

**MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS**

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

**TERMO DE REFERÊNCIA N° 031/2026**

Processo Administrativo Interno nº 882/2026 ID 107813.

**1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

Empenho estimativo no valor de R\$ 340.500,00 (trezentos e quarenta mil e quinhentos reais) para aquisição de coffee break para os eventos promovidos pela Prefeitura Municipal.

1.1. Nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

<b>Empenho Estimativo no valor de R\$ 340.500,00 (trezentos e quarenta mil e quinhentos reais) para Aquisição De Lanches Tipo Coffee Break.</b>				
<b>Item</b>	<b>Unid. Med.</b>	<b>Qtde</b>	<b>Valor do Empenho</b>	<b>Descrição</b>
01	UND	1,00	R\$ 5.000,00	GABINETE
02	UND	1,00	R\$ 6.000,00	Sec. Municipal De Administração E Planejamento
03	UND	1,00	R\$ 8.000,00	Sec. Mun. De Agricultura, Meio Ambiente E Turismo
04	UND	1,00	R\$ 45.000,00	Sec. Municipal De Educação
05	UND	1,00	R\$ 24.000,00	Sec. Municipal de Assistência Social
06	UND	1,00	R\$ 71.000,00	Fundo Municipal De Assistência Social
07	UND	1,00	R\$ 30.000,00	Fundo Mun. Direitos Criança E Adolescente
08	UND	1,00	R\$ 28.500,00	Fundo Municipal De Saúde: Secretaria
09	UND	1,00	R\$ 123.000,00	Sec. Municipal De Cultura, Esporte e Lazer

**Tabela com os itens disponíveis para o Coffee Break**

<b>Item</b>	<b>Qtde</b>	<b>Unid.</b>	<b>Descrição</b>
<b>01</b>	<b>01</b>	<b>KG</b>	<b>Abacaxi (Ananas comosus) de 1ª qualidade, in natura.</b>



## MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

			<p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O abacaxi deve ser de 1ª qualidade, apresentando características de fruta fresca, sadia, sem sinais de dano físico, podridão ou danos causados por pragas.</li><li>- A fruta deverá ser in natura, descascada e cortada em fatias de tamanho uniforme.</li><li>- O grau de maturação deve ser adequado para consumo imediato, com sabor doce, textura firme e succulenta, sem sinais de fermentação ou deterioração.</li><li>- As fatias devem ser cortadas de maneira que garantam boa apresentação visual e facilidade de consumo.</li><li>- O produto deve ser entregue em embalagem apropriada para transporte e conservação, sem comprometer a integridade das fatias.</li></ul>
02	01	KG	<p><b>Banana maçã de 1ª qualidade, in natura.</b></p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A banana maçã deve ser de 1ª qualidade, fresca, sadia, sem sinais de danos físicos, manchas ou podridão.</li><li>- A fruta deve ser in natura, com casca íntegra, sem rachaduras ou lesões evidentes.</li><li>- O grau de maturação deve ser adequado para consumo imediato, com coloração amarela uniforme e sem sinais de amadurecimento excessivo (como manchas escuras ou maturação avançada).</li><li>- As bananas devem apresentar tamanho e formato típicos da variedade maçã, com casca firme e textura consistente.</li><li>- O produto deve ser entregue em embalagens apropriadas para transporte e conservação, garantindo que as bananas não se amassam durante o processo de entrega.</li></ul>
03	01	KG	<p><b>Bolo Artesanal com Ingredientes Frescos de Boa Qualidade.</b></p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O bolo artesanal deverá ser preparado com ingredientes frescos de boa qualidade, sem aditivos artificiais ou conservantes, garantindo o sabor e a textura naturais.</li><li>- Os sabores disponíveis serão:</li><li>- Bolo de Milho: Preparado com milho fresco ou de boa qualidade, dando um sabor característico e suave, com a textura úmida e macia.</li><li>- Bolo de Cenoura: Feito com cenoura fresca, proporcionando um</li></ul>



## MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

			<p>sabor levemente adocicado e uma consistência fofa e úmida.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Bolo de Mandioca: Preparado com mandioca fresca ou polvilho de alta qualidade, com uma textura cremosa e sabor suave, típico do bolo de mandioca.</li><li>- O bolo deverá ser preparado com massa bem misturada, sem grumos, assada até atingir a cor dourada por fora e a umidade interna ideal.</li><li>- O tamanho do bolo deverá ser individual ou em porções cortadas, prontas para consumo, com o peso e formato padrão para facilitar o serviço e consumo.</li><li>- Peso mínimo a ser solicitado: 1,5kg.</li></ul> <p>*Exigências adicionais:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O bolo deverá ser entregue pronto para consumo, fresco e bem montado, com todos os ingredientes no ponto adequado de consumo.</li><li>- O fornecedor deverá garantir que o bolo seja produzido e transportado de acordo com as normas de segurança alimentar e higiene.</li><li>- A embalagem deverá ser adequada para preservar a umidade do bolo e evitar o ressecamento, com informações claras sobre o prazo de validade.</li></ul>
04	01	KG	<p><b>Bolo confeitado e recheado, sabor quatro leites.</b></p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O bolo deverá ser confeccionado com ingredientes frescos e de 1ª qualidade, garantindo sabor e textura excepcionais.</li><li>- O sabor principal do bolo será de quatro leites, com uma mistura rica de leite condensado, creme de leite, leite em pó e leite de vaca, criando um recheio cremoso e suave.</li><li>- O bolo deve ter uma textura macia, úmida e leve, com camadas de recheio bem distribuídas entre as massas, sem grumos ou irregularidades.</li><li>- A cobertura deverá ser delicada, utilizando o mesmo creme de quatro leites ou chantilly, com acabamento liso e uniforme, podendo ser decorado com granulado, raspas de chocolate branco ou outros itens decorativos compatíveis com o sabor do bolo.</li><li>- O bolo deverá ter formato redondo, quadrado ou retangular, conforme solicitação da secretaria por meio de requisição.</li><li>- A apresentação do bolo deverá ser impecável, com acabamento liso</li></ul>





## MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

			<p>e sem falhas visíveis no recheio ou na cobertura.</p> <p>- Peso mínimo a ser solicitado: 1,5kg.</p> <p>Exigências adicionais:</p> <p>- O bolo deverá ser preparado e entregue fresco, com validade mínima de 05 dias após o recebimento.</p> <p>- A embalagem deve garantir que o bolo chegue intacto, preservando a qualidade e a aparência do produto.</p> <p>- A data de fabricação e a validade do produto devem ser claramente indicadas na embalagem.</p> <p>- O produto deve ser livre de substâncias que possam comprometer a saúde do consumidor, sendo fabricado conforme as normas de higiene e segurança alimentar.</p>
05	01	KG	<p><b>BOLO INGLÊS (SABORES VARIADOS)</b></p> <p>Bolo inglês (sabores variados).</p> <p>*Descrição:</p> <p>- O bolo inglês será preparado com ingredientes de 1ª qualidade, com uma textura firme,</p> <p>densa e úmida, características típicas deste tipo de bolo.</p> <p>- Os sabores deverão variar entre opções clássicas, como coco, laranja, chocolate ou outros sabores similares que proporcionem uma experiência diversificada e saborosa, conforme solicitação da secretaria por meio de requisição.</p> <p>- O bolo inglês será entregue em tamanho padrão, com peso aproximado entre 400g e 500g.</p> <p>- O bolo deverá ser confeccionado de forma que as fatias sejam facilmente cortadas, com boa firmeza e consistência, sem desmoronar ou esfarelar.</p> <p>- O acabamento do bolo será simples e delicado, com a superfície lisa.</p> <p>*Exigências adicionais:</p> <p>- O bolo deverá ser preparado e entregue fresco, com validade mínima de 05 dias após o recebimento.</p> <p>- A embalagem deve garantir que o bolo chegue intacto, sem danos e preservando a sua forma original.</p>



## MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

			<ul style="list-style-type: none"><li>- A data de fabricação e a validade do produto devem ser claramente indicadas na embalagem.</li><li>- O produto deve ser livre de substâncias que possam comprometer a saúde do consumidor, sendo fabricado conforme as normas de higiene e segurança alimentar.</li></ul>
06	01	L	<p><b>Café pronto, adoçado, acondicionado em garrafa térmica.</b></p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O café deverá ser preparado com grãos de 1ª qualidade, para garantir um sabor fresco e intenso.</li><li>- O café será adoçado de forma equilibrada, garantindo um sabor doce, mas sem excessos.</li><li>- O café deverá ser mantido em temperatura ideal para consumo imediato, acondicionando-o em garrafa térmica de alta qualidade, que preserve a temperatura e a qualidade do produto por no mínimo 12 horas.</li><li>- A garrafa térmica deverá ser bem vedada, sem vazamentos, e com capacidade adequada para a quantidade especificada conforme solicitação da secretaria por meio de requisição, mantendo o café quente e com sabor preservado.</li><li>- O café deverá ser entregue em condições ideais de consumo, com o sabor fresco e sem sinais de deterioração.</li></ul> <p>*Exigências adicionais:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O café deve ser servido sem adição de substâncias artificiais, preservando um sabor natural e agradável.</li><li>- A embalagem da garrafa térmica deve ser resistente e garantir a integridade do produto durante o transporte.</li><li>- O fornecedor deverá garantir que o café seja mantido dentro dos parâmetros de segurança alimentar e higiene durante todo o processo de preparo e entrega.</li></ul>
07	01	Unid.	<p><b>Cuca redonda, 400g.</b></p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A cuca deverá ser confeccionada com ingredientes de 1ª qualidade, proporcionando uma textura macia, úmida e saborosa.</li><li>- A cuca será redonda, com peso aproximado de 400g, e deverá ter uma crosta dourada e crocante no topo, com uma camada generosa de farofa (mistura de açúcar, manteiga e farinha de trigo), conforme o tradicional preparo de cuca.</li></ul>



## MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

			<ul style="list-style-type: none"><li>- O sabor da cuca pode variar, podendo ser de goiabada, doce de leite ou outros sabores característicos, mas sempre respeitando a qualidade e frescor dos ingredientes utilizados.</li><li>- O produto deverá ser fresco, com a massa bem formada e sem bolhas de ar ou falhas visíveis.</li><li>- A cuca deverá ser entregue com boa apresentação, sem quebras ou amassados, e em embalagem que preserve a sua forma e qualidade.</li></ul> <p>*Exigências adicionais:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O produto deverá ser entregue com validade mínima de 05 dias após o recebimento, sendo indicado na embalagem.</li><li>- A embalagem deve ser adequada para manter a cuca intacta, preservando sua crocância e maciez até o momento do consumo.</li><li>- O fornecedor deve garantir que o produto seja preparado conforme as normas de segurança alimentar e higiene.</li><li>- A data de fabricação e validade devem ser claramente indicadas na embalagem.</li><li>- O produto deve ser livre de substâncias que possam comprometer a saúde do consumidor, sendo fabricado conforme as normas de higiene e segurança alimentar.</li></ul>
08	01	Unid.	<p><b>Iogurte sabor morango ou coco, embalagem 900g.</b></p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O iogurte deverá ser de 1ª qualidade, pronto para consumo, com textura cremosa e sabor suave.</li><li>- O produto será nos sabores morango ou coco, com sabor autêntico e equilibrado, sem excesso de adoçante ou conservantes artificiais.</li><li>- O iogurte não deverá apresentar separação de soro ou grumos, sendo homogeneizado de forma adequada para garantir uma consistência ideal.</li><li>- A embalagem será de 900g, devidamente lacrada e selada para garantir a integridade e frescor do produto durante o transporte e armazenamento.</li></ul> <p>Exigências adicionais:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O iogurte deverá ter validade mínima de 10 dias após o recebimento, com data de fabricação e validade claramente indicadas na embalagem.</li><li>- A embalagem deve ser adequada para garantir a conservação do</li></ul>



## MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

			<p>produto em condições ideais até o consumo e ser resistente a danos durante o transporte.</p> <p>- O produto deverá ser livre de substâncias que possam comprometer a saúde dos consumidores, conforme regulamentações vigentes.</p>
09	01	KG	<p><b>Laranja madura de 1ª qualidade, in natura, descascada e cortada em fatias.</b></p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A laranja deverá ser in natura, de 1ª qualidade, com grau de maturação adequado para consumo, garantindo um sabor doce e suculento.</li><li>- As laranjas deverão estar maduras e sem defeitos visíveis, como manchas ou áreas ressecadas.</li><li>- O produto deve apresentar coloração própria da variedade, com casca de tom vibrante de laranja e sem descolorações ou marcas de amadurecimento excessivo.</li><li>- A polpa da laranja deverá ser suave, suculenta e bem formada, sem áreas secas ou ressecadas.</li><li>- As laranjas deverão ser descascadas e cortadas em fatias, sendo cada fruta dividida em quatro fatias uniformes.</li><li>- As fatias de laranja devem ser entregues inteiras e sãs, sem lesões, rachaduras ou danos visíveis.</li><li>- O produto deverá ser livre de parasitas, sujeiras ou resíduos de pesticidas, conforme as normas de segurança alimentar.</li><li>- O corte das laranjas deverá ser feito de maneira cuidadosa, garantindo a integridade das fatias e evitando quebras ou danos.</li></ul> <p>Exigências adicionais:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- As laranjas deverão ser entregues frescas, com validade adequada para consumo.</li><li>- A embalagem deverá garantir a integridade das fatias durante o transporte, evitando amassados ou quebras.</li><li>- O fornecedor deverá garantir que as laranjas sejam escascadas, cortadas e transportadas de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar.</li></ul>
10	01	Unid.	<p><b>Leite UHT integral, em caixa, 1L.</b></p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O leite deverá ser integral e processado por ultracongelamento</li></ul>



## MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

			<p>(UHT), mantendo suas propriedades nutricionais e sabor característico do leite fresco.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O leite deverá ser apresentado em embalagem tipo caixa tetrapak, com volume de 1L.</li><li>- A embalagem deverá ser hermeticamente fechada, sem danos, e com a data de validade claramente indicada.</li><li>- O produto deve ser livre de conservantes artificiais, corantes ou aditivos, conforme regulamentações vigentes para leites UHT.</li><li>- O leite deverá ter um sabor agradável, com textura cremosa, e deverá estar dentro do prazo de validade, conforme especificado pelo fabricante.</li></ul> <p>*Exigências adicionais:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O leite deverá ser mantido em condições ideais de armazenamento, sendo entregue com validade mínima de 10 dias após o recebimento.</li><li>- A embalagem deverá ser resistente e garantir a integridade do produto durante o transporte.</li></ul>
11	01	KG	<p><b>Maçã nacional Fuji, in natura, de 1ª qualidade.</b></p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A maçã deverá ser da variedade Fuji, nacional, e de 1ª qualidade, com tamanho e formato adequados para a variedade.</li><li>- As maçãs deverão estar maduras, bem formadas, inteiras e sãs, sem deformações ou danos visíveis.</li><li>- A coloração da maçã deve ser própria da variedade, com tons vibrantes e naturais de vermelho, rosa e/ou amarelo, sem descolorações ou sinais de amadurecimento excessivo.</li><li>- O produto deve ser livre de lesões, manchas ou outras imperfeições visíveis, garantindo uma aparência atraente e saudável.</li><li>- As maçãs deverão estar livres de resíduos terrosos, sujidades, parasitas ou larvas, conforme as normas de segurança alimentar.</li><li>- As maçãs deverão ser embaladas de maneira que preservem sua integridade, evitando o esmagamento ou danos durante o transporte e manuseio.</li></ul> <p>*Exigências adicionais:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- As maçãs devem ser entregues frescas, com prazo de validade adequado, conforme o tempo estimado para consumo do produto.</li><li>- A embalagem deve garantir a proteção do produto, mantendo as</li></ul>





## MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

			<p>maçãs intactas e sem danos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O fornecedor deve garantir que o produto seja manuseado e transportado de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar.</li></ul>
12	01	KG	<p><b>Melancia in natura, cortada em fatias.</b></p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A melancia deverá ser in natura, fresca, e de 1ª qualidade, com grau de maturação adequado para consumo, garantindo um sabor doce e refrescante.</li><li>- O produto será entregue cortado em fatias, com espessura uniforme e bem formadas, sem excesso de casca ou sementes visíveis.</li><li>- As fatias de melancia devem ter coloração vibrante, com carne vermelha e textura firme, típicas da melancia madura, sem áreas escuras ou pastosas.</li><li>- O produto deverá ser livre de lesões, manchas, ou deterioração (como partes murchas ou secas), e não deve apresentar excesso de água que comprometa sua consistência.</li><li>- A melancia deverá estar limpa, sem resíduos de sujeira, parasitas ou impurezas, e o corte deverá ser realizado de forma cuidadosa para garantir a integridade da fruta.</li><li>- As fatias devem ser acondicionadas de maneira adequada, para preservar a qualidade, evitando que as fatias se quebrem ou percam a aparência.</li></ul> <p>Exigências adicionais:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A melancia deverá ser entregue fresca e com prazo de validade adequado para consumo.</li><li>- A embalagem deve ser adequada para manter o produto intacto durante o transporte, garantindo a preservação da qualidade e da frescura.</li><li>- O fornecedor deverá garantir que a melancia seja cortada e transportada de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar.</li></ul>
13	01	KG	<p><b>Melão in natura, cortado em fatias.</b></p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O melão deverá ser in natura, fresco e de 1ª qualidade, com grau de maturação adequado para consumo, apresentando sabor doce e textura firme.</li></ul>



## MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

			<ul style="list-style-type: none"><li>- O produto será entregue cortado em fatias, com espessura uniforme e bem formadas, sem casca em excesso e com a polpa intacta.</li><li>- As fatias de melão devem apresentar coloração própria da variedade, com carne firme e sabor doce e refrescante.</li><li>- O melão deverá ser livre de lesões, manchas, áreas murchas ou secas. As fatias não devem apresentar excesso de água que comprometa sua textura.</li><li>- O produto deve ser limpo, sem resíduos de sujeira, parasitas ou impurezas, e o corte deve ser feito de maneira cuidadosa para manter a integridade da fruta.</li><li>- O melão cortado deve ser embalado de forma a garantir que as fatias cheguem intactas, sem amassados ou quebras.</li></ul> <p>*Exigências adicionais:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O melão deverá ser entregue fresco, com prazo de validade adequado para consumo.</li><li>- A embalagem deve ser apropriada para preservar a qualidade do produto durante o transporte, garantindo a integridade e frescor das fatias.</li><li>- O fornecedor deverá garantir que o melão seja cortado e transportado conforme as normas de higiene e segurança alimentar.</li></ul>
14	01	Cento	<p><b>Mini Hambúrguer (mini pão de hambúrguer com gergelim, mini-hambúrguer de carne bovina, queijo mussarela, alface).</b></p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O mini hambúrguer deverá ser composto por mini pão de hambúrguer com gergelim, mini hambúrguer de carne bovina, queijo mussarela e alface fresca.</li><li>- O mini pão de hambúrguer deverá ser macio, com crosta ligeiramente dourada e coberto com sementes de gergelim. O pão deve ser do tamanho adequado para o mini hambúrguer, não sendo nem muito grosso nem muito fino, para garantir uma boa combinação com os outros ingredientes.</li><li>- O mini hambúrguer de carne bovina deverá pesar aproximadamente 50g por unidade, sendo de carne bovina de qualidade, temperado de forma simples, sem excesso de sal ou condimentos, garantindo o sabor natural da carne. O hambúrguer deve ser grelhado, com a carne suculenta e macia.</li><li>- O queijo mussarela deverá ser colocado no hambúrguer, derretido,</li></ul>



## MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

			<p>garantindo um sabor suave e textura cremosa ao produto.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A alface deve ser fresca, bem higienizada e cortada em folhas finas, adicionando crocância ao mini hambúrguer. Deve estar livre de manchas ou partes murchas.</li></ul> <p>*Exigências adicionais:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O mini hambúrguer deverá ser entregue pronto para consumo imediato, fresco e bem montado, com todos os ingredientes no estado perfeito para consumo imediato.</li><li>- O produto deverá ser embalado de forma adequada, garantindo que os ingredientes se mantenham juntos e em boas condições de transporte, sem que o pão amasse ou a alface murche.</li><li>- O fornecedor deverá garantir que o mini hambúrguer seja preparado e transportado de acordo com as normas de segurança alimentar e higiene.</li><li>- A embalagem deverá conter informações claras sobre prazo de validade, modo de consumo (se o hambúrguer precisar ser mantido em temperatura adequada até o consumo).</li></ul>
15	01	KG	<p><b>Mini pão de queijo.</b></p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O mini pão de queijo deverá ser de 1ª qualidade, elaborado com queijo de boa qualidade, farinha de trigo e fécula de mandioca, garantindo a textura macia por dentro e crocante por fora.</li><li>- O peso de cada unidade deverá ser aproximadamente 15 gramas, com tamanho e formato padronizados.</li><li>- O produto deverá apresentar sabor agradável de queijo, sem excessos de gordura ou sal, e com textura úmida e macia no interior, enquanto a crosta externa deve ser ligeiramente dourada e crocante.</li><li>- O mini pão de queijo deverá ser assado e pronto para consumo imediato, ou seja, deverá ser entregue pronto para consumo, sem necessidade de preparo adicional.</li><li>- O produto deverá ser livre de manchas, queimaduras ou imperfeições visíveis, com boa aparência e apresentação.</li></ul> <p>*Exigências adicionais:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O mini pão de queijo deverá ser entregue fresco e pronto para consumo imediato, mantendo a temperatura adequada para o consumo na hora da entrega.</li><li>- A embalagem deverá garantir a integridade do produto, mantendo-o</li></ul>



## MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

			<p>aquecido e em boas condições durante o transporte até o ponto de consumo.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O fornecedor deverá garantir que o produto seja preparado e armazenado de acordo com as normas de segurança alimentar e higiene.</li><li>- O mini pão de queijo deverá ser entregue com validade mínima de 01 dias após o recebimento, ou até o final do mesmo dia, caso seja consumido imediatamente.</li><li>- A embalagem deverá conter informações claras sobre prazo de validade.</li></ul>
16	01	Unid.	<p><b>Mini Pudim de Leite Condensado com Calda, servido em potes individuais de plástico com tampa (120ml).</b></p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O mini pudim de leite condensado deverá ser preparado com leite condensado, leite e ovos, de forma a garantir uma consistência cremosa e um sabor doce e suave.</li><li>- O pudim deverá ser acompanhado de calda de caramelo feita com açúcar e água, tendo o sabor e a cor tradicionais de calda de pudim.</li><li>- O pudim deverá ser pronto para servir, gelado, embalado em potes individuais de plástico com tampa de 120ml. A embalagem deve ser adequada para garantir a integridade do pudim durante o transporte, mantendo-o fresco e pronto para consumo imediato.</li><li>- A consistência do pudim deve ser cremosa e firme, sem fissuras ou quebras na estrutura.</li><li>- A calda de caramelo deve cobrir a superfície do pudim e ser de consistência líquida, não muito espessa ou sólida.</li></ul> <p>*Exigências adicionais:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O pudim deverá ser fresco, preparado e entregue gelado, garantindo qualidade e sabor ao momento do consumo.</li><li>- O fornecedor deverá garantir que o mini pudim seja produzido de acordo com as normas de segurança alimentar e higiene.</li><li>- A embalagem deverá conter informações claras sobre o prazo de validade, modo de consumo (por exemplo, manter refrigerado).</li><li>- O pudim deverá ser apresentado sem partes queimadas, rachaduras ou imperfeições visíveis, com a calda de caramelo uniforme.</li></ul>
17	01	Cento	<p><b>Mini Salgados Assados (esfirra, mini pizza, empada).</b></p> <p>Descrição:</p>



## MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

			<ul style="list-style-type: none"><li>- Os mini salgados assados deverão ser compostos por uma variedade de itens, incluindo esfirra, mini pizza e empada, todos preparados com ingredientes frescos e de 1ª qualidade.</li><li>- Esfirra: A massa deve ser macia e leve, com recheios variados (carne, frango, queijo, etc.), bem temperados e cozidos até o ponto ideal.</li><li>- Mini pizza: A massa deverá ser fina e crocante nas bordas, com molho de tomate e ingredientes frescos para o recheio, incluindo opções como queijo, calabresa, frango, entre outros, assada de forma uniforme.</li><li>- Empada: A massa deverá ser folhada e crocante, com recheio cremoso e saboroso (como frango, carne moída, palmito, etc.), assada até atingir uma cor dourada e sem excesso de gordura.</li><li>- Os mini salgados deverão ser assados e prontos para consumo imediato, mantendo a textura crocante e o sabor dos recheios frescos e saborosos.</li><li>- O tamanho dos mini salgados deverá ser individual e adequado para consumo, com peso aproximado de 10 a 30 gramas por unidade, conforme o tipo de salgado.</li></ul> <p>*Exigências adicionais:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Os mini salgados deverão ser embalados individualmente ou agrupados em embalagens adequadas para transporte, que garantam a integridade dos produtos e a preservação de sua crocância.</li><li>- O fornecedor deverá garantir que os mini salgados sejam produzidos e transportados de acordo com as normas de segurança alimentar e higiene.</li><li>- A embalagem deverá conter informações claras sobre o prazo de validade.</li></ul>
18	01	Cento	<p><b>Mini salgados fritos (quibe, bolinha de queijo, rissoles, coxinha e pastel).</b></p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Os mini salgados deverão ser de 1ª qualidade, preparados com ingredientes frescos e de boa procedência.</li><li>- Os itens da lista devem ser fritos, com crosta dourada e crocante, e recheio que apresente sabor e textura agradáveis de acordo com o tipo de salgado.</li><li>- Os mini salgados devem ser apresentados em unidades</li></ul>



## MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

			<p>padronizadas, com tamanho pequeno e adequado para consumo de uma só vez.- As opções de salgados deverão ser divididas conforme a seguinte composição:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Quibe: recheio de carne moída temperada, envolvido em massa de trigo, com a crosta bem crocante.</li><li>- Bolinha de queijo: recheio de queijo derretido, envolvido em massa crocante e frita.</li><li>- Rissoles: recheio de frango, carne ou queijo, envolvido em massa de farinha, bem frita e crocante.</li><li>- Coxinha: recheio de frango desfiado, envolto por massa de trigo, com crosta dourada e crocante.</li><li>- Pastel: recheio variado (carne, queijo ou frango), com massa fina e crocante.</li></ul> <p>*Exigências adicionais:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Todos os mini salgados deverão ser fritos e entregues prontos para consumo imediato.</li><li>- A embalagem deverá garantir a proteção e temperatura adequada dos produtos durante o transporte, evitando que o salgado fique amolecido ou perca a crocância.</li><li>- O fornecedor deverá garantir que os mini salgados sejam preparados, fritos e transportados de acordo com as normas de segurança alimentar e higiene.</li><li>- A venda será realizada por cento (100 unidades), e o fornecedor deverá garantir que os salgados entregues estejam frescos e em condições adequadas de consumo.</li><li>- A embalagem deverá conter informações claras sobre prazo de validade.</li></ul>
19	01	KG	<p><b>Pão Francês.</b></p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O pão francês deverá ser preparado com farinha de trigo de boa qualidade, fermento natural ou biológico, e sal, respeitando as proporções adequadas para garantir uma massa leve e fofa.</li><li>- O pão deverá ter crosta dourada, crocante por fora e macio por dentro, com a textura aerada e umidade interna ideal, sem estar seco ou esfarelado.</li><li>- O pão francês deverá ser fresco, pronto para consumo com a forma tradicional da região, de tamanho padrão para consumo.</li></ul>



## MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

			<p>Exigências adicionais:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O pão deverá ser entregue no mesmo dia de sua produção, garantindo frescor e qualidade.</li><li>- O fornecedor deverá garantir que o pão seja produzido e transportado de acordo com as normas de segurança alimentar e higiene.</li><li>- A embalagem deverá ser adequada para preservar a frescor e crocância do pão, sem permitir que ele amoleça ou perca qualidade durante o transporte.</li><li>- A embalagem deverá conter informações sobre o prazo de validade e, caso necessário, as instruções de armazenamento.</li></ul>
20	01	KG.	<p><b>PIZZA RECHEADA E ASSADA (SABORES VARIADOS).</b></p> <p>Pizza Recheada e Assada (sabores variados).</p> <p>*Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A pizza recheada deverá ser preparada com massa fresca, molho de tomate de boa qualidade e ingredientes frescos e de 1ª qualidade para o recheio, conforme os sabores variados (ex: calabresa, frango com catupiry, etc.).</li><li>- A massa deve ser fina, macia e crocante nas bordas, com uma textura leve e bem assada,</li></ul> <p>sem ser muito espessa ou grossa, permitindo que o recheio fique bem distribuído.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O recheio deve ser generoso e bem temperado, utilizando ingredientes frescos e de alta</li></ul> <p>qualidade, com a combinação de sabores bem equilibrada.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A pizza será assada até atingir a cor dourada nas bordas e garantir que o queijo esteja derretido e borbulhante.</li><li>- O tamanho da pizza deve ser de 35 cm de diâmetro, garantindo que seja o tamanho ideal</li></ul> <p>para consumo imediato.</p>
21	01	Unid.	<p><b>Refrigerante - 2 Litros (sabores variados).</b></p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O refrigerante deverá ser de 1ª linha, preparado com ingredientes de qualidade e com sabor refrescante nos sabores variados (ex: cola, guaraná, laranja, uva, entre outros).</li><li>- O produto deverá ser envasado em garrafa PET de 2L, garantindo</li></ul>





## MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

			<p>que o material da embalagem seja adequado para conservar o produto e facilitar o manuseio.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O refrigerante deverá ser não alcoólico, com carbonatação adequada para garantir o sabor efervescente.</li><li>- A embalagem do refrigerante deverá conter dados de identificação do produto, como marca, sabor, volume, data de validade e informações nutricionais.</li><li>- A garrafa PET deverá ser reciclável, conforme as normas ambientais, garantindo sustentabilidade.</li></ul> <p>*Exigências adicionais:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O refrigerante deverá ser pronto para consumo, com a garrafa bem selada e sem alterações na integridade do produto ou embalagem.</li><li>- A embalagem deverá estar em perfeitas condições para garantir que o produto não tenha vazamentos ou danos durante o transporte.</li></ul>
22	01	Unid.	<p><b>Suco de Frutas Variadas (de caixinha TP de 1L).</b></p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O suco de frutas deverá ser do tipo industrializado, pronto para consumo, de acordo com os padrões de qualidade de mercado. O produto deve ser pasteurizado ou tratado termicamente para garantir a conservação.</li><li>- O suco deverá ser de sabor natural, a partir de concentrados de frutas ou suco 100% natural, com a mistura de frutas como laranja, maçã, uva, abacaxi, entre outras, podendo conter açúcares adicionados ou adoçantes aprovados, conforme o sabor escolhido.</li><li>- O produto deverá ser embalado em caixinha Tetra Pak (TP) de 1 litro, que deve garantir a preservação da qualidade e do sabor durante o transporte e armazenamento.</li><li>- O suco deverá ser pronto para servir, e a entrega deverá ser feita com o produto gelado, adequado para consumo imediato, sem necessidade de diluição.</li></ul> <p>*Exigências adicionais:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A embalagem deverá conter informações claras sobre o prazo de validade, modo de consumo, informações nutricionais e dados de identificação do sabor.</li><li>- O suco deverá ter uma textura líquida e sem resíduos de frutas não dissolvidos, apresentando um sabor equilibrado e adequado para consumo imediato.</li></ul>





## MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

23	01	L	<p><b>Suco Natural, produzido com polpas de frutas naturais de 1ª qualidade.</b></p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O suco natural deverá ser produzido com polpas de frutas naturais, de 1ª qualidade, obtidas a partir de frutas frescas e maduras, com o grau de maturação adequado para consumo.</li><li>- O suco deverá ser pronto para servir, sem adição de conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Somente o sabor natural das frutas deverá ser preservado.</li><li>- O suco deve ser feito com frutas de qualidade superior, garantindo que o sabor seja fresco e equilibrado.</li><li>- O suco deverá ser fornecido gelado, garantindo a temperatura adequada para consumo imediato.</li><li>- O embalagem poderá ser de garrafas ou caixinhas apropriadas para sucos naturais, devidamente identificada e lacrada.</li></ul> <p>*Exigências adicionais:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O fornecedor deverá garantir que o suco seja produzido e transportado de acordo com as normas de segurança alimentar e higiene.</li><li>- A embalagem deverá conter dados de identificação das frutas utilizadas.</li><li>- O suco deverá ser apresentado sem partículas sólidas não dissolvidas e deve possuir uma textura homogênea.</li></ul>
24	01	KG.	<p><b>Torta de Frango ou Carne Moída (já cortada em pedaços).</b></p> <p>Descrição:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A torta deverá ser preparada com massa fresca e recheio de 1ª qualidade de frango desfiado ou carne moída cozida, conforme o sabor escolhido.</li><li>- O recheio deve ser bem temperado e cozido, garantindo o equilíbrio de sabores e a textura macia.</li><li>- Para a torta de frango, o recheio deve ser feito com frango desfiado, misturado a ingredientes como cebola, alho, temperos e legumes, conforme a receita tradicional.</li><li>- Para a torta de carne moída, o recheio deverá ser feito com carne moída de 1ª qualidade, bem cozida e temperada com cebola, alho, molho de tomate e outros temperos, conforme a receita tradicional.</li></ul>



## MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

			<ul style="list-style-type: none"><li>- A massa da torta deverá ser macia e crocante, assada de maneira uniforme até atingir a cor dourada, sem estar crua no centro.</li><li>- A torta deverá ser cortada em pedaços, adequados para consumo individual, com tamanhos regulares, e entregue pronta para o consumo imediato.</li></ul> <p>*Exigências adicionais:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O produto deverá ser entregue pronto para consumo já cortado em pedaços, preservando a integridade da torta e o sabor.</li><li>- O fornecedor deverá garantir que a torta seja produzida e transportada de acordo com as normas de segurança alimentar e higiene.</li><li>- A embalagem deverá ser adequada para transporte, garantindo que os pedaços de torta não se danifiquem.</li><li>- A embalagem deverá conter informações claras sobre o prazo de validade.</li></ul>
25	01	KG.	<p><b>PRESUNTO FATIADO</b></p> <p>Presunto fatiado, tipo cozido, de 1ª qualidade, produzido com carne suína selecionada, fatiado de forma uniforme, próprio para consumo humano, com sabor e odor característicos, sem odores estranhos ou ranço, isento de impurezas, cartilagens, ossos ou partes estranhas.</p> <p>Deverá apresentar fatias regulares e padronizadas, com espessura adequada para lanches e consumo direto, mantendo integridade e boa apresentação.</p> <p>Produto embalado em embalagem plástica atóxica, lacrada e resistente, com identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, informações nutricionais e registro no órgão competente (MAPA/ANVISA, conforme aplicável).</p> <p>Deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração, conforme normas sanitárias vigentes, garantindo a conservação da qualidade e da segurança alimentar até o momento da entrega.</p> <p>A entrega deverá ocorrer dentro do prazo de validade vigente, com percentual mínimo de validade a vencer, atendendo às normas da vigilância sanitária.</p>
26	01	KG.	<p><b>QUEIJO MUSSARELA FATIADO</b></p> <p>Queijo mussarela fatiado, de 1ª qualidade, produzido a partir de leite pasteurizado, com sabor e odor característicos, textura macia e coloração uniforme, isento de mofos, odores estranhos, sujidades ou</p>



## MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

			<p>qualquer tipo de contaminação.</p> <p>Deverá apresentar fatias regulares e padronizadas, com espessura adequada para lanches e consumo direto, mantendo boa integridade e apresentação.</p> <p>Produto acondicionado em embalagem plástica atóxica, lacrada e resistente, apropriada para alimentos, contendo identificação do fabricante, CNPJ, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, informações nutricionais e registro no órgão competente (MAPA/ANVISA, conforme aplicável).</p> <p>Deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração, conforme normas sanitárias vigentes, garantindo a manutenção da qualidade e segurança alimentar até a entrega.</p> <p>A entrega deverá ocorrer dentro do prazo de validade vigente, com percentual mínimo de validade a vencer em conformidade com a legislação sanitária.</p>
27	01	KG.	<p><b>MORANGO IN NATURA</b></p> <p>Morango in natura, acondicionado em bandeja, peso líquido entre 200 g e 300 g, frutos frescos, de primeira qualidade, coloração vermelho-viva, aspecto firme e brilhante, aroma e sabor característicos, sem sinais de deterioração, mofo, amassados ou presença de corpos estranhos, grau de maturação adequado para consumo, embalado em bandeja plástica transparente, íntegra e higienizada.</p>
28	01	KG.	<p><b>KIWI MADURO</b></p> <p>Kiwi maduro, fruto fresco in natura, de primeira qualidade, casca marrom-esverdeada com leve pilosidade, polpa verde brilhante com sementes pretas características, textura macia ao toque, sabor doce levemente ácido característico, sem sinais de deterioração, mofo, rachaduras ou amassados, grau de maturação adequado para consumo, íntegro, limpo e livre de sujidades ou corpos estranhos.</p>
29	01	KG.	<p><b>LIMÃO TAITI MADURO</b></p> <p>Limão Taiti maduro, fruto fresco in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, casca fina, lisa e de coloração verde a verde-amarelada, polpa suculenta de coloração amarelo-esverdeada, sabor ácido característico, aroma próprio, sem sementes ou com poucas sementes, íntegro, firme, sem manchas, rachaduras, amassados ou sinais de deterioração, limpo e livre de sujidades ou corpos estranhos.</p>





## **MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS**

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 155, de 30 de março de 2023.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado por igual período até o limite de 05 anos conforme artigo 106 da Lei nº 14.133/2021.

1.4. Os bens objetos desta contratação são caracterizados como comuns, uma vez que são materiais de consumo para suprir as necessidades da administração.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## **2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

A solução consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de fornecimento de coffee break, destinado ao atendimento das demandas institucionais do Gabinete e das Secretarias Municipais da Prefeitura de Cerejeiras/RO, no âmbito de capacitações, formações, reuniões técnicas, encontros de planejamento e demais eventos institucionais.

A execução compreenderá o preparo, acondicionamento, transporte, organização e apresentação dos itens alimentícios, observando padrões adequados de qualidade, higiene e segurança sanitária, em conformidade com a legislação vigente. Os serviços serão prestados de forma parcelada, conforme cronograma e quantitativos previamente informados pela Administração, de acordo com a necessidade de cada evento.

O fornecimento deverá contemplar cardápios previamente definidos ou aprovados pela Administração, podendo variar conforme o porte do evento, número estimado de participantes, horário e duração das atividades. A empresa deverá garantir pontualidade na entrega e organização dos itens no local indicado, assegurando que o apoio alimentar esteja disponível nos intervalos programados, sem prejuízo à dinâmica das atividades institucionais.

A solução abrange, ainda, a disponibilização dos materiais necessários à adequada apresentação e consumo dos alimentos, quando requerido, bem como a observância de boas práticas de manipulação e transporte, minimizando riscos sanitários e assegurando qualidade na prestação do serviço.



## **MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS**

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

O modelo adotado permitirá atendimento flexível às demandas das diversas Secretarias, promovendo padronização, eficiência operacional e racionalização administrativa. Dessa forma, a solução proposta viabiliza ambiente mais organizado e funcional para o desenvolvimento das atividades institucionais, contribuindo para o fortalecimento da capacidade administrativa e para a melhoria contínua dos serviços públicos prestados à população.

### **3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:**

**3.1.** A Administração Pública Municipal tem como atribuição essencial planejar, coordenar e executar políticas públicas que atendam às demandas da população de forma eficiente, integrada e responsável. Para que essas atribuições sejam desempenhadas com qualidade, é indispensável o fortalecimento contínuo da capacidade institucional das Secretarias Municipais da Prefeitura de Cerejeiras/RO, especialmente por meio de ações de capacitação, formação técnica, alinhamento administrativo e articulação entre os diversos setores da gestão.

No exercício de suas competências legais, as Secretarias Municipais promovem regularmente capacitações, formações, reuniões técnicas, encontros de planejamento e eventos institucionais, que reúnem servidores públicos, gestores, conselheiros, parceiros institucionais e, em determinadas ocasiões, representantes da sociedade civil. Tais atividades são fundamentais para a atualização de conhecimentos, padronização de procedimentos, aprimoramento da tomada de decisões e fortalecimento da gestão pública.

Grande parte dessas ações possui duração prolongada e demanda dedicação integral dos participantes, o que torna necessária a garantia de condições mínimas de acolhimento, permanência e bem-estar. A existência de um ambiente adequado, funcional e humanizado contribui diretamente para a concentração, a produtividade e o engajamento dos envolvidos, refletindo positivamente nos resultados das atividades desenvolvidas. Nesse contexto, o apoio alimentar nos intervalos configura-se como medida complementar que favorece a continuidade dos trabalhos, reduz a necessidade de deslocamentos externos, evita interrupções e promove maior integração entre os participantes.

Além disso, essa prática está alinhada à racionalização administrativa, pois contribui para a organização do tempo, otimiza o aproveitamento das agendas institucionais e assegura melhores condições para o alcance dos objetivos propostos nas ações de capacitação e planejamento.



## **MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS**

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

Dessa forma, a necessidade identificada decorre do dever da Administração Pública Municipal de criar condições organizacionais adequadas para o desenvolvimento de suas atividades institucionais, visando à qualificação dos servidores, ao fortalecimento da gestão e à melhoria contínua dos serviços públicos prestados à população. Ao assegurar um ambiente propício para a realização dessas ações, a Prefeitura de Cerejeiras/RO atende aos princípios da eficiência, economicidade, interesse público e valorização do serviço público, promovendo uma gestão mais integrada, eficaz e comprometida com os resultados.

### **4.2. Interesse Público Nessa Demanda**

A necessidade identificada atende diretamente ao interesse público ao fortalecer a capacidade institucional da Administração Pública Municipal, condição essencial para a prestação de serviços mais eficientes, eficazes e alinhados às necessidades da população. Ao assegurar condições adequadas para a realização de capacitações, formações, reuniões técnicas e eventos institucionais, a Administração investe no aprimoramento contínuo de seus servidores e gestores, refletindo positivamente na qualidade das políticas públicas executadas.

A melhoria dos serviços públicos ocorre de forma indireta, porém consistente, uma vez que servidores mais capacitados, integrados e bem informados tendem a adotar procedimentos mais eficientes, reduzir falhas administrativas, otimizar recursos e oferecer atendimento mais qualificado à população. O adequado suporte às atividades institucionais favorece a concentração, o engajamento e a produtividade dos participantes, potencializando os resultados das ações de planejamento, avaliação e tomada de decisões.

