TERMO DE REFERÊNCIA – TR

1. IDENTIFICAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Órgão	Prefeitura Municipal de Cruzaltense/RS
Secretaria requisitante	Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Turismo
Objeto	Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede municipal de ensino
Natureza do objeto	Aquisição de bens comuns, com entrega parcelada
Modalidade	Pregão, na forma eletrônica, pelo Portal de Compras Públicas
Procedimento auxiliar	Sistema de Registro de Preços
Critério de Julgamento	Menor preço por item
Modo de disputa	Aberto
Participação	Exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte
Vigência da Ata	12 (doze) meses, com início em 1º de fevereiro de 2027
Valor total estimado	R$ 559.727,15

2. OBJETO, QUANTITATIVOS E VIGÊNCIA

2.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao fornecimento da merenda escolar aos alunos da rede municipal de ensino de Cruzaltense/RS, com entregas parceladas, conforme as quantidades e os valores estimados indicados na tabela abaixo.

Item	Descrição sucinta	Unid.	Qtd.	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
1	Abacaxi	und	1.320	10,37	13.688,40
2	Abobrinha verde italiana	kg	66	8,26	545,16
3	Açúcar cristal	und	220	24,63	5.418,60
4	Ameixa Vermelha	kg	660	23,50	15.510,00
5	Amido de milho	und	132	6,53	861,96
6	Arroz branco tipo 1	und	55	27,90	1.534,50
7	Arroz parboilizado tipo 1	und	165	29,63	4.888,95
8	Aveia em flocos	und	11	19,60	215,60
9	Azeite de oliva 100% extra virgem	und	176	44,30	7.796,80
10	Banana caturra	kg	2.200	5,86	12.892,00
11	Beterraba	kg	198	7,86	1.556,28
12	Biscoito doce	und	132	12,13	1.601,16
13	Brócolis	und	440	6,97	3.066,80
14	Cacau em pó	und	66	95,97	6.334,02
15	Café solúvel	und	264	26,23	6.924,72
16	Canela em pó	und	66	4,23	279,18
17	Canela em rama	und	88	12,13	1.067,44
18	Carne Bovina Bife	kg	660	56,95	37.587,00

Item	Descrição sucinta	Unid.	Qtd.	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
19	Carne Bovina moída	kg	1.100	52,17	57.387,00
20	Carne Bovina Quarto	kg	660	44,95	29.667,00
21	Carne de frango - Coxa e Sobrecoxa	kg	660	15,86	10.467,60
22	Carne Suína	kg	330	26,57	8.768,10
23	Casquinha de wafer para sorvete	und	660	8,39	5.537,40
24	Cebola	kg	110	10,06	1.106,60
25	Chocolate em pó 50%	und	44	75,72	3.331,68
26	Chuchu	kg	220	6,93	1.524,60
27	Coco ralado	und	22	6,97	153,34
28	Colorífico	und	66	10,60	699,60
29	Couve-flor	und	440	8,33	3.665,20
30	Cravo-da-índia	und	66	6,90	455,40
31	Creme de leite	und	330	3,95	1.303,50
32	Doce de leite	kg	44	27,87	1.226,28
33	Ervilha congelada	und	132	9,23	1.218,36
34	Farinha de mandioca	und	66	7,87	519,42
35	Farinha de trigo	und	132	25,40	3.352,80
36	Fermento biológico	und	22	10,40	228,80
37	Fermento químico	und	132	11,85	1.564,20
38	Filé de peixe Tilápia	kg	660	58,53	38.629,80
39	Filé de peito de frango	kg	880	27,85	24.508,00
40	Goiaba	kg	330	17,90	5.907,00
41	Granola	und	22	24,20	532,40
42	Iogurte isento de lactose	und	44	18,36	807,84
43	Iogurte	und	440	17,13	7.537,20
44	Iogurte natural	und	220	16,80	3.696,00
45	Kiwi	kg	660	34,27	22.618,20
46	Leite em pó integral	und	220	44,10	9.702,00
47	Leite em pó sem lactose	und	66	31,47	2.077,02
48	Leite integral UHT	und	44	6,87	302,28
49	Leite em pó lata	und	220	28,77	6.329,40
50	Lentilha	und	220	8,50	1.870,00
51	Maçã Nacional	kg	1.100	10,50	11.550,00
52	Mamão	kg	770	12,45	9.586,50
53	Manga	kg	1.100	9,07	9.977,00
54	Massa seca tipo cabelinho de anjo	und	66	7,53	496,98
55	Massa seca tipo gravatinha	und	66	7,36	485,76
56	Massa seca tipo conchinha	und	66	6,87	453,42
57	Massa seca de lasanha	und	110	11,86	1.304,60
58	Massa seca tipo letrinhas	und	66	7,53	496,98
59	Massa pronta para pastel	und	110	14,47	1.591,70
60	Melancia	kg	3.300	4,73	15.609,00
61	Melão	kg	1.100	11,20	12.320,00
62	Milho de Pipoca	und	220	5,87	1.291,40

