



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto deste Termo de Referência aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades das Secretarias Municipais. Nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Quantidade
1	6 - ACHOCOLATADO EM PÓ Instantâneo, solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel, açúcar, leite em pó e/ou soro, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, não violada, íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa, o pacote deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote com 200g.	PCT	579
2	7 - AÇÚCAR REFINADO Cristal de cana, 1ª qualidade, de procedência nacional, ser de safra corrente. Isento de mofo, fermentação, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem primária em pacote de 1 kg, transparente, em plástico atóxico, incolor, termosoldado. A embalagem secundária deve ser fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 30 Kg. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	2.006
3	8 - ALHO GRAÚDO De primeira, peso líquido de 1 kg, sem réstia. Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	KG	406
4	9 - ARROZ BRANCO Tipo I, 1ª qualidade, não parboilizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente. Embalagem plástica resistente, transparente, incolor, capacidade de 1 kg em plástico atóxico, termosoldado. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega	KG	2.680



5	10 - ARROZ PARBOILIZADO Arroz Parboilizado: Acondicionado em embalagem de 1 kg, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50 g contendo no mínimo: de 37 gramas de carboidratos, 4 g de proteínas e 0 de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento.	KG	2.872
6	11 - BATATA INGLESA Batata Inglesa: In Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), consistentes ao toque e isentas de partes amassadas ou batidas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.012
7	12 - BISCOITO DOCE MAIZENA Biscoito Doce Maizena: 1ª qualidade, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagens plásticas internas de 400 g. Validade: mínima de 9 meses a contar da data de entrega.	PCT	2.034
8	14 - BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACK Tipo cream crack em pacotes de 350g, com ingredientes como farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina b9), gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar refinado, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	2.646
9	16 - CEBOLA NACIONAL Cebola Nacional: Cebola amarela de primeira qualidade, tipo salada, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	KG	1.016
10	18 - CHUCHU Chuchu: Intacta Com Todas As Partes Comestíveis Aproveitáveis (aspecto, Cor e Sabor)	KG	583
11	21 - FEIJÃO CORDA NOVO TIPO I Feijão Corda Novo Tipo 01: Livre de Sujidades, Parasitas e Larvas	KG	657



12	28 - MARGARINA COM SAL Margarina Com Sal Sem Gorduras Trans: Produto Obtido de Vegetais Líquidos Hidrogenados, de Consistência Cremosa, Aromatizada Artificialmente e Vitaminada, Com No Mínimo 65% de Lipídios. Não Deve Apresentar Massa Não Cremosa, Cheiro Desagradável, Cor Não Característica do Produto, Pote Violado. embalagem: Deve estar Intacta, em Pote de Polietileno Resistente, Contendo 500 G. Prazo de Validade: Mínimo de 3 Meses A Partir da Data de entrega. A Rotulagem Deve Conter No Mínimo As Seguintes Informações: Nome e/ou Marca, Ingredientes, Data de Validade, Lote e Informações Nutricionais.	UND	874
13	29 - ÓLEO DE SOJA óleo de Soja: Características Técnicas: óleo de Soja Refinado, 100% Natural. Não Deve	L	877
14	31 - PÃO DE HOT- DOG Pão de Hot - Dog: Composto de Farinha de Trigo, água, Sal e Fermento Químico. Deverão ser acondicionados em pacotes com 400g do produto com 10 unidades cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a mante a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidades do produto, com prazo de validade de 10 dias.	PCT	2.222
15	32 - PÃO FRANCÊS Pão Francês: 1ª qualidade. Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho - dourada e miolo de cor branco creme de textura e granulação fina não uniforme.	UND	4.930
16	33 - PEITO DE FRANGO Peito de Frango: Congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Não ultrapassar de 30 dias de congelamento. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	1.564
17	34 - SAL REFINADO IODADO Sal Refinado Iodado: Pacote Com 1 Kg. Com Granulação Uniforme e Com Cristais	KG	342
18	35 - TEMPERO CONDIMENTADO COMPLETO Tempero Condimentado Completo: Ingredientes: sal, cebola, alho, cebolinha, salsa, manjeriço, realçador de sabor glutamato monossódico, aromatizante e conservador metabissulfito de sódio. Não contém glúten. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Embalado em garrafa de 500 ml.	PCT	703



19	36 - TOMATE NACIONAL Tomate Nacional: In Natura, de Primeira, entregues em Sacos Plásticos Transparentes	KG	1.288
20	37 - POLPA DE FRUTA. SABOR ACEROLA Polpa de Fruta. Sabor acerola. Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária.	KG	1.000
21	38 - POLPA DE FRUTA. SABOR MANGA polpa de fruta. Sabor manga congelada, , preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária.	KG	872
22	39 - POLPA DE FRUTA. SABOR GOIABA Polpa de Fruta. Sabor Goiaba. Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária.	KG	1.050
23	40 - POLPA DE FRUTA. SABOR CAJU Sabor caju congelado, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária	KG	922
24	42 - POLPA DE FRUTA SABOR CAJA Sabor cajá congelado, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária.	KG	1.120
25	44 - CARNE MOÍDA ORIGEM BOVINA Carne Moída Origem Bovina: De 1ª qualidade sem osso e sem gordura, resfriada, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, limpa, aspecto: próprio da	KG	2.382



	espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas apresentando o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM) e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura.		
26	45 - CARNE IN NATURA, ORIGEM BOVINA, TIPO ALCATARA Carne In Natura, Origem Bovina, tipo alcatra, apresentação peça inteira, características adicionais sem osso, resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas odor: próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente. A carne deve passar pela inspeção municipal.	KG	2.322
27	46 - CARNE TIPO COSTELA BOVINA Carne Tipo Costela Bovina: Resfriada, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas apresentando o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM) e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura.	KG	2.384
28	47 - LEITE PASTEURIZADO Leite Pasteurizado: Características Técnicas: Leite desnatado fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperatura (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Contendo 1 L. Embalagem: Acondicionada em embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Aseptic. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação o e validade bem visíveis e claras. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao roduto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 5 Dias a partir da data de entrega	L	2.158
29	48 - PÃO DOCE Pão Doce: 1ª qualidade, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso; composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas; embalado em saco plástico atóxico, e em ótimas condições. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.	UND	3.240
30	49 - CARNE DE SOL ORIGEM BOVINA submetida a processo de conservação por meio de cura (salga) e desidratação pela adição de sal.com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem	KG	1.774



	suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). acondicionado em saco atóxico transparente, resistente; produto inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie).		
31	444 - Abobora: Intacta Com Todas As Partes Comestíveis Aproveitáveis (aspecto, Cor e Sabor Abobora: Intacta Com Todas As Partes Comestíveis Aproveitáveis (aspecto, Cor e Sabor	KG	1.610
32	446 - Farinha de Mandioca Torrada Tipo 01: Pacote de 1 Kg Farinha de Mandioca Torrada Tipo 01: Pacote de 1 Kg	KG	363
33	677 - ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO Adoçante Dietético Líquido: Frasco com 100 ml, aspecto líquido límpido transparente, ingredientes (água, edulcorante glicosídeos de esteviol, conservador, benzoato de sódio, acidulante, ácido cítrico) sem glúten, com bico dosador.	UND	200
34	682 - CHEIRO VERDE Cheiro Verde: De primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	380
35	685 - FARINHA LÁCTEA - 230G Farinha Láctea: enriquecida Com Vitaminas, de Preparo Instantâneo. Fabricada A Partir de Matérias Primas Sãs e Limpas, Deverá Apresentar Aspecto e Cheiro Característico,	PCT	480
36	687 - LEITE DE SOJA EM PÓ SEM LACTOSE Leite de Soja em Pó Sem Lactose: Alimento com proteína isolada de soja para dietas com restrição de lactose. Composição: ingredientes a base de proteína isolada de soja, (proteína isolada de soja, óleo de palma, xarope de milho, açúcar, fosfato de cálcio, citrato de potássio, fosfato de potássio dibásico, sal, fosfato de magnésio, ácido ascórbico, óxido de zinco, pirofosfato férrico, pantotenato de cálcio, vitamina B2, Vitamina A, niacinamida, vitamina B6, mononitrato de tianina, iodeto de potássio, vitamina B9, D3, B12; emocificantes: lecitina e mono e diglicerídeos de ácidos graxos aromatizante e corante natural betacaroteno) açúcar maltodextrina e aroma idêntico ao natural de baunilha. Embalagem de 300 g.	UND	162
37	691 - MILHO DE MUNGUNZÁ Milho de Mungunzá: Amarelo, 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem: saco plástico transparente atóxico. Peso líquido de 500 g, com validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega; Deve apresentar na embalagem a identificação do fornecedor e telefone, nome do produto, peso, prazo de validade e informações nutricionais.	PCT	1.985
38	1726 - Banana BANANA In Natura, de primeira, (prata ou pacovan) com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para	KG	2.328