Quanto à qualidade de vida da população, essa necessidade contribui ao viabilizar uma gestão pública mais organizada e preparada para responder às demandas sociais, econômicas e administrativas do Município. Uma administração eficiente impacta diretamente áreas como saúde, educação, assistência social, infraestrutura e desenvolvimento urbano, promovendo melhores condições de vida para os munícipes.

No aspecto do desenvolvimento local, o fortalecimento da gestão pública cria um ambiente institucional mais estável e eficiente, capaz de planejar e executar ações que estimulem o crescimento econômico, a organização de eventos, a captação de recursos e a implementação de projetos estruturantes. Ademais, o cumprimento adequado das atribuições administrativas reforça a transparência, a governança e a credibilidade do Poder Público perante a sociedade e parceiros institucionais.

Por fim, essa necessidade está diretamente vinculada ao cumprimento das obrigações legais e



## **MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS**

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

constitucionais da Administração, especialmente no que se refere aos princípios da eficiência, continuidade do serviço público e interesse público. Ao garantir condições organizacionais adequadas para o desenvolvimento de suas atividades institucionais, a Prefeitura assegura uma gestão mais qualificada, responsável e comprometida com os resultados entregues à população.

**3.10.** A presente aquisição tem previsão no Plano Anual de Contratação – PAC, bem como, tem previsão no PPA, LOA e LDO.

Gabinete: 3.3.90.30.07 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

SEMAP: 3.3.90.30.07 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

SEMAGRI: 3.3.90.30.07 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

SEMED: 3.3.90.30.07 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

SEMAS: 3.3.90.30.07 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

SEMSAU: 3.3.90.30.07 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

SEMCEL: 3.3.90.30.07 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

## **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

4.1. Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que fornece ou já forneceu quaisquer produtos/serviços;

4.2. Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

4.3. Certidão Negativa de Tributos Estaduais (fins de licitação);

4.4. Certidão Negativa de Tributos Municipais, do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;

4.5. Certificado de Regularidade do FGTS (CRF);

4.6. Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo Distribuidor do Foro ou Cartório da sede da licitante;





## **MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS**

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

4.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943. (NR);

4.8. Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação.

4.9. Declaração de enquadramento em regime de Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte (na hipótese do licitante ser uma ME ou EPP);

4.10. Declaração de Inidoneidade;

### **5. REQUISITOS LEGAIS**

5.1. O presente processo de contratação deve estar aderente à Constituição Federal, à Lei nº 14.133/2021, Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD) e a outras legislações aplicáveis.

### **6. REQUISITOS TEMPORAIS**

a) A entrega deverá ser realizada no prazo, data e local estabelecidos na requisição emitida pela secretaria, contendo os produtos e quantitativos a serem entregues, não sendo permitida a prorrogação desse prazo. A requisição deverá ser emitida e entregue ao fornecedor com no mínimo 72 horas de antecedência do evento.

b) Em caso de não conformidade dos produtos fornecidos, a contratada deverá providenciar a substituição no prazo máximo de 01 (uma) hora a contar da notificação.

c) Produtos com prazo de validade compatível com o tempo de consumo (nada vencido ou próximo do vencimento).

d) Os produtos devem estar lacrados, com rótulo visível para que a comissão de recebimento possa aferir sua conformidade técnica de acordo com a proposta.

e) Todos os produtos devem ser entregues em embalagens adequadas, dentro do prazo de validade e em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

f) Os produtos devem ser de primeira qualidade e atender às normas sanitárias vigentes da ANVISA, devendo ser entregues frescos, devidamente armazenados e transportados em condições higiênico-sanitárias adequadas.





## **MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS**

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

g) A contratada deve se responsabilizar pelo fornecimento, transporte e entrega dos produtos no local indicado pela contratante dentro do prazo.

h) O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado por igual período até o limite de 05 anos conforme artigo 106 da Lei nº 14.133/2021.

### **7. REQUISITOS DE GARANTIA, MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

7.1. Na presente contratação não será exigida garantia, manutenção e assistência técnica.

### **8. REQUISITOS EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL**

8.1. Na presente contratação não será necessária.

### **9. REQUISITOS DE METODOLOGIA DE TRABALHO**

9.1. O fornecimento dos produtos está condicionado ao recebimento pelo Contratado de Ordem de fornecimento de Bens (OFB) ou empenho emitido pela Contratante.

9.2. A OFB ou empenho indicará o tipo produto, a quantidade e a localidade na qual os produtos deverão ser entregues.

9.3. O andamento do fornecimento dos produtos/serviços deve ser acompanhado pelo Contratado, que dará ciência de eventuais acontecimentos à Contratante.

#### **9.4. Subcontratação**

9.4.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

a) Fica vedada a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação;

b) A CONTRATADA não poderá transferir ou ceder, ainda que parcialmente, os direitos ou obrigações decorrentes do Contrato.

### **10. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO**

#### **10.1. São obrigações da CONTRATANTE:**

10.1.1. Nomear Gestor e Fiscais Técnicos, Administrativo e Requisitante do contrato para acompanhar e fiscalizar a execução dos contratos;





## **MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS**

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

10.1.2. Encaminhar formalmente a demanda por meio de Ordem de Serviço ou de Fornecimento de Bens ou Nota de Empenho, de acordo com os critérios estabelecidos no Termo de Referência;

10.1.3. Receber o objeto fornecido pelo Contratado que esteja em conformidade com a proposta aceita, conforme inspeções realizadas;

10.1.4. Aplicar à contratada as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis, comunicando ao órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços, quando aplicável;

10.1.5. Liquidar o empenho e efetuar o pagamento à contratada, dentro dos prazos preestabelecidos em contrato;

10.1.6. Comunicar à contratada todas e quaisquer ocorrências relacionadas com o fornecimento do objeto licitado;

### **10.2. São obrigações do CONTRATADO:**

10.2.1. Indicar formalmente preposto apto a representá-la junto à Contratante, que deverá responder pela fiel execução do contrato;

10.2.2. Atender prontamente quaisquer orientações e exigências da Equipe de Fiscalização do Contrato, inerentes à execução do objeto contratual;

10.2.3. Reparar quaisquer danos diretamente causados à Contratante ou a terceiros por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da relação contratual, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade da fiscalização ou o acompanhamento da execução do contrato pela Contratante;

10.2.4. Propiciar todos os meios necessários à fiscalização do contrato pela Contratante, cujo representante terá poderes para sustar o fornecimento, total ou parcial, em qualquer tempo, desde que motivadas às causas e justificativas desta decisão;

10.2.5. Manter, durante toda a execução do contrato, as mesmas condições da habilitação;

## **11. MODELO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO**

### **11.1. Rotinas de Execução – Do Encaminhamento Formal de Demandas**

11.1.1. O gestor do contrato emitirá a Ordem de Fornecimento de Bens (OFB) ou Nota de Empenho para a entrada dos bens desejados.





## **MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS**

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

11.1.2. O contratado deverá fornecer os produtos com as mesmas configurações e quantidades definidas na OFB ou Nota de Empenho.

11.1.3. O recebimento provisório e definitivo dos bens é disciplinado em tópico próprio deste TR.

### **11.2. Forma de Execução e Acompanhamento do Contrato – Condições de Entrega:**

11.2.1. Em conformidade com o item 6 e seus subitens.

11.2.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 48 (quarenta e oito) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

### **11.3. Formas de transferência de conhecimento**

11.3.1. Não será necessária transferência de conhecimento devido às características do objeto.

### **11.4. Procedimentos de transição e finalização do contrato**

11.4.1. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

### **11.5. Quantidade mínima de bens ou serviços para comparação e controle**

11.5.1. Cada OFB ou Nota de Empenho conterá a quantidade a ser fornecida, incluindo a sua localização e o prazo, conforme definições deste TR.

### **11.6. Mecanismos formais de comunicação**

11.6.1. São definidos como mecanismos formais de Comunicação, entre a Contratante e o Contratado, os seguintes:

11.6.1.1. Ordem de Fornecimento de Bens ou Nota de Empenho;

11.6.1.2. Ata de Reunião;

11.6.1.3. Ofício;

11.6.1.4. Sistema de abertura de chamados;

11.6.1.5. E-mails.

### **11.7. Formas de pagamento**



## **MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS**

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

11.7.1. Condições de Pagamento: Os valores devidos pelas entregas efetuadas serão pagos da seguinte forma: A cada 30 dias a proponente vencedora entregará a nota fiscal referente às parcelas entregues no período acompanhada das requisições devidamente certificadas e será paga em até 30 dias corridos após a entrega da nota, em conformidade com o cronograma de desembolso financeiro, mediante crédito em conta corrente bancária, sendo que a nota fiscal será atestada pela Comissão de Recebimento de materiais, bens e serviços.