Item	Descrição sucinta	Unid.	Qtd.	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
63	Milho verde congelado	und	132	9,40	1.240,80
64	Óleo vegetal milho/canola/girassol	und	440	17,28	7.603,20
65	Orégano	und	44	11,37	500,28
66	Páprica defumada em pó	und	176	5,27	927,52
67	Paçoca rolha	und	18	35,27	634,86
68	Pepino	kg	440	10,48	4.611,20
69	Pera	kg	660	17,20	11.352,00
70	Pêssego	kg	220	19,13	4.208,60
71	Pimentão	kg	44	17,30	761,20
72	Pitaya	kg	660	54,60	36.036,00
73	Polvilho azedo	und	52	7,95	413,40
74	Presunto fatiado	kg	176	42,90	7.550,40
75	Queijo zero lactose	und	44	14,70	646,80
76	Repolho Roxo	kg	110	8,60	946,00
77	Sal Refinado	und	220	3,60	792,00
78	Sagu	und	44	7,70	338,80
79	Tomate	kg	1.100	21,59	23.749,00
80	Uva de mesa, variedade Thompson, Vitória, Vênus, Crimson ou Isis	kg	440	24,40	10.736,00
81	Vagem	kg	132	23,13	3.053,16
				VALOR TOTAL ESTIMADO	**559.727,15**

2.2. Os bens objeto desta contratação enquadram-se como bens comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

2.3. As quantidades indicadas representam a estimativa máxima de aquisição durante a vigência da Ata de Registro de Preços, não estando a Administração obrigada a adquiri-las em sua totalidade.

2.4. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, com início em 1º de fevereiro de 2027, coincidente com o início do ano letivo, podendo ser prorrogada por mais 12 (doze) meses, desde que comprovada a vantajosidade para a Administração, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

2.5. O licitante deverá cotar a quantidade total estimada de cada item ofertado, não sendo admitida proposta com quantitativo inferior, nos termos do art. 82, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021.

2.6. Não será admitida a adesão à Ata de Registro de Preços por órgãos ou entidades não participantes, por se tratar de aquisição destinada exclusivamente à rede municipal de ensino.

3. FUNDAMENTAÇÃO E JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1. A contratação fundamenta-se no Estudo Técnico Preliminar e no Documento de Formalização da Demanda elaborados para este processo, que identificaram a necessidade de assegurar a alimentação escolar aos alunos matriculados na rede municipal de ensino, por meio da

oferta de refeições de qualidade, nutricionalmente adequadas e preparadas conforme os cardápios elaborados pela nutricionista responsável.

3.2. A alimentação escolar constitui parte do processo educativo, contribuindo para o desenvolvimento, o crescimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos alunos, bem como para a promoção de hábitos alimentares saudáveis. A não realização da aquisição acarretaria a interrupção ou a irregularidade no fornecimento da merenda escolar, comprometendo a execução dos cardápios e a oferta diária de refeições aos alunos.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DOS BENS

4.1. A solução consiste no registro de preços para a aquisição parcelada de gêneros alimentícios, que serão requisitados pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Turismo conforme os cardápios e as necessidades das escolas, entregues pelo fornecedor nas unidades escolares, conferidos pela fiscal no recebimento, armazenados nas escolas e utilizados no preparo das refeições, com destinação das embalagens recicláveis à coleta seletiva.

4.2. Os bens deverão atender às seguintes especificações:

Item	Especificação	Unid.	Qtd.
1	Abacaxi: Fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar. Características gerais: Sãos, frescos, atingindo o grau máximo de tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, de 1ª qualidade, apresentando grau médio de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Unidades com peso mínimo de 1 kg. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente.	und	1.320
2	Abobrinha verde italiana: Primeira qualidade, com tamanho médio padronizado, frescas, inteiras e sãs. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Características: Isento de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos, sem parasitos, larvas ou outros animais. Sem umidade externa anormal, isento de odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionado em sacos plásticos ou caixas plásticas devidamente higienizadas para o transporte.	kg	66
3	Açúcar cristal: Obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com teor de sacarose mínimo de 98,5%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas e de enxofre. Acondicionado em pacote de 5 kg. Embalagem primária deve conter marca, data de fabricação, lote, data de validade, ingredientes e informações nutricionais, deve estar íntegra e não violada. Embalagem secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	und	220
4	Ameixa Vermelha: fruta in natura, para aplicação alimentar. Características: 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente e embalagem secundária de papelão própria para este fim.	kg	660
5	Amido de milho: tipo maisena. Embalagem primária deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da entrega. Embalagem: 500 g.	und	132
6	Arroz branco tipo 1: Longo fino, constituído de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem primária atóxica, transparente, apresentando marca, procedência, data de fabricação, lote, validade, informação nutricional. Embalagem secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo	und	55