	o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.		
39	1750 - COLORÍFICO EM PÓ - PCT 100G Colorífico em Pó: A Base de Urucum, em Pacotes Plásticos de 100 G, Sem Adição de Sal, Inviolados e Livre de Impurezas. A embalagem Deverá Conter externamente Os Dados de Identificação e Procedência Como A Marca do Fabricante, Data de Fabricação, Número de Lote, Informações Nutricionais, Prazo de Validade Não Inferior 120 Dias da Data da entrega do Produto, Peso Líquido e estar de Acordo Com A Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões Para Alimentos – Cnnpa.	PCT	620
40	1753 - FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS (COXA E SOBRECOXA SEPARADAS) Frango em Pedacos Congelados (coxa e Sobrecoxa Separadas). Frango Semi-processado; 1ª Qualidade, Coxa e Sobrecoxa, Partes Inteiras, Sem Tempero; Congelado; Com Aspecto, Cor, Cheiro e Sabor Próprios; Sem Manchas e Parasitas; Acondicionado em embalagem Plástica Transparente e Atóxica. O Produto Deve estar em Perfeitas Condições de Uso, Devendo Obedecer O Valor Limite de 6% de Agua.	KG	1.695
41	1756 - MACARRÃO ESPAGUETE - 500G Macarrão: espaguete Com Ovos, Procedência Nacional, 1ª Qualidade, Isento de Mofo (manchas esverdeadas Com Pontos Brancos e Cinza), de Odores estranhos e de Substâncias Nocivas. embalagem Tipo Sacos de Polietileno, Termossoldada, Transparentes, Atóxicos e Resistentes, Contendo 500 G. Prazo Mínimo de Validade de 12 Meses A Contar A Partir da Data de entrega.	PCT	2.896
42	1758 - OVOS DE GALINHAS - BANDEJA C/ 15 UND Ovos de Galinhas - Bandeja C/ 15 Und - Sem Rachaduras, Tamanho Médio, Com Peso de Aproximadamente 60g. Produto Fresco, Sem Manchas Ou Sujidades, Cor, Odor Ou Sabor Anormais; Acondicionados em embalagem Adequada. Proveniente de Avicultor Com Inspeção Oficial, Devendo Atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal. embalados em Bandejas Com 15 Und.	UND	1.959
43	1762 - PIMENTÃO VERDE Pimentão Verde: Características Gerais: Fresco. Tendo Tamanho, Aroma, Cor e Sabor Próprios da espécie e Variedades. em Grau de Desenvolvimento Tal Que Lhes Permita Suportar A Manipulação, O Transporte e A Conservação em Condições Adequadas Para O Consumo Mediato e Imediato. Não Conterem Substâncias Terrosas, Sujidades Ou Corpos estranhos Aderentes à Superfície da Casca. estarem Isentos de Umidade externa Anormal, Aroma e Sabor estranhos. Acondicionados em Sacos Plásticos Resistentes, Conforme Quantidade Solicitada.	KG	350
44	1763 - MELANCIA Melancia: In Natura, de Primeira, Com 80 A 90% de Maturação, entregues Com As Cores Características, de Tamanhos	KG	1.666



	Uniformes (médio A Grande), Sem Fermentos Ou Defeitos, Tenras, Sem Corpos estranhos Ou Tenros Aderida à Superfície externa. Apresentando Grau de Maturação Tal Que Lhe Permita Suportar A Manipulação, O Transporte e A Conservação em Condições Adequadas Para O Consumo. Com Ausência de Sujidades, Parasitos e Larvas, de Acordo Com A Resolução 12/78 da Cnnpa.		
45	1764 - REPOLHO ROXO Repolho Roxo: Repolho Roxo Híbrido de Primeira Qualidade, Com Grau de Maturação Tal Que Lhes Permita Suportar Transporte, Manipulação e Conservação Adequada Para Consumo Mediato e Imediato, Apresentando Cor, Tamanho e Conformação Uniformes, Sem Manchas, Machucaduras, Bolores, Sujidades, Ferrugem Ou Outros Defeitos Que Possam Alterar Sua Aparência e Qualidade. Livre de Resíduos de Fertilizantes.	KG	378
46	1765 - REPOLHO BRANCO Repolho Branco: Repolho Híbrido de Primeira Qualidade, Com Grau de Maturação Tal Que Lhes Permita Suportar Transporte, Manipulação e Conservação Adequada Para Consumo Mediato e Imediato, Apresentando Cor, Tamanho e Conformação Uniformes, sem Manchas, Machucaduras, Bolores, Sujidades, Ferrugem Ou Outros Defeitos Que Possam Alterar Sua Aparência e Qualidade. Livre de Resíduos de Fertilizantes.	KG	405
47	1766 - MAMÃO Mamão: In Natura, de Primeira, Com 80 A 90% de Maturação, entregues em Sacos Plásticos Transparentes de Primeiro Uso, Com As Cores Características, de Tamanhos Uniformes (médio A Grande), Sem Fermentos Ou Defeitos, Tenras, Sem Corpos estranhos Ou Tenros Aderida à Superfície externa. Apresentando Grau de Maturação Tal Que Lhe Permita Suportar A Manipulação, O Transporte e A Conservação em Condições Adequadas Para O Consumo. Com Ausência de Sujidades, Parasitos e Larvas, de Acordo Com A Resolução 12/78 da Cnnpa.	KG	951
48	1768 - MAIONESE Maionese Tradicional. embalagem Com 250 G, Com Dados de Identificação do Produto, Marca do Fabricante, Prazo de Validade, Peso Líquido e de Acordo Com A Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões Para Alimentos - Cnnpa.	UND	408
49	1769 - VINAGRE Vinagre Características Técnicas: Fermentado Acético de álcool, Acidez 4%. embalagem: Deve estar Intacta, Acondicionada em Garrafas Plásticas Resistentes, Contendo 500 ML. Prazo de Validade: Mínimo de 3 Meses A Partir da Data de entrega. A Rotulagem Deve Conter No Mínimo As Seguintes Informações: Nome e/ou Marca, Ingredientes, Data de Validade, Lote e Informações Nutricionais.	UND	564
50	1770 - TEMPERO EM PÓ Tempero em Pó. Profissional é Uma Combinação de Temperos, Ideal Para Carnes, Verduras e Legumes e Arroz. Pacote de 60g	PCT	342



