



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

1

1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem como objeto deste estudo técnico preliminar visa o fornecimento de gêneros alimentícios (gêneros básicos e industrializados) visando suprir as demandas das Secretarias Municipais e Departamentos da Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim.

1.1.1. TABELA DESCRITIVA DOS ITENS:

Ord	PRODUTO/DESCRIÇÃO	UNID	ASSIST ÊNCIA	SAÚDE	ADM	EDUCAÇ ÃO	TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ instantâneo, a base de cacau em pó, enriquecido com Actigen E ou similar. Embalagens devem estar intactas, acondicionadas em latas de 400 g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	und	1000	1500	1.000	1500	5.000
2	AÇÚCAR CRISTAL, embalagem de 1Kg - o produto referido deve apresentar cor branca clara, deve estar solto e seco no pacote. Sua embalagem não deve apresentar perfurações, prazo de validade no mínimo de 6 meses.	kg	3000	4500	3.000	4500	15.000
3	ADOÇANTE LÍQUIDO, Adoçante dietético líquido com ciclamato sódico e sacarina sódica. Embalagem com a identificação do produto, prazo de validade e de acordo com a resolução vigente. Embalagem 100 ml.	und	60	50	50	60	220
4	AMEIXA EM CALDA, ameixa inteira, em lata, peso drenado 150g,	und	80	40	80	100	300
5	AMENDOIM, de primeira, torrado, em caroço seco, 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	und	250	100	200	150	700



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

2

	sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem com 500 g.						
6	AMENDOIM, com casca para cozinhar, pacote de 01 kg	kg	350	100	150	250	850
7	AMIDO DE MILHO, aparência homogênea, livre de sujidades, parasitos e larvas, acondicionado em pacote contendo 500g, validade do produto não poderá ser inferior a 120 dias, contados a partir da data de sua entrega. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS. Rotulagem contendo no mínimo, nome do fabricante e do produto, CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.	und	140	100	500	150	890
8	ARROZ PARBOILIZADO Longo fino, tipo 01, constituído de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade, isento de sujidades, materiais estranhos, toxinas, parasitas e larvas, mau estado de conservação, incluindo os processos de fermentação e mofo, com rendimento após a cocção de no mínimo 2,9 vezes. A embalagem deve ser transparente, atóxico com identificação do produto e peso líquido de 01 kg, acondicionados em fardos de plástico resistente, de 15 a 30 kg. Deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, número de lote, registro do Ministério de Agricultura, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informação nutricional,	kg	1000	1500	1000	1500	5.000



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

3

	procedência, seguindo a Portaria nº 269 de 17 de novembro de 1988 do Ministério da Agricultura. O produto deverá ser transportado de acordo com os preceitos técnicos da ANVISA. Validade: Não poderá ser inferior a 180 dias, contados a partir da data de sua entrega.						
9	ARROZ INTEGRAL, tipo 1, 100% natural Embalagem contendo 01 kg, com Identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	kg	200	150	150		500
10	ATUM RALADO EM ÓLEO – rico em ômega 3, fonte de proteínas, lata de 170g, em boas condições (sem amassados) e contendo todas as informações.	und	75	75	75	75	300
11	AVEIA, em flocos finos, 100% natural, sem aditivos ou conservantes. Na embalagem deverão conter os dados de identificação do produto: marca do fabricante, data de fabricação e validade com no mínimo 04 meses e demais informações de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Embalagem de 200g.	ptc	390	390	260	260	1.300
12	AZEITE DE OLIVA, extra virgem, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, aparência transparente levemente amarelada, cheiro característico. Na embalagem deverão conter os dados de	und	100	40	60	100	300



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

4

	identificação do produto: marca do fabricante, data de fabricação/validade e demais informações de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). GARRAFA COM 500 ml.						
13	AZEITONA VERDE, com caroço, em conserva. Na embalagem deverão conter os dados de identificação do produto: marca do fabricante, data de fabricação/validade e demais informações de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Embalagem com 120g.	und	300	20	50	200	570
14	BALA MASTIGÁVEL, pacote plástico com sabores sortidos, contendo, aproximadamente 120 unidades, pesando o total de 600g.	ptc	600	100	250	450	1.400
15	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL. Biscoito tipo Cream cracker integral Ingredientes: INGREDIENTES: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, sal, fermento químico bicarbonato de sódio. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação e de caracteres organolépticos normais. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados,	ptc	650	200	650	300	1.800



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

5

	queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com registro, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. As embalagens secundárias no qual os pacotes de biscoito deverão estar acondicionados devem ser de papelão, resistentes, intactas e higienicamente adequadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.						
--	---	--	--	--	--	--	--