Item	Especificação	Unid.	Qtd.
	de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura. Embalagem: 5 kg.		
7	Arroz parboilizado tipo 1: Longo fino, constituído de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem primária atóxica, transparente, apresentando marca, procedência, data de fabricação, lote, validade, informação nutricional. Embalagem secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura. Embalagem: 5 kg.	und	165
8	Aveia em flocos: Embalagem primária atóxica, transparente, apresentando marca, procedência, data de fabricação, lote, validade, informação nutricional. Embalagem secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem: 1 kg.	und	11
9	Azeite de oliva 100% extra virgem: nível de acidez máximo de 0,8%. Embalagem atóxica, lacrada, íntegra, deve conter identificação do produto, prazo de validade e data de fabricação. Produto classificado conforme as normas do MAPA (IN MAPA nº 1/2012). Embalagem de 500 ml.	und	176
10	Banana caturra: Fruta in natura, espécie caturra. Características: Frescos, aroma e cor da espécie e variedade, tamanho médio, grau de maturação adequado para a manipulação e transporte, livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não deve estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente.	kg	2.200
11	Beterraba: In natura, lavada, unidade de tamanho médio, firme, sem perfurações, rachaduras ou brotamentos, cascas lisas e limpas e estar livre de terra aderente. Boa apresentação ao exame visual.	kg	198
12	Biscoito doce: Tipo maria. Composição básica com substâncias permitidas. Características: O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradáveis. Embalagem primária: Material atóxico, íntegra, não violada, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem secundária: Material plástico resistente, limpo ou em caixa própria para este fim. Validade mínima: 6 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem: 700 g.	und	132
13	Brócolis: De primeira qualidade, fresco, firme, intacto, coloração uniforme e sem manchas; isento de sujidades, parasitas ou larvas. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e qualidade. Não estar amarelado e sem sinais de florescimento. Unidades de aproximadamente 300 gramas.	und	440
14	Cacau em pó: 100% cacau em pó, sem açúcar. Características: Cor marrom escuro, sabor e cheiro próprios. Apresentar-se isento de mofo, odores e substâncias nocivas. Embalagem: Pacote de polietileno, recipiente de polietileno ou de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto, ingredientes, informações nutricionais e número do registro. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem: 1 kg.	und	66
15	Café solúvel: homogêneo, aroma e sabor característicos de café. Embalagem de vidro, com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores à data de entrega. Deve conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, lote e prazo de validade, selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC) ou certificação equivalente. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender às legislações vigentes. Embalagem resistente, íntegra e não violada. Embalagem secundária plástica, atóxica, limpa ou em caixa resistente própria para este fim. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 160 gramas.	und	264
16	Canela em pó: proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Características: Pó fino e homogêneo, com cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos. Acondicionada em saco plástico transparente e atóxico ou em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e	und	66