51	1771 - REFRIGERANTE DE UVA Refrigerante de Uva: Bebida Não Alcoólica, Não Fermentada, e Gaseificada, Composto Por água Mineral Gaseificada, Açúcar, Suco Natural Concentrado de Uva, Aroma de Uva. embalagem de 2 Litros. Produto Igual Ou Superior A Fanta.	UND	698
52	1772 - REFRIGERANTE DE LARANJA Refrigerante de Laranja: Bebida Não Alcoólica, Não Fermentada, e Gaseificada, Composto Por água Mineral Gaseificada, Açúcar, Suco Natural Concentrado de Laranja, Aroma de Laranja. embalagem de 2 Litros. Produto Igual Ou Superior A Fanta.	UND	697
53	1773 - REFRIGERANTE DE GUARANÁ Refrigerante de Guaraná: Bebida Não Alcoólica, Não Fermentada e Gaseificada, Composto Por água Mineral Gaseificada, Açúcar, Suco Natural Concentrado de Guaraná, Aroma de Guaraná. embalagem de 2 Litros. Produto Igual Ou Superior A Fanta.	UND	700
54	1774 - RAPADURA DE CANA DE AÇÚCAR Rapadura de Cana de Açúcar, embalagem Plástica, 1ª Qualidade	UND	303
55	1775 - MINGAU DE ARROZ Mingau de Arroz - embalagem de 230 G Mucilagem A Base de Arroz Pré-cozido Adicionado de Vitaminas e Minerais, Tipo Mucilon Ou Similar. Características Técnicas: Farinha de Arroz, Açúcar, Amido, Carbonato de Cálcio, Fosfato de Sódio Dibásico, Maltodextrina, Sais Minerais, Vitaminas, Aromatizante Vanilina. Não Deve Apresentar entre Os Ingredientes: Leite Ou Traços de Leite. Contém Glúten Prazo de Validade: Mínimo de 3 Meses A Partir da Data de entrega. A Rotulagem Deve Conter No Mínimo As Seguintes Informações: Nome e/ou Marca, Ingredientes, Data de Validade, Lote e Informações Nutricionais.	PCT	468
56	1776 - MILHO VERDE EM CONSERVA Milho Verde em Conserva Ingredientes: Milho Verde, água, Açúcar, Sal. embalagem: Deve estar Intacta, Resistente, Vedada Hermeticamente e Limpa, Acondicionada em Latas de Flandres Com Peso Liquido de 320 G e Peso Liquido Drenado de 200 G, Não Apresentando Ferrugem, Amassamento, Vazamento Ou Abaulamento. Prazo de Validade: Mínimo de 3 Meses A Partir da Data de entrega. A Rotulagem Deve Conter No Mínimo As Seguintes Informações: Nome e/ou Marca, Ingredientes, Data de Validade, Lote e Informações Nutricionais.	L	558
57	1777 - LEITE EM PÓ INTEGRAL Leite em Pó Integral Características Técnicas: Leite em Pó Integral Instantâneo. O Produto Deve Conter No Mínimo 3,5% de Gordura, enriquecido Com Vitamina A, C, D e Ferro Cor Branca Interior e Sabor Característico. embalagem: Acondicionada em embalagem Resistente Contendo 800g. Deverá Trazer Informações Gerais, Data de Fabricação e Validade Bem Visíveis e Claras, Instantâneo As Bordas do Fecho de Vedação da embalagem Devem estar Perfeitas (sem Orifícios Ou Defeitos) Que Prejudiquem A Qualidade e O Valor	PCT	509



	Nutricional do Produto. O Produto Não Deverá Apresentar Sinais de Sujidade, Corpos estranhos Ao Produto, Cor Não Característica do Produto, Sabor ácido Intenso Ou Problemas de Vedação da embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 3 Meses A Partir da Data de entrega. A Rotulagem Deve Conter No Mínimo As Seguintes Informações: Nome e/ou Marca, Ingredientes, Data de Validade, Lote e Informações Nutricionais.		
58	1778 - LEITE CONDENSADO Leite Condensado, embalagem Longa Vida de 395g	CX	616
59	1779 - FÉCULA DE MANDIOCA Textura fina, e coloração branca isento de sujidade e mofos, embalagem plástica, a toxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 meses a contar da entrega do produto. Pacote de 1kg.	KG	749
60	1780 - FARINHA DE TRIGO Farinha de trigo especial tipo i, enriquecida com ferro e ácido fólico: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 35 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n.38 FNDE. Obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e odor próprio. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,850%, teor Máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de no mínimo 6% p/p. Embalagem primária: pesando 1kg, indelével, plástica, resistente e atóxica. Embalagem secundária: de saco plástico, resistente, pesando até 10kg. Validade mínima de 04 meses após a data de fabricação.	PCT	741
61	1781 - FARINHA DE CEREAIS VITAMINADA Farinha de Cereais Vitaminada. Características Técnicas: Farinha de Trigo enriquecida em Ferro e ácido Fólico, Açúcar, Amido, Farinha de Arroz, Farinha de Aveia, Farinha de Milho, Farinha de Cevada, Farinha de Centeio, extrato de Malte, Carbonato de Cálcio, Fosfato de Sódio Dibásico, Maltodextrina, Vitaminas e Minerais e Aroma de Baunilha. Não Deve Apresentar entre Os Ingredientes: Leite Ou Traços de Leite. Contém Glúten. embalagem: Deve estar Intacta, Acondicionada em Caixas Resistentes, Pacotes Ou Latas Flandres de Até 600 Gramas. Prazo de Validade: Mínimo 3 Meses A Partir da Data de entrega. A Rotulagem Deve Conter No Mínimo As Seguintes Informações: Nome e/ou Marca, Ingredientes, Data de Validade, Lote e Informações Nutricionais.	PCT	504
62	1782 - ERVILHA EMLATA Ervilha em Lata Ingredientes: ervilha, água, Sal e Açúcar. embalagem: Deve estar Intacta, Resistente, Vedada Hermeticamente e Limpa, Acondicionada em Latas de Flandres Com Peso Liquido de 320 G e Peso Liquido Drenado de 200 G, Não Apresentando Ferrugem, Amassamento, Vazamento Ou Abaulamento. Prazo de	LT	490