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

6

16	BISCOITO CREAM CRACKER. Biscoito salgado, tipo Cream Cracker, á base de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e mencionados. O produto não deverá conter soja nem quaisquer substâncias corantes artificiais. Características organolépticas: - Aspecto: massa torrada - Cor: própria - Odor: próprio - sabor: próprio - textura: crocante/macia. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Apresentação em embalagem primária dupla de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS. As embalagens secundárias no qual os pacotes de biscoito deverão estar acondicionados devem ser de papelão, resistentes, intactas e higienicamente adequadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: mínima de 08 (oito) meses. Unidade de Fornecimento:	ptc	2000	2000	1.600	2400	8.000
----	--	-----	------	------	-------	------	-------



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

7

	Caixa contendo pacotes do produto (20x400 ou 24x350). Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Petyan; Tupy; Delite; Supradely.						
17	BISCOITO RECHEADO , Descrição: Biscoito do tipo recheado, doce, industrializado, condicionado em embalagem individual, fabricado com ingredientes de boa qualidade, próprio para o consumo humano, isento de impurezas, bolores, umidade excessiva, odores ou sabores estranhos. O produto deve apresentar crocância e frescor, com recheio uniforme, bem distribuído e compatível com o sabor descrito na embalagem. Sabores: chocolate, morango, baunilha, brigadeiro, leite condensado, doce de leite ou similares. Especificações mínimas: Validade: mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega; Embalagem: primária individual lacrada, contendo rótulo com identificação do fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informações nutricionais e registro no órgão competente (ANVISA/MAPA); Produto deve estar em conformidade com as normas da ANVISA e demais legislações sanitárias vigentes. Embalagem de 60g. Caixa com 30 unidades.	caixa	850	100	200	850	2.000



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

8

18	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, soro de leite em pó, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermento químico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, amido de milho, deve estar inteiro e firme, sem pó branco solto no pacote e com aspecto crocante, zero de gordura trans, embalagem de 400g, prazo de validade no mínimo de 6 (seis) meses, apresentar registro do Ministério de Saúde e marca conhecida no mercado.	ptc	4000	1000	1000	3000	9.000
19	BISCOITO DOCE TIPO MARIA- a base de farinha de trigo, amido de milho, açúcar, sal, gordura vegetal, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e mencionados. Características organolépticas: - Aspecto: massa torrada sem recheio - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio - Textura: crocante/macia. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Não permitido o uso de corantes (Resolução-CNNPA Nº 12 de 1938) Apresentação em embalagem primária dupla de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 300 a 350 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data	ptc	4000	2000	1500	3000	10.500



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

9

	de fabricação e validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS. As embalagens secundárias no qual os pacotes de biscoito deverão estar acondicionados devem ser de papelão, resistentes, intactas e higienicamente adequadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: mínima de 08 (oito) meses. Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Unidade de Fornecimento: Caixa contendo pacotes do produto (20x400 ou 24x350). Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Petyan; Tupy; Delite; Supradely.						
20	BISCOITO WAFFER. Wafer doce, industrializado, composto por camadas de massa crocante intercaladas com recheio cremoso, pronto para o consumo, isento de umidade excessiva, mofo, odor estranho, ou qualquer sinal de deterioração. O produto deve apresentar crocância característica, recheio proporcional e sabor compatível com a descrição do fabricante. Sabores de: chocolate, morango, baunilha, leite condensado, doce de leite, limão ou similares. Especificações mínimas:	und	12.500	1000	1000	12.500	27.000



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

10

	Validade: mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega; Embalagem: individual, lacrada e íntegra, contendo no rótulo as informações obrigatórias: nome do produto, marca, fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, tabela nutricional, ingredientes e registro no órgão competente (ANVISA/MAPA); Produto deve estar em conformidade com as normas da ANVISA e demais legislações sanitárias vigentes. Embalagem 35g.						
21	BOLINHO. Bolinho doce, tipo "cake", industrializado, pronto para o consumo, de textura macia e sabor agradável, isento de mofo, umidade excessiva, odores estranhos ou qualquer sinal de deterioração. Produto embalado individualmente, ideal para lanches, com recheio cremoso compatível com o sabor descrito. chocolate, baunilha com recheio de chocolate, baunilha com recheio de morango, cenoura com chocolate, entre outros similares. Especificações mínimas: Peso por unidade: mínimo de 35g por embalagem individual; Validade: mínima de 90 (noventa) dias a contar da data de entrega; Embalagem: primária individual e lacrada, contendo rótulo com as seguintes informações: nome do produto, marca, nome e CNPJ do fabricante, data de fabricação e	caixa	700	150	250	700	1.800