Item	Especificação	Unid.	Qtd.
	outras). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses. Embalagem de 10 gramas.		
17	Canela em rama: proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Características: Em rama (pedaços inteiros de casca), secos, com cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos. Acondicionada em saco plástico transparente e atóxico ou em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses. Embalagem de 50 gramas.	und	88
18	Carne Bovina Bife: De primeira qualidade, proveniente exclusivamente dos cortes coxão mole, patinho ou alcatra, não sendo aceitos outros cortes, abatida sob inspeção veterinária oficial (SIF, SIE ou SIM), sem tempero (in natura), livre de parasitas e substâncias contaminantes. Isenta de ossos, cartilagens, pele e excesso de gordura. Corte em bife. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes, atóxicas, primárias e secundárias, resistentes ao manuseio e transporte, com peso líquido de 1 kg. Conservação: resfriada (0 a 7 °C). Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega.	kg	660
19	Carne Bovina moída: De primeira qualidade, proveniente exclusivamente dos cortes traseiros patinho, alcatra, coxão mole ou lagarto, não sendo aceitos outros cortes, abatida sob inspeção veterinária oficial (SIF, SIE ou SIM), com teor de gordura de até 10%. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes, atóxicas, primárias e secundárias, resistentes ao manuseio e transporte, com peso líquido de 500 g. Conservação: resfriada (0 a 7 °C). Validade mínima de 2 dias a partir da data de entrega.	kg	1.100
20	Carne Bovina Quarto: De primeira qualidade, proveniente de quarto, corte traseiro, abatida sob inspeção veterinária oficial (SIF, SIE ou SIM), sem tempero (in natura), livre de parasitas e substâncias contaminantes. Isenta de ossos, cartilagens, pele e excesso de gordura. Corte em cubos uniformes. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes, atóxicas, primárias e secundárias, resistentes ao manuseio e transporte, com peso líquido de 1 kg. Conservação: resfriada (0 a 7 °C). Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega.	kg	660
21	Carne de frango - Coxa e Sobrecoxa: De 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, livre de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem primária: pacotes plásticos transparentes e atóxicos, com peso aproximado de 1,5 kg cada, contendo coxas e sobrecoxas, íntegros, sem acúmulo de líquidos, com rótulo contendo data de fabricação e validade, peso e carimbo do serviço de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM). Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, própria para este fim, contendo vários pacotes. O produto deve estar congelado a -18 °C ou inferior e transportado em condições que preservem a qualidade do alimento. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.	kg	660
22	Carne Suína: De primeira qualidade, proveniente de cortes como pernil ou lombo, abatida sob inspeção veterinária oficial (SIF, SIE ou SIM), sem tempero (in natura), livre de parasitas e substâncias contaminantes. Isenta de ossos, cartilagens, pele e excesso de gordura. Corte em cubos. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes, atóxicas, primárias e secundárias, resistentes ao manuseio e transporte, com peso líquido de 1 kg. Conservação: resfriada (0 a 7 °C). Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega.	kg	330
23	Casquinha de wafer para sorvete: Recipiente comestível em formato de cone com massa de wafer à base de farinha de trigo, açúcar e gordura vegetal, com textura crocante e estável. Tamanho: 10 cm de altura e 5 cm de diâmetro. Quantidade expressa em unidades (casquinhas), fornecidas em caixas/pacotes com 20 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto, ingredientes, informações nutricionais e número do registro. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	und	660

Item	Especificação	Unid.	Qtd.
24	Cebola: Legume in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, livre de brotos. Acondicionada em sacos plásticos atóxicos, resistentes e transparentes.	kg	110
25	Chocolate em pó 50%: Composto por 50% cacau em pó com adição de açúcar. Cor marrom, sabor e cheiro próprios. Apresentar-se isento de mofo, odores e substâncias nocivas. Embalagem: Pacote de polietileno, recipiente de polietileno ou de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto, ingredientes, informações nutricionais e número do registro. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem: 1 kg.	und	44
26	Chuchu: In natura, com boa apresentação, lavado, unidade de tamanho médio, firme, sem perfurações, rachaduras ou brotamentos, casca lisa e limpa, livre de terra aderente.	kg	220
27	Coco ralado: Desidratado, sem açúcar, à base de polpa de coco desidratado, com cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitas e de detritos não pertencentes à espécie. Embalagem: Plástica, resistente, atóxica, íntegra e não violada. Deve conter rótulo com especificações de marca, quantidade, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade, conforme especificações técnicas da ANVISA. Validade mínima: 6 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem: 100 gramas.	und	22
28	Colorífico: Tipo vermelhão, em pó fino e homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelha, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos. Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente. Deve conter rótulo com identificação, peso, informações nutricionais, data de fabricação, lote e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem: 500 gramas.	und	66
29	Couve-flor: Legume in natura, espécie comum, 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, insetos, sujidades, sem danos físicos e mecânicos. Unidades com peso mínimo de 300 gramas.	und	440
30	Cravo-da-índia: Proveniente de material são e limpo, livre de sujidades e materiais estranhos à sua espécie. Características: Cor, odor e sabor próprios. Embalagem: Saco plástico transparente e atóxico ou saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 25 gramas. Validade mínima: 6 meses.	und	66
31	Creme de leite: Pasteurizado, 100% de origem animal, cor, odor e sabor próprios. Livre de sujidades, mofos, odores estranhos ou qualquer substância nociva, parasitas e detritos. Embalagem limpa, atóxica, não amassada, não estufada, resistente, garantindo a integridade do produto até o consumo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e atender às exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200 g aproximadamente.	und	330
32	Doce de leite: Ingredientes: Leite pasteurizado e açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Características sensoriais: Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis, cor castanho caramelado, sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem: Potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, de 1 kg cada. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.	kg	44
33	Ervilha congelada: tipo verde in natura, congelada, simples, inteira, tamanho e coloração uniformes. Produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, submetidas a processo tecnológico adequado de congelamento. Embalagem plástica, atóxica, íntegra, não violada, contendo rótulo com informações, marca, quantidade, data de fabricação e validade. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem: 300 gramas.	und	132
34	Farinha de mandioca: fina, branca ou torrada, tipo 01, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem deverá	und	66