	Validade: Mínimo de 3 Meses A Partir da Data de entrega. A Rotulagem Deve Conter No Mínimo As Seguintes Informações: Nome e/ou Marca, Ingredientes, Data de Validade, Lote e Informações Nutricionais.		
63	1783 - CREME DE LEITE Creme de Leite Creme de Leite; Apresentando Teor de Matéria Gorda Mínima de 25%,com Validade Mínima de 5 Meses A Contar da Data da entrega; embalado em Caixa Cartonada, e Suas Condições Deverão estar de Acordo Com A Portaria Ma-146,de 07/03/96; e Sua Posteriores Alterações. O Rótulo Deverá Seguir A Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do Mapa.	CX	914
64	1784 - CALDO DE CARNE Caldo de Carne em Pó-preparado à Base de extrato de Carne e Condimentos, Acondicionado em Caixas íntegra, Atóxico. embalagem de Até 116g Com As Devidas Referências Nutricionais, Validade Mínima de 3 Meses A Partir da Data de entrega. A Rotulagem Deve Conter No Mínimo As Seguintes Informações: Nome e/ou Marca, Ingredientes, Data de Validade, Lote e Informações Nutricionais.	CX	412
65	1785 - CAFÉ TORRADO E MOÍDO Café Torrado e Moído. Café Torrado, Moído, embalado A Vácuo, Com 100% de Pureza. Não Deve Apresentar Sujidade, Umidade, Rendimento Insatisfatório, Misturas e Peso Insatisfatório, Sabor Não Característico. embalagem: Deve estar Intacta, Acondicionada em Pacotes de Até 250g. à Vácuo. Prazo de Validade: Mínimo de 3 Meses A Partir da Data de entrega. A Rotulagem Deve Conter No Mínimo As Seguintes Informações: Nome e/ou Marca, Ingredientes, Data de Validade, Lote e Informações Nutricionais e Atender As exigências Anvisa. Apresentar Selo de Pureza Abic.	PCT	2.849
66	1790 - MILHO DE PIPOCA Milho de Pipoca; de Primeira Qualidade, Beneficiado, Polido, Limpo; Isento de Sujidades, Parasitas e Larvas; Admitindo Umidade Máxima de 14% Por Peso; e Suas Condições Deverão estar de Acordo Com A Instrução Normativa Nº 60, de 22/12/11. Com 500g.	PCT	715
67	1791 - MELÃO Melão: Tipo Amarelo, 1ª Qualidade; Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, No Decorrer da Semana No Máximo 5 (cinco) Dias Antes do Vencimento. Características: Produto Selecionado Com Polpa Firme e Intacta, Devendo Ser Maduro e entre Maduro, Sem Danos Físicos Oriundos do Manuseio e Transporte.	KG	943
68	1792 - BEBIDA LÁCTEA Bebida Láctea: Sabores (morango e/ou Salada de Frutas), Acondicionada em embalagem Apropriada, Atóxica, de 1 Litro; Com Consistência Cremosa, Conservado entre 1 A 10 Graus Centígrados; Validade Mínima de 30 Dias A Contar da Data da entrega. O Rótulo Deverá Apresentar Identificação, Nome do Produto, Peso, Prazo de Validade, Informações Nutricionais e Selo de Inspeção Sanitária.	L	2.472
69	1793 - CHOCOLATE EM CAIXA Chocolate em Caixa - Caixa Bombom Chocolate, embalagem Com Dados de Identificação do Produto, Marca do	CX	412



