

TERMO DE REFERÊNCIA

1. INTRODUÇÃO E FUNDAMENTAÇÃO

- 1.1. Em cumprimento Lei Federal nº 14.133/21, elabora-se o presente termo de referência, para que no procedimento legal, seja efetuada a seleção de proposta mais vantajosa para a Administração Pública Municipal, sendo estas especificações e condições visam esclarecer a contratação e a forma como deverão ser adquiridos, visando o objetodentro dos padrões exigidos.
- 1.2. 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.
- 1.3. Os atos normativos pertinentes à pretendida aquisição serão fundamentados pela Lei nº 14.133/2021; Lei Complementar nº 123/2006; Decreto Federal nº 10.024/2019; Decreto Federal nº 11.462/2023.

2. O OBJETO

- 2.1. O Município de Firminópolis vem por instaurar o presente procedimento que tem por finalidade o registro de preço para futura e eventual contratação de empresa para fornecimento de produtos panificados para a Prefeitura Municipal de Firminópolis, conforme anexos contidos no presente termo.

3. JUSTIFICATIVA

- 3.1. O Município de Firminópolis vem por instaurar o presente procedimento que tem por finalidade a aquisição de Gêneros alimentícios tipo Panificados, conforme anexos contidos no presente termo.
- 3.2. A aquisição de Gêneros alimentícios tipo Panificados é essencial para garantir a alimentação de qualidade nas escolas municipais, contribuindo para o desenvolvimento saudável das crianças e adolescentes. Além disso, esses produtos são indispensáveis para a preparação de refeições nos programas de saúde pública e em outros departamentos que realizam ações sociais e eventos municipais.
- 3.3. A aquisição de Gêneros alimentícios tipo Panificados é justificada pela necessidade de garantir a continuidade e a qualidade dos serviços de alimentação escolar, programas de saúde e ações sociais promovidas pela Prefeitura de Firminópolis. A contratação será conduzida de forma transparente e econômica, conforme os princípios da legalidade e da eficiência na administração pública.
- 3.4. A contratação de uma empresa especializada no fornecimento de Gêneros alimentícios tipo

Panificados, para o município é uma medida essencial para garantir o abastecimento regular e de qualidade dos alimentos utilizados em diversas instâncias governamentais e programas sociais sendo exemplo;

3.4.1. Alimentação Escolar

3.4.1.1. Objetivo: Fornecer refeições nutritivas e balanceadas para os alunos da rede municipal de ensino.

3.4.1.2. Impacto: Contribuir para o desenvolvimento saudável das crianças e adolescentes, melhorando o desempenho escolar e a saúde geral.

3.4.1.3. Quantidade: As quantidades serão definidas com base no número de alunos e nas necessidades diárias de cada escola, conforme levantamento realizado.

3.4.2. Programas de Saúde

3.4.2.1. Objetivo: Suportar programas de saúde pública que exigem a preparação de refeições específicas para pacientes e participantes de campanhas de saúde.

3.4.2.2. Impacto: Garantir que pacientes e participantes recebam alimentação adequada, contribuindo para a eficácia dos programas de saúde.

3.4.2.3. Quantidade: Baseada nas necessidades dos programas de saúde pública e no número de participantes.

3.4.3. Ações e Eventos Sociais

3.4.3.1. Objetivo: Apoiar ações e eventos sociais realizados por diversos departamentos da administração municipal.

3.4.3.2. Impacto: Assegurar que todos os eventos promovidos pela prefeitura contem com alimentação adequada, contribuindo para o sucesso e a participação comunitária.

3.4.3.3. Quantidade: Estimada conforme o calendário de eventos e a previsão de participantes.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. Consideram-se bens e produtos comuns aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos no Termo de Referência, por meio de especificações usuais no mercado, que, por meio da pesquisa de mercado, são classificados para a presente aquisição.

5. FONTE DE PESQUISA

5.1. Conforme definições constantes em normativas, a estimativa prévia dos preços foi obtida pelo Setor de Compras da Prefeitura, por meio de pesquisa realizada junto a contratações públicas com objeto e ramo pertinente, de forma a determinar os preços máximos com parâmetro a ser praticados neste processo;

6. LOCAL DE APLICAÇÃO

6.1. O objeto será aplicado em todas as unidades administrativas da Prefeitura Municipal, conforme formalização de demanda.

7. DO OBJETO E SUA DESCRIÇÃO DETALHADA

7.1. Constitui objeto deste Termo, contratação de empresa para a aquisição de medicamentos hospitalares bem como correlatos para manutenção da saúde pública municipal, atendendo as seguintes atribuições:

Nº	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	APRESUNTADO – APRESUNTADO FATIADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM CAPA DE GORDURA. PRODUTO FATIADO NO DIA DA ENTREGA, ACONDICIONADO EM BANDEIJA DE ISOPOR ENVOLVIDA COM FILME PLÁSTICO, OU EM OUTRA EMBALAGEM ADEQUADA QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA. DEVERÁ CONTER ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, DATA DO FATIAMENTO, PRAZO DE VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, QUANDO APLICÁVEL. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SISBI OU SIM, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE). VALIDADE MÍNIMA DE 15 (QUINZE) DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	KG	2475	R\$ 31,31	R\$ 77.492,25
2	BISCOITO DE QUEIJO – BISCOITO PRODUZIDO À BASE DE POLVILHO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA CROCANTE, COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PESO UNITÁRIO ENTRE 30 G E 40 G. PRODUTO FRESCO, PREFERENCIALMENTE PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA.	KG	1420	R\$ 36,63	R\$ 52.014,60
3	BOLO DE CENOURA – BOLO DE CENOURA, À BASE DE FARINHA DE TRIGO, CENOURA E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA, COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, COBERTURA DE CHOCOLATE, ISENTO DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. FORNECIDO INTEIRO, EM FORMATO REDONDO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA,	UN	480	R\$ 15,04	R\$ 7.219,20

	QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA. PRODUTO FRESCO, PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA OU, EXCEPCIONALMENTE, NO DIA ANTERIOR, DESDE QUE MANTIDAS SUAS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ATÉ A ENTREGA.				
4	BOLO DE CHOCOLATE – BOLO DE CHOCOLATE, À BASE DE FARINHA DE TRIGO, CHOCOLATE OU CACAU E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA, COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, COBERTURA DE CHOCOLATE, ISENTO DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. FORNECIDO INTEIRO, EM FORMATO REDONDO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA. PRODUTO FRESCO, PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA OU, EXCEPCIONALMENTE, NO DIA ANTERIOR, DESDE QUE MANTIDAS SUAS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ATÉ A ENTREGA.	UN	480	R\$ 17,02	R\$ 8.169,60
5	BOLO DE COCO – BOLO DE COCO, À BASE DE FARINHA DE TRIGO, COCO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA, COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, COBERTURA DE COCO, ISENTO DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. FORNECIDO INTEIRO, EM FORMATO REDONDO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA. PRODUTO FRESCO, PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA OU, EXCEPCIONALMENTE, NO DIA ANTERIOR, DESDE QUE MANTIDAS SUAS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ATÉ A ENTREGA.	UN	460	R\$ 17,75	R\$ 8.165,00
6	BOLO DE FUBÁ – BOLO DE FUBÁ, À BASE DE FUBÁ DE MILHO, FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA, COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, SEM COBERTURA, ISENTO DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. FORNECIDO INTEIRO, EM FORMATO REDONDO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA. PRODUTO FRESCO, PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA OU, EXCEPCIONALMENTE, NO DIA ANTERIOR, DESDE QUE MANTIDAS SUAS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E AS	UN	480	R\$ 15,05	R\$ 7.224,00

	CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ATÉ A ENTREGA.				
7	BROA DE FUBÁ DOCE – BROA DE FUBÁ DOCE, À BASE DE FUBÁ DE MILHO, FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA, COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PESO UNITÁRIO ENTRE 50 G E 60 G. PRODUTO FRESCO, PREFERENCIALMENTE PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA.	KG	1490	R\$ 36,51	R\$ 54.399,90
8	ENROLADINHO DE QUEIJO - ENROLADINHO ASSADO, À BASE DE FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM RECHEIO DE QUEIJO E COBERTURA DE LEITE CONDENSADO E COCO RALADO. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA, COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PESO UNITÁRIO ENTRE 50 G E 60 G. PRODUTO FRESCO, PREFERENCIALMENTE PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA.	KG	1725	R\$ 39,13	R\$ 67.499,25
9	ENROLADINHO DE SALSICHA – ENROLADINHO ASSADO, À BASE DE FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM RECHEIO DE SALSICHA. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA, COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PESO UNITÁRIO ENTRE 50 G E 60 G. PRODUTO FRESCO, PREFERENCIALMENTE PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA.	KG	1725	R\$ 38,88	R\$ 67.068,00
10	SALGADINHOS ASSADOS – SALGADINHOS ASSADOS VARIADOS, NOS TIPOS ESFIRRA, ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO (TIPO AMERICANO), MINI PIZZA, EMPADINHA E OUTROS SIMILARES, COM RECHEIOS DE FRANGO, CARNE BOVINA, QUEIJO, PRESUNTO E MUÇARELA, SALSICHA OU OUTROS RECHEIOS SIMILARES, PESO UNITÁRIO ENTRE 20 G E 30 G. DEVERÁ APRESENTAR MASSA MACIA, RECHEIO BEM DISTRIBUÍDO, COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO FRESCO, PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA OU, EXCEPCIONALMENTE, NO DIA ANTERIOR,	KG	2990	R\$ 48,91	R\$ 146.240,90

	DESDE QUE MANTIDAS SUAS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ATÉ A ENTREGA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA.				
11	SALGADINHOS FRITOS – SALGADINHOS FRITOS VARIADOS, NOS TIPOS COXINHA, QUIBE, PASTEL, BOLINHA DE QUEIJO, RISOLE, CROQUETE, DISCO E OUTROS SIMILARES, COM RECHEIOS DE FRANGO, CARNE BOVINA, QUEIJO, PRESUNTO E MUÇARELA OU OUTROS RECHEIOS SIMILARES, PESO UNITÁRIO ENTRE 20 G E 30 G. DEVERÁ APRESENTAR MASSA CROCANTE OU MACIA, CONFORME O TIPO DO PRODUTO, RECHEIO BEM DISTRIBUÍDO, COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO FRESCO, PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA OU, EXCEPCIONALMENTE, NO DIA ANTERIOR, DESDE QUE MANTIDAS SUAS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ATÉ A ENTREGA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA.	KG	3110	R\$ 49,23	R\$ 153.105,30
12	NHOQUE DOCE – NHOQUE À BASE DE FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, FRITO, FINALIZADO COM AÇÚCAR, PESO UNITÁRIO ENTRE 20 G E 30 G. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA INTERNAMENTE E LEVEMENTE CROCANTE EXTERNAMENTE, COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO FRESCO, PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA OU, EXCEPCIONALMENTE, NO DIA ANTERIOR, DESDE QUE MANTIDAS SUAS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ATÉ A ENTREGA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA.	KG	765	R\$ 39,91	R\$ 30.531,15
13	PÃO DE BATATA (TIPO CARECA) – PÃO DE BATATA, BASE DE FARINHA DE TRIGO, BATATA E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA, COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PESO UNITÁRIO ENTRE 50 G E 60 G. PRODUTO FRESCO, PREFERENCIALMENTE PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA.	KG	3520	R\$ 38,24	R\$ 134.604,80