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

11

	validade, número do lote, tabela nutricional, ingredientes e registro no órgão competente (ANVISA/MAPA); . Embalagem de 40g. Caixa com 14 unidades.						
22	BOMBOM. pacote plástico de 1 kg, bombom com recheio cremoso de amendoim e castanha de caju, com cobertura crocante de chocolate, cada um com 20g, data de validade pelo menos de 1 ano, pacote com 48 a 50 unidades.	ptc	600	150	250	250	1.250
23	CAFÉ EM PÓ. Café em pó, tradicional, de primeira qualidade, torrado e moído, com certificado de selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC, devendo estar com aspecto homogêneo, isento de odores estranhos e com aroma e sabor característico. Deve ser acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 250 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos -	ptc	5250	7250	5250	6250	24.000



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

12

	CNNPA. Unidade de Fornecimento: pacote com 250g. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega.						
24	CAIXA DE CHOCOLATE, bombons Sortidos, caixa com 300 gramas. Bombons, tabletes e wafer sortidos.	caixa	250	100	200	250	800
25	CAIXA DE CHOCOLATE TIPO BIS, caixa com 20 unidades, 120 gramas, sabor tradicional.	caixa	700	200	250	350	1.500
26	CALDO – para culinária, carne/galinha, caixa contendo 24 unidades com 19 g cada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	und	150	300	150	100	700
27	CAMARÃO SECO, salgado, tamanho médio, com casca, pacote com 200g.	ptc	25	20	25	30	100
28	CANELA EM PAU, industrializado, de 1ª qualidade. Embalagem com 20g identificação do produto, rótulo com ingredientes, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Indicar marca. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	ptc	800	500	100	1.000	2.400
29	CANELA EM PÓ, industrializado, de 1ª qualidade. Embalagem com 20g identificação do produto, rótulo com ingredientes, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Indicar marca. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	und	800	200	100	1000	2.100



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

13

30	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO ACÉM OU PALETA, CONGELADA, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; embalada em saco plástico, transparente, atóxico, c/ selo S.I.F. 1ª qualidade; in natura. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. 1 kg.	kg	200	300	200	300	1.000
31	CARNE DE FRANGO, TIPO PEITO, COM OSSO, CONGELADO. Temperatura de entrega de -18°C. Prazo de validade de, no mínimo, 3 meses a partir da data de entrega. 1ª qualidade; in natura. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no 3-mínimo, peso, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. 1 kg.	kg	1300	700	700	1300	4.000
32	CARNE DE FRANGO, SOBRECORA, CONGELADO. Temperatura de entrega de -18°C. Prazo de validade de, no mínimo, 3 meses a partir da data de entrega. 1ª qualidade; in natura. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando as marcas e carimbos	kg	1300	700	700	1300	4.000



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

14

	oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. 1 kg.						
33	CARNE DE SOL - coxão mole; in natura. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. 1 kg	kg	325	325	200	150	1.000
34	CARNE/BACON - 1ª qualidade; O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem. Rotulagem contendo no mínimo, peso, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. 500g.	kg	90	85	90	85	350
35	CARNE/BIFE - Alcatra; in natura. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso, nome	kg	360	340	250	250	1.200



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

15

	do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. 1 kg						
36	CARNE/COSTELA - 1ª qualidade; in natura. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. 1 kg	kg	100	200	200	100	600
37	CARNE/CHARQUEADA - cortes traseiros de bovino; O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem. Rotulagem contendo no mínimo, peso, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. 1 kg.	kg	180	80	200	300	760
38	CARNE/COLCHÃO MOLE - 1ª qualidade; in natura, bovina. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso, nome do produto, nome e CNPJ do	kg	200	240	160	200	800



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

16

	beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. 1 kg						
39	CARNE/COZIDO MÚSCULO - 1ª qualidade; in natura, com osso. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. 1 kg	kg	220	330	220	330	1.100
40	CARNE/FÍGADO BOVINO - 1ª qualidade; in natura. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. 1 kg	kg	400	400	400	0	1.200
41	CARNE/FRANGO - 1ª qualidade; in natura, FRANGO INTEIRO. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem. Rotulagem contendo no mínimo, peso, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. No mínimo 2kg por frango.	kg	2000	300	500	1000	3.800