	Fabricante, Data de Fabricação, Prazo de Validade e de Acordo Com As Normas e/ou Resoluções Vigentes da Anvisa/ms. (und. Com 300g)		
70	1794 - MACAXEIRA Macaxeira: In Natura de Primeira, entregues em Sacos Plásticos Transparente de Primeiro Uso, Com As Cores Características, de Tamanhos Uniformes (médio e Grande) Sem Ferimentos Ou Defeitos, Tenras, Sem Corpos estranhos Ou Tenros Aderida da Superfície externa. Apresentando Grau de Maturação Tal Que Lhe Permita Suportara Manipulação, O Transporte e A Conservação em Condições Adequadas Para O Consumo. Com Ausencia de Sujidades, Parasitos e Larvas, de Acordo Com Aresolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões Para Alimentos- Cnpa.	KG	590
71	1795 - CENOURA I Cenoura: In Natura, de Primeira, entregues em Sacos Plásticos Transparentes de Primeiro Uso, Com As Cores Características, de Tamanhos Uniformes (médio A Grande), Sem Ferimentos Ou Defeitos, Tenras, Sem Corpos estranhos Ou Tenros Aderida à Superfície externa. Apresentando Grau de Maturação Tal Que Lhe Permita Suportar A Manipulação, O Transporte e A Conservação em Condições Adequadas Para O Consumo. Com Ausência de Sujidades, Parasitos e Larvas, de Acordo Com A Resolução 12/78 da Cnpa.	KG	885
72	1796 - EXTRATO DE TOMATE - 340G Extrato de Tomate: embalagem Com Peso Líquido de 340 G, extrato Concentrado, Isentos de Peles e Sementes, Acondicionado em embalagens Plásticas, íntegras, Resistentes, Vedado. A embalagem Deverá Conter externamente Os Dados de Identificação e Procedência Como A Marca do Fabricante, Data de Fabricação, Número de Lote, Informações Nutricionais, Prazo de Validade Não Inferior 120 Dias da Data da entrega do Produto, Peso Líquido e estar de Acordo Com A Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões Para Alimentos – Cnpa.	UND	735
73	1797 - ABACAXI Abacaxi. de Boa Qualidade, Sem Defeitos Sérios, Apresentando Tamanho, Cor e Conformação Uniformes, Devendo Ser Bem Desenvolvidas e Maduras. A Polpa Deve estar Intacta e Firme. Características Gerais: Fresco. Atingir O Grau Máximo Ao Tamanho, Aroma, Cor e Sabor Próprios da espécie e Variedades. Apresentar Grau de Maturação Tal Que Lhes Permita Suportar A Manipulação, O Transporte e A Conservação em Condições Adequadas Para O Consumo Mediato e Imediato. Não Conterem Substâncias Terrosas, Sujidades Ou Corpos estranhos Aderentes à Superfície da Casca. estarem Isentos de Umidade externa Anormal, Aroma e Sabor estranhos. estarem Livres de Resíduos e Fertilizantes. Deve Apresentar-se em Início de Maturação.	KG	723
74	1805 - BISCOITO AMANTEGADO 250g Biscoito Amantegado dos Sertões - Ingredientes: Polvilho Azedo, Leite, Gordura Vegetal Hidrogenada, Queijo, água, Ovos, Sal e Aromatizante Sabor Queijo. Não Poderá Conter Nenhum Ingrediente Que Contenha Glúten. Na embalagem	PCT	1.685



	Deverá Conter As Seguintes Informações: Indicação do Fabricante, Ingredientes, Data de Validade e Peso.		
75	1815 - LARANJA Laranja, Pêra de Primeira Qualidade - Peso Médio 200g, Casca Lisa Livre de Fungos.	KG	2.620
76	1821 - MAÇÃ NACIONAL I Maçã Nacional I Intacta Com Todas As Partes Comestíveis Aproveitáveis (aspecto, Cor e Sabor Característicos).primeira Qualidade.	KG	1.108
77	5756 - UVA ROXA nacional de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	1.338
78	5758 - UVA VERDE nacional de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	1.338
79	5783 - CHÁ SABORES VARIADOS Embalagens de 10g, menta, hortelã, boldo, eucalipto, cidreira.	PCT	960
80	5803 - BISCOITO COMUM 250g Farinha de trigo, Leite, Gordura Vegetal Hidrogenada, Queijo, água, Ovos, Sal e Aromatizante Sabor Queijo. Não Poderá Conter Nenhum Ingrediente Que Contenha Glúten. Na embalagem Deverá Conter As Seguintes Informações: Indicação do Fabricante, Ingredientes, Data de Validade e Peso.	PCT	1.825
81	5814 - PÃO DE FORMA 500g PRODUZID:O Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal refinado, glúten, soro de leite em pó, conservador propionato de cálcio, estabilizantes lecitina de soja e estearoil 2 - lactil lactato de cálcio e acidulante ácido ascórbico,livre de fungos e parasitas, embalagem contendo data de fabricação, validade e peso.	PCT	1.740
82	5815 - QUEIJO, TIPO MUSSARELA queijo tipo mussarela, peça, resfriada, derivado de leite de vaca de boa qualidade, textura compacta, com odor e queijo mussarela sabor suave e levemente salgado, condicionado em peça individual, embalado a vácuo, pesando cerca de 4 kg, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e kg 4000 organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto. número do registro do ministério da	KG	332



	agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif.		
83	8225 - FEIJÃO CARIOCA Características técnicas: Tipo 1, safra nova, grãos inteiros e sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies, embalado em saco plástico resistente transparente, contendo 1 kg, acondicionados em fardos lacrados. devendo apresentar na embalagem dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número do lote, informações nutricionais, lote, gramatura, prazo de validade não inferior a 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e está de acordo com a resolução 12/78da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos- CNNPA.	KG	805
84	8260 - BETERRABA Características Técnicas: Beterraba in Natura, de primeira, entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, seguir os padrões da Anvisa (definidos na RDC nº 724/22).	KG	692
85	8476 - BATATA DOCE Características técnicas: batata doce tipo roxa, de 1ª qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, seguir os padrões da Anvisa (definidos na RDC nº 724-22).	KG	936
86	8538 - MACARRÃO PARAFUSO Tipo parafuso de semolina ou sêmola, embalados em pacotes de 400g de plástico transparente, inviolados, livre de impurezas, insetos ou micro-organismos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA.	PCT	1.356
87	8539 - FÍGADO BOVINO Características técnicas: Fígado bovino congelado, sem aparas, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria sem manchas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em polietileno transparente, atóxico, limpo, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Não ultrapassar de 30 dias de congelamento de acordo com a data de processamento. Possuir nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Caso o	KIT	928



	produto não atenda as especificações técnicas exigidas no termo, o mesmo deverá ser imediatamente substituído		
88	8542 - SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL1 Características técnicas: Contém naturalmente ômega 3. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Não contém glúten. Não contém conservantes. Isento de material estranho, sujidades, parasitas e larvas, ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Com registro no Ministério da Agricultura. Acondicionada em latas de folhas de flandres revestidas internamente com verniz sanitário. Embalagem abre fácil. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido de cada lata: 125g. Peso drenado de cada lata: 75g. As latas não podem apresentar sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, perfurações e amassados), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	UND	500

1.2. Os itens objeto da presente aquisição estão dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho.

1.3. Os itens objeto da presente aquisição são classificados como bens comuns, pois possuem especificações usuais de mercado e padrões de qualidade definidas em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

1.4. O prazo de vigência da contratação é até 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura do instrumento contratual da Ata de Registro de Preço, sendo admitida sua prorrogação por igual período.

1.5. O instrumento contratual a ser celebrado oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.6. O fornecimento dos itens acima descritos será parcelado, nos prazos e nos locais de entrega descritos neste Termo de Referência.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se fundamentada no Estudo Técnico Preliminar, contido na fase interna deste processo de contratação.



2.2. O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, tendo em vista este instrumento de governança ainda não ter sido elaborado pela Municipalidade.

3. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA PRESENTE CONTRATAÇÃO

3.1. A aquisição de gêneros alimentícios justifica-se pela necessidade de assegurar o atendimento contínuo e adequado às demandas das Secretarias Municipais, garantindo o suporte necessário ao desenvolvimento das atividades administrativas e à manutenção dos serviços públicos. A disponibilização desses itens contribui para o bom funcionamento das unidades administrativas, evitando desabastecimento e assegurando condições adequadas para a execução das ações institucionais. Além disso, a medida favorece a organização logística e a regularidade no fornecimento, atendendo de forma eficiente às necessidades do Município.

4. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

4.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. São requisitos de contratação:

5.1.1. Os produtos fornecidos devem atender aos padrões de qualidade estabelecidos pelas autoridades competentes e fiscalizadoras, garantindo a conformidade com as normas e regulamentos pertinentes.

5.1.2. Os materiais/serviços devem ser entregues conforme as especificações e quantidades estabelecidas no contrato/autorização de fornecimento.

5.1.3. Os materiais ou serviços entregues devem ser fornecidos de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas no contrato ou na autorização de fornecimento, sem variações ou deficiências.

5.1.4. Responsabilizar-se integralmente pela entrega, nos termos da legislação vigente e exigências editalícias, observadas as especificações, normas e outros detalhamentos, quando for o caso ou no que for aplicável, fazer cumprir, por parte de seus empregados e prepostos, as normas da Secretaria Requisitante.

5.1.5. Atender, de imediato, as solicitações relativas à substituição do ITEM licitado que não atenda ao especificado.

5.1.6. Assumir inteira responsabilidade quanto à garantia e qualidade do ITEM licitado, reservando à Secretaria Requisitante o direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados.

5.1.7. Comunicar imediatamente à Secretaria Requisitante, quando for o caso, qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional, para que sejam adotadas as providências de regularização necessárias



Da exigência de amostra

5.2. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o(a) Pregoeiro(a) exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta.

5.2.1. Em caso de solicitação de amostras de algum item, o primeiro licitante classificado deverá entregar, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar da notificação, o descritivo técnico e a respectiva amostra do objeto licitado. Esta entrega tem como objetivo verificar se o produto atende às especificações do edital e seus anexos.

5.2.2. Em atendimento ao item 5.2.1, o agente/pregoeiro informará o endereço para a entrega das mesmas no chat do portal.