Item	Especificação	Unid.	Qtd.
	conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem: 500 g.		
35	Farinha de trigo: Tipo 1, enriquecida com ácido fólico e ferro. Livre de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos à espécie. Produto obtido a partir de cereal limpo. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino branco, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem limpa, não violada e resistente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, e número do registro no órgão competente. Prazo de validade: No mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem: 5 kg.	und	132
36	Fermento biológico: Granulado, livre de sujidades e materiais não pertencentes à espécie. Embalagem: Atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo com identificação, marca, peso, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima: 6 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem: 125 gramas.	und	22
37	Fermento químico: Em pó, livre de sujidades e materiais não pertencentes à espécie. Embalagem: Atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo com identificação, marca, peso, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima: 6 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem: 250 gramas.	und	132
38	Filé de peixe Tilápia: congelado a -18 °C ou inferior, sem espinho e sem pele, processado sob inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM), devidamente embalado em embalagens com peso aproximado de 800 gramas cada, com data de fabricação e validade. Glaciamento máximo de 12%, com peso líquido declarado sem o glaciamento. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	kg	660
39	Filé de peito de frango: De 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, livre de sujidades, larvas e parasitas. Embalados em pacotes de material transparente e atóxico, com peso aproximado de 1 kg cada, com embalagem íntegra, sem acúmulo de líquidos em seu interior. Rótulo com data de fabricação, validade, peso, carimbo do serviço de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM). Validade mínima: 3 meses a partir da data de entrega. Temperatura de transporte: -18 °C ou inferior.	kg	880
40	Goiaba: in natura, para aplicação alimentar, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente e embalagem secundária de papelão própria para este fim.	kg	330
41	Granola: composta de cereais integrais como flocos de aveia, milho, gérmen de trigo e frutas desidratadas. Adoçado com açúcar mascavo. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem: 1 kg.	und	22
42	Iogurte isento de lactose: resfriado, não congelado, sabor morango. Embalagem: Intacta, de aproximadamente 1 kg (admitida variação de 900 g a 1,2 kg), sem vazamentos. Validade mínima, na data de entrega, de 2/3 (dois terços) do prazo de validade total do produto. Embalagem e rotulagem: Conforme legislação vigente.	und	44
43	Iogurte: resfriado, não congelado, sabor morango. Produto fabricado com matérias-primas sãs e limpas, obtido pela fermentação do leite integral e/ou desnatado, acrescido de preparado/polpa de morango, açúcar e fermento lácteo. Embalagem: Intacta, de aproximadamente 1 kg (admitida variação de 900 g a 1,2 kg), sem vazamentos. Validade mínima, na data de entrega, de 2/3 (dois terços) do prazo de validade total do produto. Embalagem e rotulagem: Conforme legislação vigente. Não pode ser bebida láctea.	und	440
44	Iogurte natural: resfriado, não congelado, sabor natural. Produto fabricado com matérias-primas sãs e limpas, obtido pela fermentação do leite integral e/ou desnatado, acrescido de açúcar e fermento lácteo, sem adição de frutas, polpas ou aromatizantes. Embalagem: Intacta, de aproximadamente 1 kg (admitida variação de 900 g a 1,2 kg), sem vazamentos. Validade mínima, na data de entrega, de 2/3 (dois terços) do prazo de validade total do produto. Embalagem e rotulagem: Conforme legislação vigente. Não pode ser bebida láctea.	und	220