14	PÃO DE MILHO – PÃO DE MILHO, À BASE DE FARINHA DE TRIGO, FUBÁ DE MILHO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA, COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PESO UNITÁRIO ENTRE 50 G E 60 G. PRODUTO FRESCO, PREFERENCIALMENTE PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA.	KG	2980	R\$ 36,18	R\$ 107.816,40
15	PÃO DE QUEIJO – PÃO DE QUEIJO, À BASE DE POLVILHO, QUEIJO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA, CASCA LEVEMENTE CROCANTE, COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PESO UNITÁRIO ENTRE 30 G E 40 G. PRODUTO FRESCO, PREFERENCIALMENTE PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA.	KG	1680	R\$ 38,26	R\$ 64.276,80
16	PÃO FRANCÊS – PÃO FRANCÊS, À BASE DE FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR CASCA CROCANTE, MIOLO MACIO E LEVE, POROSIDADE UNIFORME, COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PESO UNITÁRIO ENTRE 50 G E 60 G. PRODUTO FRESCO, PREFERENCIALMENTE PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA.	KG	13590	R\$ 20,07	R\$ 272.751,30
17	PÃO MANDI – PÃO MANDI, À BASE DE FARINHA DE TRIGO, MANDIOCA E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR CASCA LEVEMENTE CROCANTE, MIOLO MACIO E LEVE, COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PESO UNITÁRIO ENTRE 50 G E 60 G. PRODUTO FRESCO, PREFERENCIALMENTE PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA.	KG	6800	R\$ 29,27	R\$ 199.036,00
18	PÃO PARA HOT DOG – PÃO PARA HOT DOG, À BASE DE FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR FORMATO ALONGADO, TEXTURA MACIA, MIOLO LEVE, CASCA FINA, COLORAÇÃO, SABOR E	KG	2985	R\$ 36,34	R\$ 108.474,90

	AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PESO UNITÁRIO DE 50 G. PRODUTO FRESCO, PREFERENCIALMENTE PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA.				
19	PETA ASSADA – PETA ASSADA, À BASE DE POLVILHO, QUEIJO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA CROCANTE, COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO FRESCO, PREFERENCIALMENTE PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA.	KG	985	R\$ 19,79	R\$ 19.493,15
20	PUDIM DE LEITE CONDENSADO – PUDIM DE LEITE CONDENSADO, À BASE DE LEITE CONDENSADO, LEITE, OVOS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM CALDA DE CARAMELO. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA FIRME E CREMOSA, COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA. PRODUTO FRESCO, PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA OU, EXCEPCIONALMENTE, NO DIA ANTERIOR, DESDE QUE MANTIDAS SUAS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ATÉ A ENTREGA.	KG	755	R\$ 35,66	R\$ 26.923,30
21	QUEIJO MUÇARELA – QUEIJO MUÇARELA FATIADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTO FATIADO NO DIA DA ENTREGA, ACONDICIONADO EM BANDEJA DE ISOPOR ENVOLVIDA COM FILME PLÁSTICO, OU EM OUTRA EMBALAGEM ADEQUADA QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA. DEVERÁ CONTER ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, DATA DO FATIAMENTO, PRAZO DE VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, QUANDO APLICÁVEL. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE INSPEÇÃO OFICIAL (SIF, SISBI OU SIM, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE). VALIDADE MÍNIMA DE 15 (QUINZE) DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	KG	3505	R\$ 52,00	R\$ 182.260,00
22	ROSCA DOCE – ROSCA DOCE, À BASE DE FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA, FORMATO TRANÇADO, COBERTURA COM	KG	2430	R\$ 37,44	R\$ 90.979,20