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

17

42	CARNE/LOMBO - 1ª qualidade; in natura. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. 1 kg	kg	300	300	200	200	1.000
43	CARNE/MOÍDA - 1ª qualidade; in natura. Pesada no momento do envio, do tipo que não apresente nervos e gordura. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. 1 kg	kg	500	500	500	500	2.000
44	CARNE/PORCO, parte do porco, PÉ para feijoada, salgado	kg	40	70	100	50	260
45	CARNE/PORCO parte do porco, ORELHA para feijoada, salgado	kg	40	70	75	0	185
46	PEIXE MERLUZA - 1ª qualidade; in natura, em filé, congelado. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso, nome do produto, nome e CNPJ do	kg	150	80	125	100	455



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

18

	beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. 1 kg						
47	PEIXE BACALHAU - 1ª qualidade; in natura, congelado. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. 1 kg	kg	20	50	60	70	200
48	SALSICHA - 1ª qualidade; O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem. Rotulagem contendo no mínimo, peso, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. 1 kg	kg	2300	700	1000	2.000	6.000
49	CASTANHA DE CAJU, tipo torrada e sem sal. Embalagem com 200g identificação do produto, rótulo com ingredientes, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Indicar marca. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega	ptc	80	50	80	90	300
50	CATCHUP - 1ª qualidade; tradicional. Na embalagem deverão conter os dados de identificação do produto: marca do fabricante, data de fabricação e validade e demais informações de acordo com as normas de	und	100	50	50	100	300



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

19

	saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Embalagem de 300 g.						
51	CEREAL INFANTIL, produto à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, sais minerais, vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D), probiótico e aromatizante vanilina. Pacote de 600 gramas. sugestões de sabores: multicereais, arroz e aveia, milho	und	120	100	80	0	300
52	CHÁ, caixa com 10 sachês, para ser preparado em infusão, total de 20g, contendo folhas e frutas rigorosamente selecionadas, podendo ser nos sabores de erva – doce, camomila, hortelã, capim cidreira, etc.	caixa	120	50	100	0	270
53	CHOCOLATE GRANULADO, para coberturas, pacote de 50g	ptc	200	30	50	100	380
54	COCADA produto à base de coco, embalado individualmente, contendo de 40 a 50 unidades a depender do tamanho de cada uma, pote de 1kg.	ptc	200	80	150	200	630
55	COCO RALADO, sem açúcar, a base de polpa de coco desidratado. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem com 500 GRAMAS. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega	und	400	250	150	400	1.200
56	CRAVO DA ÍNDIA, embalagem contendo 30 gramas	ptc	200	200	100	250	750



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

20

57	CREME DE LEITE TRADICIONAL, embalagem: com 200g, com dados de identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	und	1050	700	250	1000	3.000
58	DOCE DE BANANA, coberto com açúcar, embalado individualmente, pacote com 700g.	ptc	100	50	100	150	400
59	ERVILHA EM CONSERVA, embalagem lata ou caixa de 200 grama, peso drenado, sem defeitos na embalagem, com número de registro de fornecedor e dentro da validade estipulada na embalagem e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	und	1350	200	250	500	2.300
60	EXTRATO TOMATE, embalagem 340g - o produto deve ser a base de tomate, açúcar e sal. Não deve apresentar embalagem amassada, enferrujadas e estufadas ou conter perfurações. Conter o número de registro em órgão competente. Prazo de validade no mínimo de 6 meses.	und	1800	700	250	1500	4.250
61	FARINHA DE MANDIOCA, tipo 1: sub grupo fina e grupo seca – embalagem de 1kg. O produto referido de se apresentar seco e solto e não apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, manchas escuras ou esverdeadas (mofo). Prazo de validade no mínimo de 6 meses.	kg	500	500	500	500	2.000
62	FARINHA DE MILHO FLOCADA PRÉ-COZIDA, tipo FLOCÃO, obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de milho, sadios, limpos,	ptc	5000	2000	4000	5000	16.000



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

21

	germinados, pré cozido e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e larvas, bem como de umidades, fermentações ou ranço, emb. c/ 500g.						
63	FARINHA DE ROSCA, 1ª qualidade, branca ou amarela. Na embalagem deverão conter os dados de identificação do produto: marca do fabricante, data de fabricação e validade com no mínimo 03 e demais informações de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Pacote de 400G	ptc	200	30	60	100	390
64	FARINHA DE TRIGO S/FERMENTO, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Estar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Não deve apresentar características macroscópicas, microbiológicas e microscópicas e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos por legislação específica vigente. A embalagem deve conter 01 kg, e deverá ser de material de polietileno, transparente, atóxico, não violados, resistentes e que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, ingredientes, informação nutricional,	kg	2000	200	150	1000	3.350