## **12. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

12.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

12.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

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

### **12.5. Fiscalização**

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

### **12.6. Fiscalização Administrativa**

12.6.1. O fiscal administrativo do contrato, além de exercer as atribuições previstas em lei, verificará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

12.6.1.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;





## **MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS**

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

### **12.7. Gestor do Contrato**

12.7.1. O gestor do contrato, além de exercer as atribuições previstas em lei, coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

12.7.2. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

12.7.3. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

12.7.4. O gestor do contrato emitirá, quando necessário, documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

12.7.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

12.7.6. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

12.7.7. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

### **12.8. Critérios de Aceitação**





## **MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS**

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

12.8.1. A avaliação da qualidade dos produtos entregues, para fins de aceitação, consiste na verificação dos critérios relacionados a seguir:

12.8.2. Todos os produtos devem ser de 1º qualidade.

12.8.3. Só haverá o recebimento definitivo, após a análise da qualidade dos bens e/ou serviços, em face da aplicação dos critérios de aceitação, resguardando-se ao Contratante o direito de não receber o OBJETO cuja qualidade seja comprovadamente baixa ou em desacordo com as especificações definidas neste Termo de Referência – situação em que poderão ser aplicadas à CONTRATADA as penalidades previstas em lei, neste Termo de Referência e no CONTRATO. Quando for o caso, a empresa será convocada a refazer todos os serviços rejeitados, sem custo adicional.

### **12.9. Sanções Administrativas e Procedimentos para retenção ou glosa no pagamento**

12.9.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

12.9.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

a) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

b) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

c) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

d) deixar de apresentar amostra;

e) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

g) recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

i) fraudar a licitação



## **MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS**

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- k) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- l) induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- m) apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- n) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- o) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal n.º 12.846, de 2013.

12.9.3. Com fulcro na Lei Federal nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) impedimento de licitar e contratar e
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.9.4. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida.
- b) as peculiaridades do caso concreto
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- d) os danos que dela provierem para a Administração Pública
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.9.5. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.



## MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

12.9.5.1. Para as infrações previstas no “**item 12.9.1, alínea a**” e item “**12.9.2, alíneas a, b, c, d, e, f, g**”, a multa será de 0,5% (meio por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do contrato licitado.

12.9.5.2. Para as infrações previstas no “**item 12.9.2, alíneas h, i, j, k, l, m, n, o**”, a multa será de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado.

12.9.6. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

12.9.7. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.9.8. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas no item “**12.9.1, alínea a**” e “**item 12.9.2, alíneas a, b, c, d, e, f, g**”, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.9.9. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas no “**item 12.9.2, alíneas h, i, j, k, l, m, n, o**”, bem como pelas infrações administrativas previstas no item “**12.13.1, alínea a**” e “**item 12.9.2, alíneas a, b, c, d, e, f, g**” que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, § 5º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.9.10. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no “**item 12.9.2, alíneas f, g**”, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, § 4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

12.9.11. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais





## **MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS**

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.9.12. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.9.13. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

12.9.14. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.9.15. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

## **13. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

### **13.1. Recebimento do Objeto**

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

13.1.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da notificação do Contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

13.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.



## **MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS**

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

13.1.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais, em caso de eventual prorrogação do recebimento definitivo, fica automaticamente prorrogado o prazo de pagamento dos materiais entregues.

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

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

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

### **13.2. Liquidação**

13.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 30 (trinta) dias corridos para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

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

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

13.2.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o





## **MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS**

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;

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

13.2.5. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

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

13.2.6. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

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

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

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

### **13.3. Forma de Pagamento**

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

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



## **MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS**

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

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

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

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

### **13.4. Antecipação de Pagamento**

13.4.1. A presente contratação não permite a antecipação de pagamento.

## **14. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO**

### **14.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

14.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

14.1.2. O regime de execução do contrato será por menor preço por lote.

### **14.2. Da Aplicação da Margem de Preferência**

14.2.1. Aplica-se a margem de preferência conforme descrito a seguir:

14.2.1.1. Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro verificará se há empate entre as Licitantes que declararam em campo próprio do sistema, que se enquadram como Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, e as demais licitantes, conforme Lei Complementar nº 123/2006 e ainda suas alterações na Lei Complementar 147/2014.

14.2.1.2. Após etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar pelo sistema eletrônico contraproposta (fase de negociação) diretamente ao licitante que tenha apresentado lance de menor valor, para que seja obtido um melhor preço, bem assim decidir sobre sua aceitação, podendo a negociação ser acompanhada pelos demais licitantes.



## MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

14.2.1.3. Fica assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, o qual ocorrerá de forma automática pelo sistema.

14.2.1.4. Entende-se como empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores a proposta melhor classificada, depois de encerrada a etapa de lances;

14.2.2. Para efeito do disposto no “**item 14.2.1.3**”, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

14.2.2.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada como menor lance, situação em que será declarada vencedora da etapa de lances;

14.2.2.2. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrarem na hipótese do “**item 14.2.1.3**”, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

14.2.2.3. Na hipótese de não contratação nos termos previstos neste item, a convocação será em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

14.2.2.4. O disposto no “**item 14.2.1.3**”, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

14.2.2.5. Ocorrendo a situação prevista no “**item 14.2.1.3**”, a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena preclusão.

### **14.2.3. Critério de desempate;**

a) 1º Preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014.

## **15. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

15.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 340.500,00 (trezentos e quarenta mil e quinhentos reais), conforme os quantitativos de consumo estimados por cada secretaria.

15.2. Os valores médios de cada item encontram-se no quadro anexo a este Termo.



**MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS**

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

**16. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

16.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento das emendas impositivas dos vereadores e recursos próprio do município:

16.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

**Gabinete**

Ficha: 17

Unidade: 020201 - GABINETE DO PREFEITO

Funcional: 04.122.0002.2002.0000 - Manutenção do Gabinete do Prefeito(a)

Classificação: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

Recurso: 1.500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos

**Secretaria Municipal de Administração e Planejamento – SEMAP**

Ficha: 61

Unidade: 020501 - GABINETE DO SECRETARIO

Funcional: 04.122.0005.2009.0000 - Manutenção da Secretaria Municipal de Administração, Planejamento e Turismo

Classificação: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

Recurso: 1.500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos

**Secretaria Municipal de Agricultura, Meio ambiente e Turismo – SEMAGRI**

Ficha: 109

Unidade: 020701 - GABINETE DO SECRETARIO

Funcional: 04.122.0007.2017.0000 - Manutenção das Atividades da SEMAGRI, Apoio a Produção e Incentivo ao Pequeno Produtor

Classificação: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

Recurso: 1.500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos

**Secretaria Municipal de Educação – SEMED**

Ficha: 182

Unidade: 020801 - GABINETE DO SECRETARIO (A)





## **MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS**

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

Funcional: 12.368.0008.2041.0000 - Manutenção da Secretaria Municipal de Educação

Classificação: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

Recurso: 1.500.1001 - Recursos não Vinculados de Impostos

### **Fundo Municipal Direitos Criança E Adolescente**

Ficha: 261

Unidade: 020903 - FUNDO MUN DIR CRIANÇA E ADOLESCENTE

Funcional: 08.243.0011.2043.0000 - Ações para promoção e Proteção dos Direitos da Criança e do Adolescente

Classificação: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

Recurso: 1.500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos

### **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS**

Ficha: 197

Unidade: 020901 - SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL

Funcional: 08.122.0009.2044.0001 - Gestão Administrativa do Fundo Municipal de Assistência Social

Classificação: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

Recurso: 1.500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos

Ficha: 205

Unidade: 020901 - SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL

Funcional: 08.122.0009.2044.0002 - Gestão Administrativa do Fundo Municipal de Assistência Social

Classificação: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

Recurso: 1.500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos

### **Fundo de Assistência Social**

Ficha: 214

Unidade: 020902 - FUNDO DE ASSISTENCIA SOCIAL

Funcional: 08.243.0009.2051.0000 - Primeira Infância no SUAS - Criança Feliz/Crescendo Bem

Classificação: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO



**MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS**

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

Recurso: 1.500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos

Ficha: 222

Unidade: 020902 - FUNDO DE ASSISTENCIA SOCIAL

Funcional: 08.243.0009.2052.0000 - Primeira Infância no SUAS - Mamãe Cheguei

Classificação: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

Recurso: 1.500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos

Ficha: 235

Unidade: 020902 - FUNDO DE ASSISTENCIA SOCIAL

Funcional: 08.245.0009.2047.0000 - Bloco da Proteção Social Básica (CRAS / CCI / SCFV / PAIF)