	CALDA DE AÇÚCAR OU LEITE CONDENSADO E COCO RALADO, COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PESO UNITÁRIO ENTRE 70 G E 100 G. PRODUTO FRESCO, PREFERENCIALMENTE PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA.				
23	ROSCA FRITA – ROSCA FRITA, À BASE DE FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA, COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, FINALIZADA COM AÇÚCAR, QUANDO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, ISENTA DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PESO UNITÁRIO ENTRE 70 G E 100 G. PRODUTO FRESCO, PREFERENCIALMENTE PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA.	KG	1430	R\$ 36,54	R\$ 52.252,20
24	ROSCA HÚNGARA – ROSCA HÚNGARA, À BASE DE FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA, RECHEIO E COBERTURA CARACTERÍSTICOS, COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PESO UNITÁRIO ENTRE 70 G E 100 G. PRODUTO FRESCO, PREFERENCIALMENTE PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA.	KG	3450	R\$ 36,25	R\$ 125.062,50
25	SANDUÍCHE NATURAL – SANDUÍCHE NATURAL PREPARADO COM PÃO CARECA, RECHEADO COM INGREDIENTES FRESCOS, À ESCOLHA DA ADMINISTRAÇÃO, PODENDO CONTER FRANGO DESFIADO, CENOURA RALADA, ALFACE, TOMATE, MILHO, MAIONESE OU OUTROS INGREDIENTES SIMILARES. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA, COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA. PRODUTO FRESCO, PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA OU, EXCEPCIONALMENTE, NO DIA ANTERIOR, DESDE QUE MANTIDAS SUAS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ATÉ A ENTREGA.	UN	2370	R\$ 12,73	R\$ 30.170,10
26	TORTA CONFEITADA – TORTA CONFEITADA, COM DUAS CAMADAS DE RECHEIO, MASSA BRANCA OU MASSA DE CHOCOLATE,	KG	1145	R\$ 86,37	R\$ 98.893,65

	COBERTURA EM GLACÊ, CHANTILLY, CHANTININHO OU PASTA AMERICANA, DECORADA. RECHEIOS À ESCOLHA DA ADMINISTRAÇÃO, PODENDO SER DE COCO, ABACAXI, DOCE DE LEITE, LEITE EM PÓ, CHOCOLATE EM PEDACOS, GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO OU PRETO, AMEIXA, MORANGO, PÊSSEGO, BOMBOM, UVA OU OUTROS SABORES SIMILARES. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E ÚMIDA, COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO FRESCO, PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA OU, EXCEPCIONALMENTE, NO DIA ANTERIOR, DESDE QUE MANTIDAS SUAS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ATÉ A ENTREGA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA, COM IDENTIFICAÇÃO DA DATA DE PRODUÇÃO E DO PRAZO DE VALIDADE.				
27	BOLO DE POTE ARTESANAL – BOLO DE POTE PRODUZIDO ARTESANALMENTE, COM MASSA BRANCA, PESO DE 140 G, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL COM TAMP. RECHEADO COM BRIGADEIRO, CREME DE LEITE EM PÓ, MORANGO, BOMBOM OU COMBINAÇÕES ENTRE ESSES SABORES. DEVERÁ APRESENTAR MASSA MACIA, RECHEIO CREMOSO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EMBALADO E TRANSPORTADO EM RECIPIENTES OU CAIXAS ADEQUADAS, DE FORMA A PRESERVAR A INTEGRIDADE DO PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES HIGIÊNICOSANITÁRIAS ATÉ A ENTREGA. PRODUTO FRESCO, PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA OU, EXCEPCIONALMENTE, NO DIA ANTERIOR, DESDE QUE MANTIDAS SUAS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ATÉ A ENTREGA.	UN	2750	R\$ 12,90	R\$ 35.475,00
28	BRIGADEIRO ARTESANAL – DOCE TIPO BRIGADEIRO, PRODUZIDO ARTESANALMENTE, À BASE DE CACAU. DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA MACIA, TEXTURA HOMOGÊNEA, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, COBERTURA COM CHOCOLATE GRANULADO, ISENTO DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PESO UNITÁRIO ENTRE 15 G E 20 G. ACONDICIONADO INDIVIDUALMENTE EM FORMINHA DE PAPEL. FORNECIDO EM CENTO (100 UNIDADES). EMBALADO E TRANSPORTADO EM RECIPIENTES OU CAIXAS ADEQUADAS, DE FORMA A PRESERVAR A INTEGRIDADE DO PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES HIGIÊNICOSANITÁRIAS ATÉ A ENTREGA. PRODUTO FRESCO, PRODUZIDO NO DIA DA	UN	140	R\$ 134,00	R\$ 18.760,00

	ENTREGA OU, EXCEPCIONALMENTE, NO DIA ANTERIOR, DESDE QUE MANTIDAS SUAS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ATÉ A ENTREGA.				
29	PANETONE DE CHOCOLATE – PANETONE PRODUZIDO ARTESANALMENTE, COM PESO DE 400 G, CONTENDO GOTAS OU PEDAÇOS DE CHOCOLATE. DEVERÁ APRESENTAR MASSA MACIA, LEVE E UNIFORME, COM BOA AERAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS, MOFO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM ADEQUADA E TRANSPORTADO EM RECIPIENTES OU CAIXAS ADEQUADAS, DE FORMA A PRESERVAR A INTEGRIDADE DO PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES HIGIÊNICOSANITÁRIAS ATÉ A ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA DE 60 (SESSENTA) DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UN	1800	R\$ 19,90	R\$ 35.820,00
30	OVO DE PÁSCOA AO LEITE – OVO DE CHOCOLATE AO LEITE, COM PESO DE 250 G, PRODUZIDO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR CASCA COM ESPESSURA UNIFORME, NÃO INFERIOR A 5 MM, TEXTURA FIRME, SUPERFÍCIE LISA, BRILHO CARACTERÍSTICO, SABOR E AROMA PRÓPRIOS, SEM ASPECTO CEROSO, GORDUROSO OU AMANTEIGADO, ISENTO DE RACHADURAS, ESBRANQUIÇAMENTO, IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVERÁ CONTER, NO MÍNIMO, 02 (DOIS) BOMBONS DE CHOCOLATE AO LEITE, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADOS NO INTERIOR DO OVO. EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PAPEL ALUMINIZADO OU PAPEL CHUMBO, ENVOLTO EM EMBALAGEM DECORATIVA PRÓPRIA PARA A PÁSCOA. EMBALADO E TRANSPORTADO EM RECIPIENTES OU CAIXAS ADEQUADAS, DE FORMA A PRESERVAR A INTEGRIDADE DO PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES HIGIÊNICOSANITÁRIAS ATÉ A ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA DE 60 (SESSENTA) DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UN	3500	R\$ 30,31	R\$ 106.085,00
31	OVO DE PÁSCOA ZERO LACTOSE – OVO DE CHOCOLATE ARTESANAL ZERO LACTOSE, COM PESO DE 250 G, ELABORADO COM INGREDIENTES PRÓPRIOS PARA A FABRICAÇÃO DE CHOCOLATE, PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISENTO DE LACTOSE. DEVERÁ APRESENTAR CASCA COM ESPESSURA UNIFORME, NÃO INFERIOR A 5 MM, TEXTURA FIRME, SUPERFÍCIE LISA, BRILHO CARACTERÍSTICO, SABOR E AROMA PRÓPRIOS, SEM ASPECTO CEROSO, GORDUROSO OU AMANTEIGADO, ISENTO DE RACHADURAS, ESBRANQUIÇAMENTO, IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVERÁ CONTER, NO MÍNIMO, 02 (DOIS) BOMBONS DE CHOCOLATE ARTESANAL ZERO LACTOSE, EMBALADOS	UN	400	R\$ 82,26	R\$ 32.904,00

	INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADOS NO INTERIOR DO OVO. EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PAPEL ALUMINIZADO OU PAPEL CHUMBO, ENVOLTO EM EMBALAGEM DECORATIVA PRÓPRIA PARA A PÁSCOA. EMBALADO E TRANSPORTADO EM RECIPIENTES OU CAIXAS ADEQUADAS, DE FORMA A PRESERVAR A INTEGRIDADE DO PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES HIGIÊNICOSANITÁRIAS ATÉ A ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA DE 60 (SESENTA) DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.				
32	OVO DE PÁSCOA ZERO AÇÚCAR – OVO DE PÁSCOA ZERO AÇÚCAR – OVO DE CHOCOLATE ARTESANAL ZERO AÇÚCAR, COM PESO DE 250 G, ELABORADO COM INGREDIENTES PRÓPRIOS PARA A FABRICAÇÃO DE CHOCOLATE, PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISENTOS DE ADIÇÃO DE AÇÚCARES, COM UTILIZAÇÃO DE EDULCORANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA. DEVERÁ APRESENTAR CASCA COM ESPESURA UNIFORME, NÃO INFERIOR A 5 MM, TEXTURA FIRME, SUPERFÍCIE LISA, BRILHO CARACTERÍSTICO, SABOR E AROMA PRÓPRIOS, SEM ASPECTO CEROSO, GORDUROSO OU AMANTEIGADO, ISENTOS DE RACHADURAS, ESBRANQUIÇAMENTO, IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVERÁ CONTER, NO MÍNIMO, 02 (DOIS) BOMBONS DE CHOCOLATE ARTESANAL ZERO AÇÚCAR, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE E ACONDICIONADOS NO INTERIOR DO OVO. EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PAPEL ALUMINIZADO OU PAPEL CHUMBO, ENVOLTO EM EMBALAGEM DECORATIVA PRÓPRIA PARA A PÁSCOA. EMBALADO E TRANSPORTADO EM RECIPIENTES OU CAIXAS ADEQUADAS, DE FORMA A PRESERVAR A INTEGRIDADE DO PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES HIGIÊNICOSANITÁRIAS ATÉ A ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA DE 60 (SESENTA) DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	UN	300	R\$ 86,66	R\$ 25.998,00
33	BROA DE FUBÁ SALGADA – BROA DE FUBÁ SALGADA, À BASE DE FUBÁ DE MILHO, FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA, COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PESO UNITÁRIO ENTRE 50 G E 60 G. PRODUTO FRESCO, PREFERENCIALMENTE PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA.	KG	1020	R\$ 38,14	R\$ 38.902,80
34	BEIJINHO ARTESANAL – DOCE TIPO BEIJINHO, PRODUZIDO ARTESANALMENTE, À BASE DE COCO. DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA MACIA, TEXTURA HOMOGÊNEA, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, COBERTURA COM	UN	140	R\$ 140,66	R\$ 19.692,40

COCO RALADO, ISENTO DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PESO UNITÁRIO ENTRE 15 G E 20 G. ACONDICIONADO INDIVIDUALMENTE EM FORMINHA DE PAPEL. FORNECIDO EM CENTO (100 UNIDADES). EMBALADO E TRANSPORTADO EM RECIPIENTES OU CAIXAS ADEQUADAS, DE FORMA A PRESERVAR A INTEGRIDADE DO PRODUTO E SUAS CONDIÇÕES HIGIÊNICOSANITÁRIAS ATÉ A ENTREGA. PRODUTO FRESCO, PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA OU, EXCEPCIONALMENTE, NO DIA ANTERIOR, DESDE QUE MANTIDAS SUAS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ATÉ A ENTREGA.				
TOTAL GLOBAL:				R\$ 2.505.760,65

7.2. Para efeito de estimativa total da aquisição, os valores previamente estimados da contratação farão parte do processo administrativo da licitação, estimados em R\$ 2.505.760,65 (dois milhões quinhentos e cinco mil setecentos e sessenta reais e sessenta e cinco centavos), conforme previsto no Termo de Referência, e, ainda, serão considerados para fins de julgamento por item.