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

22

	marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/98 - ANVISA e Portaria 74/94 do MS/SNVS. Validade: o produto não poderá ser inferior a 120 dias, contados a partir da data de sua entrega.						
65	FARINHA DE TRIGO C/FERMENTO , Farinha de trigo, com fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Estar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Não deve apresentar características macroscópicas, microbiológicas e microscópicas e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos por legislação específica vigente. A embalagem deve conter 01 kg, e deverá ser de material de polietileno, transparente, atóxico, não violados, resistentes e que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/98 - ANVISA e Portaria 74/94 do MS/SNVS.	kg	1700	200	100	1000	3.000



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

23

	Validade: o produto não poderá ser inferior a 120 dias, contados a partir da data de sua entrega.						
66	FARINHA LÁCTEA, 1ª qualidade, na embalagem deverão conter os dados de identificação do produto: marca do fabricante, data de fabricação e validade e demais informações de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Pacote de 210G a 230 g.	ptc	600	200	200	0	1.000
67	FÉCULA DE MANDIOCA, em embalagens de 1 kg, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá estar isento de sujidades e/ou parasitas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	ptc	250	30	100	1000	1.380
68	FEIJÃO CARIOQUINHA, tipo 1, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, acondicionado em saco plástico, isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, embalagem contendo 01 kg, com identificação do produto e prazo de validade.	kg	800	800	700	700	3.000
69	FEIJÃO FRADINHO, tipo 1, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, acondicionado em saco plástico, isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, embalagem contendo 01 kg, com identificação do produto e prazo de validade.	kg	300	300	350	450	1.400



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

24

70	FEIJÃO PRETO tipo 1, Embalagem contendo 1 kg, apresentando dados de identificação do produto, marca fabricante, prazo de validade e peso líquido atendendo as normas e resoluções vigentes da Anvisa/ MS. Prazo de validade no mínimo de 6 meses.	kg	400	500	200	200	1.300
71	FERMENTO BIOLÓGICO, em sachê, embalagem 20g	und	1000	80	100	200	1.380
72	FERMENTO QUÍMICO, em pó, em embalagem 100g	und	1000	100	100	1000	2.200
73	FOLHA DE LOURO DESIDRATADA, industrializado, de 1ª qualidade. Embalagem de 10g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	ptc	200	200	100	100	600
74	FORMULA LÁCTEA INFANTIL, de Paridade 0 a 6 meses. Embalagem: Lata de 400g, contendo dados de identificação, do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA. A rotulagem deve ter as especificações exigidas na legislação vigente e registro no órgão competente.	und	100	50	100	50	300
75	FRUTAS CRISTALIZADAS, em cubos, pacote de 150g.	ptc	30	30	50	150	260
76	FUBÁ, aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria prima milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e	ptc	1200	200	200	800	2.400



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

25

	atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem de 500g.						
77	GELATINA DIET, sabores: abacaxi, morango, cereja, framboesa, uva. Embalagem de 20g, data de fabricação, prazo de validade e número do lote.	und	50	50	230	0	330
78	GELATINA, sabores: abacaxi, morango, cereja, framboesa, uva. pó para preparo de gelatina contendo gelatina em pó e açúcar, colorido artificialmente. a empresa deverá apresentar registro no ministério da saúde (dinal), ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante. Embalagem de 20g, data de fabricação, prazo de validade e número do lote.	und	1550	150	300	0	2.000
79	GOIABADA VERMELHA, 1ª qualidade; Na embalagem deverão conter os dados de identificação do produto: marca do fabricante, data de fabricação/validade e demais informações de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Embalagem 250g.	und	200	100	320	200	820
80	IOGURTE, 1ª qualidade; bebida láctea, com polpa de fruta, em sabores diversos, conforme pedido. Na embalagem deverão conter os dados de identificação do produto: marca do fabricante, data de fabricação e validade e demais informações de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Embalagem de 1 litro.	und	4000	200	400	1500	6.100



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

26

81	IOGURTE, 1ª qualidade; bebida láctea, com polpa de fruta, em sabores diversos, conforme pedido. Na embalagem deverão conter os dados de identificação do produto: marca do fabricante, data de fabricação e validade e demais informações de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Embalagem de 150 g - Caixa com 20 unidades.	caixa	1500	150	100	750	2.500
82	LEITE CONDENSADO, 1ª qualidade; tradicional. Na embalagem deverão conter os dados de identificação do produto: marca do fabricante, data de fabricação e validade e demais informações de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Embalagem 395 g.	und	350	150	150	350	1.000
83	LEITE DE COCO TRADICIONAL, embalagem de 500ML - com dados de identificação.	und	1300	250	150	1000	2.700
84	LEITE DESNATADO LÍQUIDO, enriquecido com vitaminas, embalagem de 1L, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e data de fabricação.	und	800	900	1100	200	3.000
85	LEITE INTEGRAL LÍQUIDO, enriquecido com vitaminas, embalagem de 1L, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e data de fabricação.	und	3500	800	900	2800	8.000