Item	Especificação	Unid.	Qtd.
45	Kiwi: Fruta in natura, para aplicação alimentar. Características: 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, apresentando tamanho, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em sacos plásticos ou caixas plásticas devidamente higienizadas para o transporte.	kg	660
46	Leite em pó integral: leite de vaca, em pó integral, instantâneo, não modificado, sem adição de açúcar. Livre de sujidades, parasitas e materiais não pertencentes à espécie. Características: Cor, odor e sabor característicos. Embalagem: Plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação, lote e data de validade, número do registro no órgão fiscalizador competente. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem: 1 kg.	und	220
47	Leite em pó sem lactose: leite em pó zero lactose, rico em cálcio e fonte de ferro, zinco e vitaminas A, C, D e E. Livre de sujidades, parasitas e materiais não pertencentes à espécie. Características: Cor, odor e sabor característicos. Embalagem: Em aço reciclável, atóxica, resistente, íntegra e não violada, deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação, lote e data de validade, número do registro no órgão fiscalizador competente. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem: 300 g.	und	66
48	Leite integral UHT: Leite de vaca integral UHT, embalagem de 1 litro, que deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto, ingredientes, informações nutricionais e número do registro.	und	44
49	Leite em pó lata: Leite em pó integral instantâneo, lata de 380 g a 400 g, leite de vaca, em pó integral, instantâneo, não modificado, sem adição de açúcar. Rico em cálcio e fonte de ferro, zinco e vitaminas A, C, D e E. Livre de sujidades, parasitas e materiais não pertencentes à espécie. Características: Cor, odor e sabor característicos. Embalagem: Lata de aço reciclável, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem: 380 g a 400 g.	und	220
50	Lentilha: classe média, tipo 1, safra nova, 1ª qualidade, constituída de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei. Isenta de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies. Atende as condições gerais da norma de identidade, qualidade, apresentação e embalagem do Ministério da Agricultura. Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e resistente, não violado e íntegro. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem: 500 gramas.	und	220
51	Maçã Nacional: produto in natura, espécie vermelha, nacional, de 1ª qualidade, bem desenvolvida e madura, sem manchas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos. Acondicionada em caixa de papelão própria para este fim.	kg	1.100
52	Mamão: Fruta in natura, variedade Formosa, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Embalagem secundária de papelão própria para este fim.	kg	770
53	Manga: Fruta in natura, para aplicação alimentar, 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Embalagem secundária de papelão própria para este fim.	kg	1.100
54	Massa seca: Tipo cabelinho de anjo, com ovos. Cor amarela, sabor e odor próprios. Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem: Plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem: 500 gramas.	und	66
55	Massa seca: Tipo gravatinha, com ovos. Cor amarela, sabor e odor próprios. Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem: Plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada.	und	66

Item	Especificação	Unid.	Qtd.
	Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem: 500 gramas.		
56	Massa seca: Tipo conchinha, com ovos. Cor amarela, sabor e odor próprios. Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem: Plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem: 500 gramas.	und	66
57	Massa seca de lasanha: Massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, lisa, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem: 500 gramas.	und	110
58	Massa seca: Tipo letrinhas, com ovos. Cor amarela, sabor e odor próprios. Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, umidade determinada em lei. Embalagem: Plástica transparente, atóxica, resistente, íntegra e não violada. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem: 500 gramas.	und	66
59	Massa pronta para pastel: Produto refrigerado, pacote de 1 kg com aproximadamente 18 unidades. Embalagem contendo informações do produto, fabricação e validade.	und	110
60	Melancia: Fruta in natura de boa qualidade, bem formada, coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação e maturação. Isenta de substâncias nocivas à saúde. Unidades de aproximadamente 12 kg.	kg	3.300
61	Melão: de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Unidade de aproximadamente 2 kg.	kg	1.100
62	Milho de Pipoca: De 1ª qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Embalagem: pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, com capacidade para 500 g.	und	220
63	Milho verde congelado: in natura, congelado, debulhado, com tamanho e coloração uniformes, isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Embalagem: Plástica, atóxica, íntegra, não violada, contendo rótulo com informações. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem: 300 gramas.	und	132
64	Óleo vegetal milho/canola/girassol: Extraído de grãos de milho, canola ou girassol, por processo de refinamento, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem: Frasco plástico tipo PET, atóxico e resistente, íntegro e não violado. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem: 900 ml.	und	440
65	Orégano: Obtido da folha de Origanum vulgare, limpa e seca, livre de sujidades e materiais estranhos à sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico ou em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem: 100 gramas.	und	44
66	Páprica defumada em pó: produto íntegro, sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característicos, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem: 30 gramas.	und	176
67	Paçoca rolha: Produto de 1ª linha, contendo como ingrediente apenas amendoim, sal e açúcar. Em embalagem atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter especificações, marca, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, lote, data de validade. Embalagem: pote contendo 56 unidades.	und	18
68	Pepino: In natura, de primeira qualidade, com tamanho médio padronizado, frescos, inteiros e sãos. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Características: Isento de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos, sem parasitos, larvas ou outros animais. Sem umidade externa anormal,	kg	440