8. DO SIGILO DA ESTIMATIVA DE PREÇOS

8.1. Não será adotado sigilo em relação aos valores estimados da contratação, os quais serão devidamente divulgados no instrumento convocatório, em observância aos princípios da publicidade, transparência e planejamento, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

8.2. A divulgação prévia dos valores estimados visa assegurar ampla competitividade entre os licitantes, permitindo a adequada formulação das propostas e garantindo à Administração Pública maior previsibilidade e controle sobre a execução orçamentária da contratação.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. São obrigações da Contratante:

- 9.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos;
- 9.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens fornecidos recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 9.1.3. comunicar Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído ou corrigido;
- 9.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, por meio de servidor ou comissão especialmente designado;

9.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento dos produtos, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência e seus anexos;

9.2. 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. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente seus riscos e despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

10.2. Efetuar a entrega do objeto (produtos panificados) em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes ao fornecimento/entrega;

10.3. 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);

10.4. Substituir, ou corrigir, às suas expensas, imediatamente, o objeto com avarias ou defeitos;

10.5. Comunicar à contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10.6. Manter, durante toda a execução do fornecimento, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação

10.7. Indicar preposto para representá-la durante a execução do objeto.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório

12. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

12.1. Será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens ou prestação de serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

12.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

12.3. representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do serviço, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis

13. DO REGISTRO DE PREÇO

13.1. Ocorre que conforme previsão no artigo 82 da Lei de Licitações, as compras devem sempre que possíveis serem processadas através do sistema de registro de preço. Tal condição tem demonstrado sua viabilidade econômica em mais variados Município, ademais, tratamos não só da economia processual, mais do erário público. As estimativas das quantidades são resultantes da somatória das requisições realizadas pelos departamentos e secretarias municipais.

13.2. Os Órgãos da Administração demonstraram através de pedidos vinculados ao setor de compras, um grande número registrado de requisições de forma sazonais ao decorrer do ano de 2024 e 2025.

13.3. Assim as quantidades foram definidas conforme as demandas enviadas ao setor de licitação mediante suas quantidades, descrição objetivas do bem a ser licitados, conforme o quadro anexo.

13.4. A presente aquisição dos produtos objeto deste documento deverá ser realizada por item, de forma a aumentar a competitividade entre os possíveis fornecedores buscando alcançar a proposta mais vantajosa para a Administração.

13.5. Os preços da 1ª colocada de cada Registro de Preços será registrada no site da Prefeitura de forma que a quantidade máxima está definida em Termo de Referência.

13.6. A quantidade mínima cotada de unidades está definida em Termo de Referência, bem como seus preços unitários finais após a homologação do processo, de forma a não permitir a possibilidade de preços distintos registrados.

13.7. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

13.8. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

13.9. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de ARP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

13.9.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou de descontinuidade de produto público;

13.9.2. demonstração da compatibilidade dos valores registrados com os valores praticados pelo mercado, na forma prevista no art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

13.9.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

13.10. As aquisições ou as contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão ou a entidade gerenciadora e para os órgãos ou as entidades participantes; e

13.11. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão ou a entidade gerenciadora e os órgãos ou as entidades participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

14. DA GARANTIA

14.1. Considerando a natureza do objeto (produtos panificados), a “garantia” refere-se à conformidade e qualidade no ato do recebimento, devendo os produtos ser entregues em perfeitas condições de consumo, com aspecto íntegro, frescos, dentro do padrão exigido e sem sinais de deterioração, umidade excessiva, odor ou quaisquer características que comprometam sua qualidade.

14.2. A CONTRATADA se obriga a substituir, sem ônus para a Contratante, os produtos que forem recusados no recebimento por estarem em desconformidade com as especificações do Termo de Referência, em especial quanto à qualidade, frescor, integridade, acondicionamento e quantidade, devendo a reposição ocorrer imediatamente após a notificação, por se tratar de item perecível.

15. DO LOCAL DE ENTREGA E PRAZO DE ENTREGA DOS PRODUTOS

15.1. A entrega de produtos panificados, prontos para consumo, será realizada em escolas, creches e unidades de saúde do Município de Firminópolis **e em quaisquer outras unidades administrativas do Município**. Esses produtos devem estar em conformidade com as normas da Anvisa e da Vigilância Sanitária Estadual de Goiás, em especial quanto ao preparo, acondicionamento e transporte.

15.2. Frequência e Horários de Entrega

15.2.1. **Frequência:** A entrega dos produtos panificados será realizada diariamente, de segunda a sexta-feira, exceto feriados.

15.2.2. **Horários de Entrega:** As entregas deverão ocorrer em horários que antecedam o horário das refeições, preferencialmente no período da manhã, entre 6h e 9h, para garantir a frescura dos produtos.

15.3. Veículos Utilizados

15.3.1. **Tipo de Veículo:** A entrega será realizada utilizando veículos que garantam a manutenção da temperatura adequada dos produtos até o momento da entrega e que atendam às normas da Anvisa e da Vigilância Sanitária.