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

27

86	LEITE EM PÓ INTEGRAL, Leite, em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca, sem adição de açúcar e soro, apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Características: a) Organolépticas: Aspecto - pó uniforme sem grânulos, Cor - branco amarelada, Odor e sabor - agradável, não rançoso, semelhante ao do leite fluido. b) Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Ao diluir deverá ter um rendimento adequado conforme instrução da embalagem. Embalagem deverá ser de poliéster aluminizado, rotulado, hermeticamente fechado por termossoldagem, contendo 200g do produto, acondicionado em caixa de papelão reforçado de até 20 kg. A embalagem primária do produto deverá ser de material resistente com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de água - TPVA máxima individual de 0,77g água/m(2) /dc a 38°C 90% UR em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpo-de-prova do material da embalagem. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento e deverá seguir a Instrução normativa nº 53, de 1º de outubro de 2018/ MAPA. Validade: não poderá ser inferior a 08 (oito) meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de fornecimento: embalagem de 200g.	ptc	6000	2500	3500	4000	16.000
----	---	-----	------	------	------	------	--------



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

28

87	LEITE, DE SOJA, alimento em pó à base de proteína vegetal, enriquecida com vitaminas e minerais. Indicado para maiores de 01 ano. Não deve conter em seus ingredientes produtos oriundos do leite de vaca ou outro animal. O produto deverá poder ser ingerido por pessoas com intolerância a lactose e ao glúten e por alérgicos a proteína do leite de vaca. Características: a) Organolépticas: Aspecto – pó uniforme sem grânulos, Cor - branco amarelada, Odor e sabor - agradável, não rançoso. b) Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem deverá ser de poliéster aluminizado, rotulado, hermeticamente fechado por termossoldagem, contendo 300g do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento e deverá seguir a Instrução normativa nº 53, de 1º de outubro de 2018/ MAPA. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega.	und	20	80	50	0	150
88	LINGUIÇA MISTA, TIPO JOSEFINA, defumada, nível máximo de sódio 790 mg por porção de 50g, empacotada a vácuo em embalagem plástica de 2.5 kg. Com certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	kg	400	150	250	200	1.000
89	LINGUIÇA PARA CHURRASCO TIPO TOSCANA DE FRANGO c/ selo S.I.F. Com certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Prazo de validade de no mínimo	kg	100	100	100	0	300



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

29

	6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem plástica de 2.5 kg.						
90	LINGUIÇA PARA CHURRASCO TIPO TOSCANA SUÍNA c/ selo S.I.F. Com certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem plástica de 2.5 kg.	kg	75	50	50	25	200
91	LINGUIÇA TIPO CALABRESA, cozida defumada de 1ª qualidade. c/ selo S.I.F. Com certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem plástica de 2.5 kg.	kg	350	200	300	350	1.200
92	MACARRÃO PARA LASANHA - 1ª qualidade; massa alimentícia a base de sêmola, seca, lisa, no formato para lasanha. Na embalagem deverão conter os dados de identificação do produto: marca do fabricante, data de fabricação/validade e demais informações de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). 500 g.	ptc	190	150	150	210	700
93	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: massa com ovos, vitaminado, embalado em pct c/ 500g.	ptc	600	400	400	600	2.000
94	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: enriquecido com ferro e ácido fólico, com ovos, vitaminado, embalado em pct c/ 500g.	ptc	600	400	400	600	2.000



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

30

95	MAIONESE TRADICIONAL , embalagem de 500 gramas, composta a base de ovos pasteurizados, sal, açúcar e outras substancias permitidas, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios e isenta de sujidades. Ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, precedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Prazo de validade de, no mínimo, 6 meses a partir da data da entrega.	und	350	200	100	350	1.000
96	MANTEIGA - composta exclusivamente de gordura láctea, obtida exclusivamente pela bateção e malaxagem de creme de leite pasteurizados derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados, com sal. Na embalagem deverão conter os dados de identificação do produto: marca do fabricante, data de fabricação/validade e demais informações de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Embalagem com 500g.	und	800	200	250	400	1.650