Item	Especificação	Unid.	Qtd.
	isento de odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionado em sacos plásticos ou caixas plásticas devidamente higienizadas para o transporte.		
69	Pera: In natura, para aplicação alimentar, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos. Embalagem: Plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, com embalagem secundária de papelão própria para este fim.	kg	660
70	Pêssego: In natura, para aplicação alimentar, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos. Embalagem: Plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, com embalagem secundária de papelão própria para este fim.	kg	220
71	Pimentão: In natura, espécie verde, de 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca), sem manchas, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	kg	44
72	Pitaya: In natura, para aplicação alimentar, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente e embalagem secundária de papelão própria para este fim.	kg	660
73	Polvilho azedo: Tipo 1, origem amiláceo mandioca, grupo fécula. Livre de sujidades e materiais não pertencentes à espécie. Embalagem: Plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem: 500 gramas.	und	52
74	Presunto fatiado: Presunto cozido, sem capa de gordura, de primeira qualidade, refrigerado. Embalagem: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em pacotes de 200 g cada. Acondicionado em caixas lacradas e próprias para este fim. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, kg, número de lote, quantidade do produto, número do registro no serviço de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM) e respectivo carimbo de inspeção. Validade mínima: 60 dias a partir da data de entrega.	kg	176
75	Queijo zero lactose: tipo mussarela zero lactose, fatiado, embalado em saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado. Embalagem contendo dados de identificação, data de fabricação e validade, peso líquido e registro no serviço de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM). Resfriado, em embalagens e temperaturas corretas (10 °C ou de acordo com o fabricante). Validade mínima: 30 dias. Embalagem: 150 g.	und	44
76	Repolho Roxo: in natura, de 1ª qualidade, livre de sujidades, enfermidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	kg	110
77	Sal Refinado: iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica. Livre de sujidades e materiais não pertencentes à espécie. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, resistente, íntegra e não violada. Deve conter rótulo especificando marca, quantidade, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, lote e data de validade. Validade mínima: 6 meses a contar a partir da data de entrega.	und	220
78	Sagu: Produto amiláceo extraído e preparado a partir da fécula de mandioca (formato pérola), tipo 1, grupo tapioca. Sabor natural, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes ou defensivos agrícolas. Não deverá apresentar impurezas, umidade excessiva ou substâncias nocivas à saúde. Embalagem plástica atóxica, resistente, lacrada. Embalagem contendo dados de identificação, data de fabricação e validade e peso líquido. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem: 500 g.	und	44

Item	Especificação	Unid.	Qtd.
79	Tomate: in natura, 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau médio de maturação, tal que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Embalagem atóxica e resistente.	kg	1.100
80	Uva de mesa, variedade Thompson, Vitória, Vênus, Crimson ou Isis: in natura, para aplicação alimentar, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente e embalagem secundária de papelão própria para este fim.	kg	440
81	Vagem: In natura, de 1ª qualidade, sãs, sem rupturas, com coloração verde uniforme e sem manchas, livre de enfermidades. Não deve estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	kg	132

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Os produtos deverão ser de primeira qualidade e atender às normas sanitárias vigentes. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimentos sob inspeção sanitária oficial, conforme o serviço de inspeção exigido na especificação de cada item.

5.2. Os produtos industrializados deverão apresentar rotulagem com identificação, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme a legislação aplicável.

5.3. As embalagens deverão apresentar-se íntegras, atóxicas e não violadas, sendo preferencialmente recicláveis.

5.4. A proposta deverá indicar a marca do produto ofertado, quando houver.

5.5. Não será exigida a apresentação de amostras. Não se aplicam exigências de garantia, manutenção ou assistência técnica, por se tratar de bens de consumo cuja qualidade é assegurada pelos prazos de validade mínimos exigidos e pela conferência no recebimento.

5.6. Os produtos industrializados cuja especificação não indique prazo de validade mínimo deverão apresentar, na data da entrega, no mínimo 2/3 (dois terços) do prazo de validade total indicado pelo fabricante, contado da data de fabricação. Os prazos de validade indicados nas especificações sem marco inicial serão contados a partir da data de entrega.

6. MODELO DE EXECUÇÃO

6.1. O fornecimento será parcelado, mediante requisição emitida pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Turismo, na qual constarão os itens, as quantidades e as escolas de destino.

6.2. A entrega deverá ocorrer no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da requisição, nas escolas municipais indicadas na própria requisição.

6.3. Os pedidos serão feitos em remessas dimensionadas de acordo com a capacidade de armazenamento de cada unidade escolar.

6.4. Correrão por conta do fornecedor as despesas com transporte, carga e descarga, devendo os produtos resfriados e congelados ser transportados em condições que preservem a temperatura e a qualidade exigidas.

7. RECEBIMENTO E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO

7.1. Os produtos serão recebidos pela fiscal designada no ato da entrega, mediante conferência da quantidade, da especificação, do prazo de validade e das condições de embalagem e de conservação.

