02/01/0 ANVISA/ms.</p> | R\$ 33,92 | R\$ 6.783,32 |
| 11 | KG | 100 | <p>Linguiça de frango; fresca, de 1ª qualidade, preparada com carne de frango; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta</p> | R\$ 25,00 | R\$ 2.499,66 |



| | | | | | |
|----|---------|-----|--|-----------|---------------|
| | | | de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. | | |
| 12 | KG | 600 | Peito de frango - Sem osso, características: congelado sem tempero. Deve ter contornos definidos, magro, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem intacta, primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno. 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 de no mínimo 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. Porcionado como solicitado na requisição ou pedido de compras. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e alvará sanitário. Conservar a 12°C. | R\$ 24,48 | R\$ 14.688,00 |
| 13 | KG | 100 | Pêssego, fruto saudável, sem manchas, grau de amadurecimento médio, tamanho médio. | R\$ 14,58 | R\$ 1.458,33 |
| 14 | KG | 50 | Cebola roxa, de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho médio e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas. | R\$ 9,26 | R\$ 463,15 |
| 15 | UNIDADE | 50 | Cominho em pó - Condimento obtido através da moagem da semente de Cuminum cyminum L. Sabor e odor característicos, cor própria, isento de matérias estranhas e sujeiras. Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, transparentes, atóxicas e | R\$ 9,48 | R\$ 474,17 |



| | | | | | |
|----|---------|-----|---|-----------|--------------|
| | | | hermeticamente fechadas (pacote de 100g). Prazo de validade mínimo de 6 meses na entrega. Produto conforme normas sanitárias vigentes (ANVISA/MAPA)." | | |
| 16 | UND | 100 | Manteiga extra sem sal: 1 kg. Ingredientes: Contém derivados do leite e lactose. Não contém glúten e zero açúcar. A embalagem deve conter: a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. | R\$ 57,98 | R\$ 5.798,33 |
| 17 | UNIDADE | 700 | Ovo branco de galinha, produto fresco, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. DUZIA. | R\$ 11,66 | R\$ 8.164,31 |
| 18 | UNIDADE | 50 | Páprica defumada, doce ou picante, condimento in natura obtido através da moagem de pimentões vermelhos secos, submetidos a processo de defumação natural. Aspecto físico em pó, coloração vermelha característica, aroma e sabor intenso defumado. Pureza: Pura (100% páprica), isenta de amido, fubá, corantes artificiais, conservantes ou adulterantes. | R\$ 10,25 | R\$ 512,50 |



| | | | | | |
|----|---------|----------|---|-----------|---------------|
| | | | <p>Aspectos Sensoriais: Livre de sujidades, larvas, parasitas ou materiais estranhos à sua espécie.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagem transparente, atóxica, vedada, contendo 100g , garantindo a integridade do produto.</p> <p>Rotulagem: Conforme legislação vigente (ANVISA), constando obrigatoriamente: ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante.</p> <p>Validade: Prazo de validade mínima de 10 a 12 meses a contar da entrega.</p> | | |
| 19 | KG | 200 | <p>Uva de 1ª qualidade - Uva sem semente, com casca fina e coloração entre o amarelo e o esverdeado ou na coloração roxa com nuances rosadas. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, passadas ou murchas. O produto deverá estar fresco e no ponto de consumo.</p> | R\$ 31,66 | R\$ 6.332,66 |
| 20 | KG | 800 | <p>FEIJÃO: classe carioca, novo tipo 1 vermelho. Não poderá apresentar grãos disformes com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho ou rendimento inadequado. Embalagem intacta, de polietileno transparente contendo 1 kg de peso líquido. Com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses na hora da entrega. Similiar ou melhor que as marcas TIO JORGE e CARIOCA.</p> | R\$ 10,00 | R\$ 7.997,28 |
| 21 | UNIDADE | 4.000,00 | <p>LEITE INTEGRAL: longa vida, UHT, estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico. Não contem glutem. Porção de 200 ml contendo 9,1 g de carboidratos e 3,1 g de proteína. Contendo 1 litro, identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação</p> | R\$ 7,26 | R\$ 29.053,20 |



| | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|
| | | | e validade. o produto deverá possuir selo de inspeção do orgao competente. validade minima de 03 (tres) meses a contar da data de entrega. | | |
|--|--|--|---|--|--|

VALOR ESTIMADO: R\$ 157.456,60 (cento e cinquenta e sete mil e quatrocentos e cinquenta e seis reais).

4- CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS

4.1- Os critérios de avaliação das propostas serão feitos por item e em observância às condições estabelecidas na Lei nº 14.133/21;

4.2- Além das especificações acima, contidas no item (05) cinco, deverão ser observadas as prescrições a seguir, todas condicionantes da aceitação da proposta e do recebimento do produto licitado;

4.3- Não serão aceitos produtos em desacordo com as especificações constantes neste presente Termo de Referência;

4.4- Os preços cotados deverão estar inclusos os custos de transporte, carga, descarga e quaisquer outras despesas para a entrega do produto.

12- PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

12.1. **O prazo para entrega de cada pedido dos produtos serão de (05) cinco dias úteis**, contados a partir do pedido do servidor responsável, os materiais serão solicitados via e-mail e telefone;

12.2. O local para entrega dos pedidos será informado no ato da solicitação;

12.3. A Contratada deverá entregar os produtos no horário das 8:00 às 10:30 e das 13:00 às 16:30, de segunda a sexta-feira, sob quaisquer pretextos, não será recebido fora do horário supracitado;

12.4. Fica obrigada a CONTRATADA a descarregar e acondicionar os produtos de forma adequada em local indicado pela CONTRANTE.

O objeto desta licitação será fornecido de acordo com os pedidos formalizados através de Nota de Empenho, de forma parcelada, de acordo com a necessidade dos Departamentos

17. RESPONSÁVEL PELA SOLICITAÇÃO DOS MATERIAIS

Ficará designado, o servidor responsável pela Secretaria de Educação, para solicitar os pedidos dos Equipamentos.

18. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

18.1. O acompanhamento e a fiscalização do recebimento dos produtos solicitados serão realizados pelo servidor designado pela secretaria, que acompanhará e fiscalizará a execução do contrato firmado, competindo-lhes a anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, de tudo fazendo juntada na pasta do respectivo contrato para a consolidação da documentação e arquivo.

18.2. Fica designada o servidor ***DIVINO ANTONIO FERREIRA E SILVA***, como fiscal de contrato.

19. CONDIÇÕES DE PAGAMENTOS

19.1. Os pagamentos serão realizados até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo dos produtos e apresentação da Nota Fiscal/Fatura discriminativa, devidamente atestada pelos Fiscais do Contrato, na medida que os produtos forem solicitados, conforme necessidade da Contratante;

19.2. Qualquer atraso ocorrido na apresentação da Nota Fiscal, ou documentos exigidos como condição para pagamento por parte da Contratada, importará em prorrogação automática do prazo alhures.

20. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.2 Executar o fornecimento rigorosamente de acordo com a exigência deste termo de referência;

11.6. Providenciar a troca dos produtos que forem fornecidos em desacordo com esse termo de referência, sem acréscimo no valor final, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas;

11.7. A CONTRATADA assumirá a responsabilidade e o ônus pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham a incidir sobre os serviços objeto deste e apresentar os respectivos comprovantes;

11.8. Fica sobre responsabilidade da CONTRATADA anexar junto a Nota Fiscal no ato da entrega dos produtos as Certidões Negativas de Débitos: Receita Federal, INSS, TRT (Tribunal Regional do Trabalho), Estadual, FGTS e Municipal.

21. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

21.1. Na oportunidade, faz-se necessário esclarecer que a despesa decorrente desta contratação está de acordo com o previsto na Lei Orçamentária do exercício deste ano corrente, onde serão apresentadas as devidas dotações orçamentárias.

22. DA SUBCONTRATAÇÃO

22.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

23. SANÇÕES

23.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/21, a Contratada que:

23.1.1. Inexecução total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

23.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

23.1.3. Fraudar na execução do contrato;

23.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

23.1.5. Cometer fraude fiscal;

23.1.6. Não mantiver a proposta.

23.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

14.2.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

23.3. Multa;

23.3.1. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

23.3.2. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Obras Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

23.3.3. Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

23.3.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Obras Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

23.4. Também ficam sujeitas às penalidades da lei 14.133/21, as empresas ou profissionais que:

23.4.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

23.4.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

23.4.3. Demonstrem não possuir idoneidade.

23.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/21.

23.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado, observado o princípio da proporcionalidade.

23.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

24. DA VALIDADE E DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS

24.1. A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, conforme necessidade da demanda.

24.2. Durante a vigência da contratação, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas das situações previstas na lei 14.133/21 ou de redução dos preços praticados no mercado.

24.3. Durante o prazo de validade da contratação, o MUNICÍPIO DE SANTA BÁRBARA DE GOIÁS não será obrigado a firmar as contratações que dela poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.



25. DO FORO

25.1. As partes Contratantes elegem o Foro da Comarca de Nazário, Estado de Goiás, como o legítimo para dirimir quaisquer dúvidas provindas do presente instrumento, com renúncia expressa de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

Santa Barbara de Goiás, 12 de maio de 2026.

DIVINO ANTONIO FERREIRA E SILVA
GESTOR FME