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

31

97	MARGARINA vegetal, constituída de no mínimo 60% de lipídeos, com sal, produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação "livre de gordura trans". Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar refrigerados e isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Acondicionado em embalagem resistente com tampa, de polietileno atóxico, contendo 500g. Deverá conter na rotulagem a identificação do produto, marca do fabricante, lote, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente, seguindo as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS ou Ministério da Agricultura. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: unidades de 500g.	und	900	600	600	900	3.000
98	MASSA PARA SOPA, pacote com 500gr, em embalagem de polietileno atóxica, resistente e transparente, onde deve constar os dados de identificação do fabricante, informação nutricional número de lote, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, na unidade requisitante.	ptc	1000	200	100	0	1.300
99	MILHO PARA PIPOCA, tipo 1. Preparado com matéria prima de boa qualidade, limpas, isentas de matérias terrosas,	ptc	1200	350	250	400	2.200



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

32

	parasitos e detritos animais ou vegetais, com no máximo 15% de umidade. Embalagem de polietileno atóxico resistente, com identificação do produto, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Peso líquido de 500g.						
100	MILHO VERDE em conserva acondicionado em embalagem 200g, validade não inferior a dois meses contados a partir da sua data de entrega. O produto deve estar em conformidade com a norma vigente da ANVISA/MS rotulagem contendo no mínimo, nome e CNPJ do fabricante, número do lote data de fabricação ou prazo de validade.	und	360	240	240	360	1.200
101	MILHO , tipo grão, aplicação MUGUNZÁ (canjica), Pacote c/ 500g	ptc	850	200	250	700	2.000
102	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAU , sabores diversos. Pacote de 230g, contendo dados do fabricante, data de fabrica	ptc	775		250	775	1.800
103	MASSA PRONTA PARA BOLO , massa para confecção de bolo em embalagem de 450g, sugestão de sabores: laranja, festa, chocolate, coco e aipim.	ptc	875	350	300	875	2.400
104	MOLHO DE TOMATE , 1ª qualidade; Na embalagem deverão conter os dados de identificação do produto: marca do fabricante, data de fabricação/validade e demais informações de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Embalagem de 340 g.	und	450	350	300	400	1.500



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

33

105	MORTADELA, 1ª qualidade; fatiada e acondicionada em bandeja de isopor. Na embalagem deverão conter os dados de identificação do produto: marca do fabricante, data de fabricação/validade e demais informações de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).	kg	400	300	250	500	1.450
106	ÓLEO DE DENDÊ, vegetal comestível, matéria-prima dendê, aplicação culinária em geral, embalagem de 200ml	und	30	20	30	30	110
107	ÓLEO DE SOJA, comestível, vegetal de soja, puro, refinado, sem colesterol. Embalagem pet com 900ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA	und	250	250	250	250	1.000
108	ORÉGANO, industrializado, de 1ª qualidade. Embalagem de 10g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	ptc	600	250	100	500	1.450
109	OVOS TIPO G, o produto deve apresentar com boa aparência, sem estar trincado, com odor ou coloração atípica.	dúzia	900	600	600	900	3.000
110	PAÇOCA, produto à base de amendoim, embalado individualmente, em boas condições (sem estar esfarelado/quebrado), pote plástico com média de 50 a 56 unidades.	und	300	150	150	300	900
111	PÃO DE LEITE, 1ª qualidade; fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e	kg	3200	500	400	900	5.000



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

34

	em perfeito estado de conservação, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. 50G por unidade.						
112	PÃO FRANCÊS, composto de farinha de trigo enriquecida, com ferro e ácido fólico, sal, reforçador, água, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, pesando 50 gramas por unidade devendo estar inteiro e firme. Produto sujeito a verificação no ato da entrega e prazo de validade de no máximo 6 horas de fabricado.	kg	2500	500	2500	2500	8.000
113	PÉ DE MOLEQUE, produto à base de amendoim, embalado individualmente, em boas condições (crocante, sem estar quebradiço), pote plástico com média de 50 a 54 unidades.	und	200	150	200	200	750
114	PEIXE IN NATURA, espécie corvina, apresentação posta. 1ª qualidade, em filé, congelado. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. 1 kg.	kg	100	100	200	350	750
115	PIPOCA, industrializada, pacote de 50g, torrada, salgada, fardo com 30 pacotes	ptc	2000	350	350	400	3.100
116	PIRULITO, sabor variado recheado com chiclete, embalagem com 180 gramas, pct c/ 50 unidades.	ptc	1500	300	200	300	2.300
117	POLPA DE FRUTA DE ACEROLA congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg.	kg	2950	200	350	1000	4500