Classificação: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

Recurso: 1.500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos

Ficha: 248

Unidade: 020902 - FUNDO DE ASSISTENCIA SOCIAL

Funcional: 08.245.0009.2048.0000 - Bloco da Proteção Social Especial de Média e Alta Complexidade (MAC)

Classificação: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

Recurso: 1.500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos

**Secretaria Municipal de Saúde – SAÚDE**

Ficha: 278

Unidade: 021001 - GABINETE DO SECRETARIO (A)

Funcional: 10.122.0010.2019.0000 - Manutenção e Gestão do Sistema de Saúde

Classificação: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

Recurso: 1.500.1002 - Recursos não Vinculados de Impostos

Ficha: 293

Unidade: 021001 - GABINETE DO SECRETARIO (A)

Funcional: 10.301.0010.2021.0000 - Fortalecimento da Atenção Primária à Saúde (APS) e Expansão da Estratégia Saúde da Família (ESF) (REDE BÁSICA)







**MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS**

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

Classificação: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

Recurso: 1.600.000 - Transf. Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde (Exerc.Corrente)

Ficha: 316

Unidade: 021001 - GABINETE DO SECRETARIO (A)

Funcional: 10.305.0010.2025.0000 - Vigilância, Prevenção e Controle de Doenças e Agravos à Saúde (VIGILÂNCIA EM SAÚDE)

Classificação: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

Recurso: 1.600.000 - Transf. Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde (Exerc.Corrente)

Ficha: 346

Unidade: 021001 - GABINETE DO SECRETARIO (A)

Funcional: 10.302.0010.2022.0000 - Ampliação e Qualificação da Atenção Ambulatorial Especializada e da Média Complexidade (MAC)

Classificação: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

Recurso: 1.500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos

**Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Lazer - SEMCEL**

Ficha: 325

Unidade: 021101 - GAB. DO SEC. DA SEMCEL

Funcional: 04.122.0012.2042.0000 - Manutenção das Atividades da Secretaria Municipal de Cultura Esporte e Lazer

Classificação: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

Recurso: 1.500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos

Ficha: 330

Unidade: 021101 - GAB. DO SEC. DA SEMCEL

Funcional: 27.812.0012.2027.0000 - Manutenção das Atividades Desportivas

Classificação: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

Recurso: 1.500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos





**MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS**

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

Ficha: 337

Unidade: 021101 - GAB. DO SEC. DA SEMCEL

Funcional: 27.813.0012.2028.0000 - Manutenção das Atividades Culturais

Classificação: 3.3.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

Recurso: 1.500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos

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

Cerejeiras, 28 de abril de 2026.

**Rafaela Santos Cerezoli**

Decreto Nº 012/2025

Coordenadora de Processos Administrativos

**Ádria Amanda Freire Parente**

Decreto Nº 540/2025

Assessor do Gabinete do Prefeito

**Douglas Gomes Pereira**

Matrícula 39438.

Agente Administrativo

**Deisielle Neiva Cavalcante**

Matricula 43183

Assessor Técnico De Reciclagem

**Dayanne Monte de Oliveira Gatti**

Matricula 41021

Ag. Gestão Pub./Agente Adm.

**Gisely Cristina da Silva**

Matrícula 38377

Agente Administrativo

**Paloma Cristiane Souza da Cruz**





**MUNICÍPIO DE CEREJEIRAS**

Prefeitura Municipal

Rua Florianópolis, nº 503 - Bairro Maranata, CEP 76.997-000

Matrícula 37567

Ag. Gestão Pub./Agente Adm.

**Emilly Cecilia do Carmo de Souza**

Decreto Nº 012/2025

Gestor de Processo Administrativo e Compras de Atenção Pública

Aprovo,

**Saulo Siqueira de Souza**

Decreto Nº 020/2025

Chefe de Gabinete

**Maria Eunice Barbosa**

Decreto Nº 007/2025

Secretária Municipal de Administração e Planejamento

**Joaquim Aparecido de Oliveira**

Decreto N.º 205/2025

Secretário Municipal Adjunto de Agricultura e Meio Ambiente

**Neurian de Sousa Piaia**

Decreto N.º 017/2025

Secretaria Municipal de Educação

**Elisangela de Oliveira Araújo Souza**

Decreto Nº 284/2021

Secretária Municipal de Assistência Social

**Sinelma Penha de Souza**

Decreto Nº 011/2025

Secretária Municipal de Saúde

**Cleiton Rodrigo da Costa Leite**

Decreto Nº 452/2025

Secretário Municipal de Cultura, Esporte e Lazer



# Município de Cerejeiras



04.914.925/0001-07

Rua Florianópolis

www.cerejeiras.ro.gov.br

## FICHA CADASTRAL DO DOCUMENTO ELETRÔNICO

Tipo do Documento	Identificação/Número	Data
<b>Termo de Referência</b>	<b>Nº 031/2026 retificado</b>	<b>28/04/2026</b>

ID: <b>858255</b>	Processo	Documento
CRC: <b>4A88C003</b>		
Processo: <b>1-882/2026</b>		
Usuário: <b>Rafaela Santos Cerezoli</b>		
Criação: <b>28/04/2026 08:05:07</b>	Finalização: <b>28/04/2026 08:05:08</b>	

MD5: **15B8CD36A5C6ABF9D15026D03E9C68A7**

SHA256: **CEA22E380FF2BBD61E87813E998DD01D7B3371FC5ED38718873828BE98954AF7**

Súmula/Objeto:

**Termo de Referência**

### INTERESSADOS

MUNICIPIO DE CEREJEIRAS	Cerejeiras	RO	28/04/2026 08:05:07
-------------------------	------------	----	---------------------

### ASSUNTOS

COFFE BREAK	28/04/2026 08:05:07
-------------	---------------------

### ASSINATURAS ELETRÔNICAS

	Rafaela Santos Cerezoli	COORDENADOR DE PROCESSOS ADMINISTRATIVOS	28/04/2026 08:05:38
Assinado na forma do Decreto Municipal nº 284/2021.			
	Cleiton Rodrigo da Costa Leite	Secretário Municipal de Cultura, Esporte e Lazer	28/04/2026 08:09:31
Assinado na forma do Decreto Municipal nº 284/2021.			
	Emilly Cecilia do Carmo de Souza	Gestor de Processo Administrativo e Compras da Ate	28/04/2026 08:11:22
Assinado na forma do Decreto Municipal nº 284/2021.			
	Gisely Cristina da Silva	Agente Administrativo	28/04/2026 08:11:29
Assinado na forma do Decreto Municipal nº 284/2021.			
	Paloma Cristiane Souza da Cruz	Coordenadora de Apoio à Cultura	28/04/2026 08:17:12
Assinado na forma do Decreto Municipal nº 284/2021.			
	Sinelma Penha de Souza	Sec. Mun. de Saúde	28/04/2026 08:19:23
Assinado na forma do Decreto Municipal nº 284/2021.			
	Neurian de Sousa Piaia	Sec. Municipal de Educação	28/04/2026 08:26:56
Assinado na forma do Decreto Municipal nº 284/2021.			
	Joaquim Aparecido de Oliveira	Secretário Municipal de Agricultura, Meio Ambiente	28/04/2026 08:33:39
Assinado na forma do Decreto Municipal nº 284/2021.			
	Maria Eunice Barbosa	Secretária Mun. de Administração e Planejamento	28/04/2026 08:43:00
Assinado na forma do Decreto Municipal nº 284/2021.			
	Saulo Siqueira de Souza	Chefe de Gabinete	28/04/2026 08:54:51
Assinado na forma do Decreto Municipal nº 284/2021.			



## Município de Cerejeiras

04.914.925/0001-07

Rua Florianópolis

[www.cerejeiras.ro.gov.br](http://www.cerejeiras.ro.gov.br)

### FICHA CADASTRAL DO DOCUMENTO ELETRÔNICO



Douglas Gomes Pereira

Ag. Gestão Pub./Agente Adm.

28/04/2026 09:06:08

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 284/2021.



Dayanne Monte de Oliveira Gatti

AGENTE G. P. - F. DE OFICINAS

28/04/2026 09:06:34

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 284/2021.



Elisangela de Oliveira Araujo Souza

Secretária Mun. De Assistência Social

28/04/2026 09:07:51

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 284/2021.



Deisielle Neiva Cavalcante

ASSESSOR TÉCNICO DE RECICLAGEM

28/04/2026 09:09:39

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 284/2021.



Adria Amanda Freire Parente

ASSESSOR DO GABINETE DO PREFEITO

28/04/2026 13:52:49

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 284/2021.

A autenticidade deste documento pode ser conferida através do QRCode acima ou ainda através do site [transparencia.cerejeiras.ro.gov.br](http://transparencia.cerejeiras.ro.gov.br) informando o ID 858255 e o CRC 4A88C003.