5.2.3. Para o exame da amostra, o órgão/entidade avaliador poderá, a seu critério, solicitar análise técnica.

5.2.4. Compete ao órgão/entidade, no prazo de 3 (três) dias úteis, examinar a(s) amostra(s) apresentada(s) e emitir o Termo de Aceite, podendo o prazo ser prorrogado de forma devidamente justificada.

5.2.5. O critério de exame das amostras se restringe à verificação da conformidade do bem ofertado, confrontado com as exigências técnicas expressas por parâmetros e padrão de desempenho constante no Termo de Referência e às informações técnicas prestadas pelo arrematante.

5.2.6. No caso de o licitante vencedor de qualquer dos itens/lotos tiver suas amostras reprovadas ou tenham sido entregues fora das especificações previstas neste Edital, sua proposta será desclassificada, sendo o licitante classificado a seguir imediatamente chamado para substituir o desclassificado e assim sucessivamente, até que as amostras apresentadas sejam aceitas pela Administração

5.2.7. O licitante que não apresentar amostras no prazo previsto no item 5.2.1 também terá sua proposta automaticamente desclassificada.

5.2.8. O prazo limite para retirada de amostras não utilizadas ou não aprovadas será de 3 (três) dias, contados da data da homologação do certame.

5.2.9. As amostras não aprovadas e não retiradas no prazo do item anterior poderão ser descartadas pelo órgão avaliador.

Da Subcontratação

5.3. Na presente Contratação **NÃO** será admitida subcontratação.

Da Garantia da contratação

5.4. **NÃO** haverá exigência da garantia da contratação.



6. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

6.1. A licitante vencedora ficará obrigada a fazer a entrega do produto/material, conforme a necessidade e o interesse da PREFEITURA MUNICIPAL no prazo máximo de 5 (cinco) dias, após o recebimento da Autorização do Fornecimento expedida pela Secretaria requisitante ou servidor designado para esse fim.

6.2. Os produtos/materiais, serão recebidos provisoriamente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, caso não tenha tempo hábil para analisar todo os produtos/materiais entregue.

6.3. Os produtos/materiais, poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.4. Os produtos/materiais serão recebidos definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante atesto de recebimento.

6.5. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

6.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6.7. O Contratado deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar o objeto nos endereços relacionados neste Termo de Referência e/ou ordem de compra, conforme as condições e as necessidades do licitante.

7. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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



7.2. 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.

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

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

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

7.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

7.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

7.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

7.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

7.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

7.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas apazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

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



7.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário

7.8.1. Caso ocorram 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;

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

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

7.9.2. 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.

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

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

7.10. O fiscal administrativo 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.

7.11. 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.



8. DO CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

8.1. O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual e Municipal, com o FGTS, e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

8.2. Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

8.3. Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente bancária de titularidade do Contratado.

8.4. As notas fiscais devem ser emitidas em nome do Município Contratante, devendo constar ainda número da licitação, lote/item e validade dos produtos, para fins de rastreabilidade em estoque.

8.5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX)$

$I = \frac{(6/100)}{365}$

$I = 0,00016438$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

9. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. 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** por item.



Exigências de habilitação

9.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

9.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

9.1.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.1.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio: www.portaldoempreendedor.gov.br;

9.1.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.1.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.1.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.1.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

9.1.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

9.1.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.2. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

9.2.1. CNPJ - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.2.2. Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Nacional**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.2.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (**FGTS**);

9.2.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **justiça do trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de 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;

9.2.5. Prova de regularidade junto à **Fazenda Estadual**, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

9.2.6. Prova de regularidade junto à **Fazenda Municipal**, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;

9.2.7. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.2.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.2.9. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.2.10. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.2.11. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

9.3.1. Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão.

9.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

9.6.1. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação – Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.



10. DA ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O valor estimado da contratação, que será utilizado como critério de classificação de propostas, será elaborado na próxima fase, tendo por base este Termo de Referência, seguindo a metodologia do art. 23 da Lei 14.133/2021 e respectivas regulamentações.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. São obrigações da Contratante:

11.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

11.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

11.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

11.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado; e

11.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

11.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

12.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

12.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12,13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

12.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;



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

12.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

13. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

13.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

14. DO REAJUSTEE

14.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

14.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA-E e exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

14.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

14.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

14.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

14.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

14.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

14.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

15. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.



16. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.

16.2. Por se tratar de Registro de Preços, os recursos financeiros para fazer face às despesas da contratação correrão por conta dos órgãos e entidades, cujos elementos de despesas constarão nos respectivos contratos e nota de empenho, observados as condições estabelecidas no processo licitatório.

Doutor Severiano/RN, 23 de março de 2026.

Vércia Lopes Morais Silva
Secretária Municipal de Administração

Estão de acordo, as seguintes Secretarias Municipais:

Maria Eliza Garcia Bezerra
Secretária Municipal de Saúde

Janice Irene Neta Fernandes
Secretária Municipal de Assistência Social

Daysa Rêgo de Lima
Secretária Municipal de Educação