15.3.2. **Características dos Veículos:** Equipados com sistema de refrigeração ou isolamento térmico que mantenha sua temperatura interna adequada ao alimento até o momento da entrega. Possuir revestimento interno lavável e impermeável para garantir a higienização adequada. Serão submetidos a manutenções periódicas para garantir o bom estado de conservação e funcionamento.

15.4. **Acondicionamento dos Produtos**

15.4.1. **Embalagem:** Os produtos panificados serão embalados individualmente em embalagens de plástico alimentício transparente, resistente e atóxico, garantindo a proteção contra contaminação e manipulação indevida.

15.4.2. **Etiquetagem:** Cada embalagem deverá conter etiqueta com as seguintes informações: data de fabricação, prazo de validade, lote, e informações nutricionais.

15.4.3. **Caixas Térmicas:** As embalagens serão organizadas em caixas térmicas higienizadas para transporte, de forma a manter a temperatura e proteger os produtos durante a movimentação.

15.5. **Controle de Qualidade**

15.5.1. **Inspecção Diária:** Antes da saída para entrega, será realizada uma inspeção diária dos produtos, que incluirá a verificação das condições de conservação, integridade das embalagens e cumprimento dos requisitos de etiquetagem.

15.5.2. **Check-list de Entrega:** Será utilizado um check-list para cada ponto de entrega, garantindo que todas as especificações sejam atendidas. O check-list incluirá itens como temperatura dos produtos no momento da entrega, integridade das embalagens e cumprimento dos horários estabelecidos.

15.6. **Procedimentos de Higiene e Segurança**

15.6.1. **Treinamento:** Todos os funcionários envolvidos na entrega, incluindo motoristas e ajudantes, deverão passar por treinamento regular sobre boas práticas de higiene e manuseio de alimentos.

15.6.2. **Uniformes e EPI:** Será obrigatório o uso de uniformes limpos, luvas e máscaras durante o manuseio e entrega dos produtos.

15.6.3. **Higienização dos Veículos:** Os veículos utilizados para transporte passarão por higienização completa diariamente antes do início das atividades de entrega.

15.7. **Normas e Regulamentações**

15.7.1. Todos os procedimentos acima devem estar em conformidade com as normativas da ANVISA, como a RDC 216/2004, e as diretrizes da Vigilância Sanitária do Estado de Goiás. Isso inclui o controle de temperatura, condições de higiene no manuseio e transporte, e requisitos de embalagem.

15.8. Fiscalização e Acompanhamento

15.8.1. Será designado um responsável pelo acompanhamento das entregas e pela fiscalização do cumprimento de todos os protocolos estabelecidos. Este responsável deverá realizar auditorias periódicas e reportar à administração qualquer não conformidade observada.

15.9. Procedimentos de Emergência

15.9.1. **Em caso de não conformidade:** Caso algum produto não atenda aos requisitos de qualidade ou segurança, deve ser imediatamente recolhido e substituído, sem custo adicional para o Município.

15.9.2. **Contingência:** Em emergências, como falha no veículo ou problemas de saúde pública, haverá um plano de contingência para assegurar a continuidade do fornecimento.

15.10. A metodologia proposta visa assegurar que todos os produtos panificados sejam entregues com qualidade, segurança e dentro das especificações exigidas pelas normas sanitárias, garantindo assim a saúde e o bem-estar dos beneficiários finais. A implementação desse plano deverá ser acompanhada de forma rigorosa, garantindo a conformidade com os padrões estabelecidos.

15.11. Os produtos deverão ser entregues em cada unidade administrativa solicitante, que estão localizadas no Município de Firminópolis – GO, em **02 dias úteis** no horário das 08h às 17h.

15.12. Todos os itens deverão ser realizados de **forma fracionada**, sem vinculação a quantidade mínima, de acordo com a Ordem de produtos.

15.13. O prestador se responsabilizará por todos os danos causados por seus empregados ou Município e/ou terceiros ou em seu patrimônio público quando constatado imperícia ou má prestação de produtos.

15.14. Em caso de troca a contratada terá o prazo máximo de 01 (um) dias após a comunicação da Secretaria para realizar a substituição, observados o prazo de garantia de cada produto contado a partir da emissão da nota fiscal de venda.

16. DA EXECUÇÃO DA ATA/CONTRATO
--

16.1. O CONTRATADO não poderá deixar de fornecer a CONTRATANTE os itens constantes desta licitação.

16.2. O CONTRATADO assim que receber a autorização de compras para fornecer os produtos terá um prazo máximo previsto em termo acima descrito para entregar ao CONTRATANTE, vencido este prazo e o

CONTRATADO não cumprir fielmente a entrega total da ordem de compras, ou na ocorrência de faltar um componente necessário a instalação ou funcionamento a CONTRATANTE poderá tomar as medidas cabíveis aplicando a Lei 14.133/2021.

16.3. O CONTRATADO que cotar uma marca ou especificação do produto e venha a entregar outra que não seja a licitada, o produto será devolvido na sua totalidade, mesmo que os outros itens ou componentes estejam corretos e isto não poderá ser repedido pelo CONTRATADO, caso venha a ocorrer novamente, a CONTRATANTE poderá tomar as medidas cabíveis previstas em Lei.

16.4. O licitante não poderá deixar de mencionar as especificações nos itens dentro de cada item, caso deixar de mencionar de um produto, o proponente poderá ser desclassificado caso o pregoeiro não consiga apurar as descrições mínimas.

16.5. Será interrompido o produto em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

16.7. A Contratada 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. 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.

17. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E FONTE DOS RECURSOS

17.1. As despesas decorrentes desta Licitação correrão por conta dos recursos financeiros das receitas correntes dos cofres Municipais, descritas no processo de cada solicitação realizada.

17.2. para efeito de estimativa de dotação orçamentária, o orçamento de 2026 prevê os programas orçamentárias que poderão ser absorvidos as despesas estimadas.

17.3. Na forma disposta no art. 17 do Decreto Federal nº 11.11.462/2023, a indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

18. PRAZO DE PAGAMENTO:

18.1. O pagamento será efetuado no prazo em até **30 (trinta) dias** a contar da data da prestação do produto, mediante a apresentação da documentação fiscal/fatura devidamente atestada pelo setor competente do promotor da compra.

18.2. O pagamento será efetuado através de ordem bancária a favor da instituição bancária indicada pela CONTRATADA.

18.3. Nenhum pagamento será efetuado à contratada, enquanto houver pendência de liquidação da obrigação.

19. DA NÃO EXCLUSIVIDADE PARA ME EPP

19.1. É certo que a exclusividade às micro e pequenas empresas é a regra nos casos de licitações com valor estimado de até R\$ 80.000,00, conforme determina o art. 47, da Lei Complementar 123/2006 e art. 6º, do Decreto nº 8.538/2015. Contudo, existem exceções que podem ser avocadas pela Administração, desde que apresente as devidas justificativas, pois o tratamento diferenciado resulta de expressa disposição constitucional (CR/88, art. 170, IX), sendo seu dever esclarecer os motivos pelos quais decidiu que determinada licitação não será exclusiva.

19.2. Nesse sentido, o art. 49 da Lei Complementar nº 123/06 proíbe a aplicação do disposto nos seus artigos 47 e 48, quando não houver o mínimo de três fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório (artigo 49, II, da LC 123/2006).

19.3. Considerando a edição da Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014, que promoveu alterações na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, em especial quanto ao disposto nos artigos 42 a 45 e 47 a 49, relativos ao favorecimento das microempresas e empresas de pequeno porte em procedimentos licitatórios; considerando o fomento as empresas enquadradas como ME, EPP ou MEI; considerando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito local; ampliar a eficiência das políticas públicas; para execução o objeto da contratação, esta licitação destina-se a exclusividade de participação de ME, EPP ou MEI, com valor total para cada item de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), com prerrogativas de regime diferenciado das Empresas de âmbito local, enquadradas nos limites geográficos do Município de Firminópolis, conforme disciplina a lei Federal 123/06 e 147/14, consubstanciada a instrução Normativa 008/2016 art. 10, inciso II.

19.4. Justifica-se a exclusividade de participação para empresas sediadas no âmbito local de Firminópolis de forma que, não vislumbra-se a perda econômica da presente aquisição dos produtos objeto desta licitação pelo ocorrência de licitação com destinação exclusiva para empresas sediadas visto que há presente no Município Empresas sediadas com capacidade de cumprir as exigências estabelecidas neste Termo.

20. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 20.1. A empresa deverá apresentar as condições habilitatórias previstas no art. 62 incisos I, II e III da Lei Federal 14.133/2021.
- 20.2. Os produtos panificados devem atender às normas sanitárias da ANVISA e da Vigilância Sanitária Estadual de Goiás, incluindo regulamentações específicas para o preparo, acondicionamento e transporte de alimentos prontos para o consumo.
- 20.3. Produtos panificados frescos e prontos para o consumo, sem necessidade de preparação adicional.
- 20.4. Embalagem adequada para alimentos, que garanta proteção contra contaminações físicas, químicas e biológicas.
- 20.5. Informação clara nas etiquetas sobre data de fabricação, validade, lote, ingredientes e tabela nutricional.
- 20.6. Os produtos devem ser transportados em condições de temperatura controlada, que assegurem a manutenção da qualidade e segurança alimentar. Utilização de veículos refrigerados para o transporte.
- 20.7. A empresa contratada deverá apresentar certificação de boas práticas de fabricação e controle de qualidade, emitidas por órgãos competentes, e garantir que os produtos não contenham conservantes artificiais prejudiciais à saúde.
- 20.8. A empresa contratada deve estar regularizada quanto às suas obrigações fiscais, trabalhistas e previdenciárias, conforme exigido pela Lei nº 14.133/2021.
- 20.9. Comprovação de experiência prévia na produção e fornecimento de produtos alimentícios em larga escala para instituições públicas ou privadas, com apresentação de atestados de capacidade técnica.
- 20.10. A empresa deve apresentar documentos de habilitação jurídica, incluindo o contrato social atualizado, registro na junta comercial e CNPJ ativo.
- 20.11. Apresentação de certidões negativas de débitos relativos a tributos federais, estaduais e municipais, além de regularidade perante o FGTS.
- 20.12. Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme Autorização de Fornecimento e condições do Termo de Referência e seus apêndices, que será realizada da seguinte forma: caso sejam aprovados, de acordo com as condições expressas acima, os produtos serão denominados em conformidade. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade. Todos os serviços deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de produtos constantes na Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 /12/2003, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 12 de 28/03 /08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA.

20.13. Consoante o art. 45 da Lei nº 9.784/99, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

20.14. Os objetos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

Firminópolis-GO, 03 de agosto de 2026

Kallita Mayara de Oliveira

Secretaria de Administração