7.2. Os produtos que não estiverem de acordo com as especificações não serão recebidos, devendo o fornecedor substituí-los no prazo de 1 (um) dia útil, contado da comunicação, sem ônus para o Município, por se tratar de produtos destinados à merenda escolar.

8. OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR E DO MUNICÍPIO

8.1. São obrigações do fornecedor:

a) entregar os produtos de acordo com as especificações, nas quantidades, no prazo e nos locais indicados na requisição;

b) substituir, no prazo de 1 (um) dia útil, os produtos não recebidos por estarem em desacordo com as especificações;

c) arcar com as despesas de transporte, carga, descarga, tributos e demais encargos decorrentes do fornecimento;

d) observar as normas sanitárias vigentes no armazenamento, no transporte e na entrega dos produtos;

e) manter, durante toda a vigência da Ata, as condições de habilitação exigidas na licitação;

f) comunicar imediatamente ao Município qualquer fato que impeça o cumprimento do prazo de entrega;

g) responder por danos causados ao Município ou a terceiros decorrentes do fornecimento.

8.2. São obrigações do Município:

a) emitir as requisições, indicando os itens, as quantidades e as escolas de destino;

b) receber e conferir os produtos, por meio da fiscal designada;

c) comunicar ao fornecedor as irregularidades verificadas no fornecimento;

d) efetuar o pagamento no prazo estabelecido neste Termo de Referência.

9. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

9.1. A gestão da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes caberá ao Secretário Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Turismo, Tiago Peixoto de Oliveira.

9.2. A fiscalização ficará a cargo da nutricionista Ana Raquel Pogorzelski, que acompanhará a execução, receberá e conferirá os produtos e registrará as ocorrências, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

10. PAGAMENTO E REAJUSTE

10.1. O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias, contados do atesto da nota fiscal pela fiscal, vedado o pagamento antecipado, nos termos do art. 145 da Lei nº 14.133/2021.

10.2. Os preços registrados serão fixos e irreajustáveis durante a vigência inicial da Ata. Em caso de prorrogação, os preços poderão ser reajustados pela variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, com data-base vinculada à data do orçamento estimado, nos termos do art. 25, § 7º, e do art. 92, § 3º, da Lei nº 14.133/2021.

11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

11.1. O fornecedor será selecionado por meio de licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, realizada pelo Portal de Compras Públicas, com modo de disputa aberto e critério de julgamento de menor preço por item.

11.2. A participação será exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, considerando que nenhum item possui valor estimado superior a R$ 80.000,00 (oitenta mil reais), nos termos do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, aplicável por força do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

11.3. Os documentos de habilitação serão exigidos apenas da licitante mais bem classificada, após o encerramento da fase de lances, e compreenderão a habilitação jurídica e a regularidade fiscal, social e trabalhista, nos termos dos arts. 66 e 68 da Lei nº 14.133/2021.

11.4. Não serão exigidas qualificação técnica nem qualificação econômico-financeira, por se tratar de aquisição de bens comuns, com entregas parceladas e de pequeno valor por item, de modo a não restringir a competitividade do certame.

12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. O fornecedor que cometer as infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021 ficará sujeito às sanções de advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, previstas no art. 156 da mesma Lei.

12.2. A multa será de 0,5% (meio por cento) sobre o valor da requisição não atendida ou atendida em desacordo com as especificações, ou sobre o valor total registrado em favor do licitante,

no caso de recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços, percentual mínimo previsto no art. 156, § 3º, da Lei nº 14.133/2021.

12.3. A aplicação das sanções observará o contraditório e a ampla defesa, e as sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade dependerão de processo de responsabilização, nos termos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

13. ESTIMATIVA DO VALOR E ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. O valor total estimado da contratação é de R$ 559.727,15, obtido por meio de pesquisa direta junto a três fornecedores do ramo de gêneros alimentícios, nos termos do art. 23, § 1º, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, correspondendo o preço unitário de cada item à média aritmética dos valores obtidos e o valor total à multiplicação do preço unitário pela quantidade estimada.

13.2. A estimativa considera a carga tributária incidente sobre o objeto, inclusive os efeitos da Reforma Tributária do Consumo (Emenda Constitucional nº 132/2023 e Lei Complementar nº 214/2025), devendo as propostas computar integralmente as alíquotas vigentes.

13.3. As despesas decorrentes das aquisições correrão à conta da dotação orçamentária 1872.

14. ANEXOS

14.1. Integra este Termo de Referência a Pesquisa de Preços.

Cruzaltense/RS, 19 de novembro de 2026.

Ana Raquel Pogorzelski
Nutricionista

Tiago Peixoto de Oliveira
Secretário Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Turismo