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

35

118	POLPA DE FRUTA DE GOIABA congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg.	kg	2950	200	350	1000	4.500
119	POLPA DE FRUTA DE MANGA congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg.	kg	2950	200	350	1000	4.500
120	POLPA DE FRUTA DE UMBU congelada, pasteurizada, em embalagens de 1kg.	kg	900	200	350	900	2.350
121	PRESUNTO, 1ª qualidade; fatiado e acondicionado em bandeja de isopor. Na embalagem deverão conter os dados de identificação do produto: marca do fabricante, data de fabricação e validade e demais informações de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Embalagem contendo 1 kg.	kg	400	250	250	500	1.400
122	PROTEINA DE SOJA TEXTURIZADA, o produto deve estar seco e solto na embalagem, não apresentar manchas de cor preta, azulada ou esverdeada. Pacote de 400gr. Prazo de validade no mínimo de 6 meses. Conter o número do registro em órgão competente.	ptc	900	150	300	100	1.450
123	QUEIJO TIPO MUSSARELA, com registro no SIF ou SISP, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máx. 58%p/p e lipídio de leite mín. 28%p/p. Embalagem 1kg.	kg	350	250	300	500	1.400
124	QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO, embalado em saco plástico transparente atóxico. Embalagem com 100g	ptc	300	100	100	200	700



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

36

125	REFRIGERANTE- Refrigerante gaseificado, pronto para o consumo, do tipo cola, guaraná, laranja, limão, uva ou similares, com características sensoriais agradáveis, coloração compatível com o sabor, teor de gás adequado e isento de impurezas, fermentações, sedimentos, odores ou sabores estranhos. O produto deverá ser semelhante em qualidade e apresentação às principais marcas do mercado. Deve estar acondicionado em garrafas PET de 2 litros, devidamente lacradas, resistentes e com rótulo contendo, de forma clara e legível: nome do produto, marca, sabor, volume, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, nome e CNPJ do fabricante, além do número de registro no órgão competente (ANVISA ou MAPA). O produto deverá conter aromatizantes naturais compatíveis com o sabor declarado, sendo vedado o uso exclusivo de aromatizantes artificiais. Os corantes utilizados devem ser permitidos pela Anvisa, com exigência de corante caramelo IV para o sabor cola e, preferencialmente, corantes naturais para os demais sabores, vedando-se o uso de corantes artificiais de qualidade inferior. O teor de açúcar deverá situar-se entre 9g e 11g por 100ml, utilizando-se sacarose ou xarope de frutose de alta pureza, sendo vedada a predominância de xarope de milho de alta frutose como principal adoçante. O grau de carbonatação deve estar entre 2,5 e 3,5 volumes de CO ₂ , assegurando a textura e o sabor característicos da categoria. O	fardo	1000	300	500	500	2.300
-----	---	-------	------	-----	-----	-----	-------



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

37

produto deve apresentar, no momento da entrega, prazo de validade mínimo de 90 (noventa) dias e estar em conformidade com as normas sanitárias vigentes. A entrega deverá conter, preferencialmente, sabores variados, sendo vedada a entrega de um único sabor por lote, salvo autorização expressa da Administração. A Administração poderá solicitar amostras para avaliação de qualidade e adequação ao objeto. Não será aceito produto com embalagem danificada, rótulo ilegível, estufamento, vazamento ou qualquer outra não conformidade. Embalagem de 2 litros. Fardo com 6 unidades. Marca reprovada anteriormente: Oba!						
---	--	--	--	--	--	--



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

38

126	REFRIGERANTE, Refrigerante gaseificado, pronto para o consumo, do tipo cola, guaraná, laranja, limão, uva ou similares, com características sensoriais agradáveis, coloração compatível com o sabor, teor de gás adequado e isento de impurezas, fermentações, sedimentos, odores ou sabores estranhos. O produto deverá ser semelhante em qualidade e apresentação às principais marcas do mercado. Deve estar acondicionado em garrafas PET de 200 ml, devidamente lacradas, resistentes e com rótulo contendo, de forma clara e legível: nome do produto, marca, sabor, volume, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, nome e CNPJ do fabricante, além do número de registro no órgão competente (ANVISA ou MAPA). O produto deverá conter aromatizantes naturais compatíveis com o sabor declarado, sendo vedado o uso exclusivo de aromatizantes artificiais. Os corantes utilizados devem ser permitidos pela Anvisa, com exigência de corante caramelo IV para o sabor cola e, preferencialmente, corantes naturais para os demais sabores, vedando-se o uso de corantes artificiais de qualidade inferior. O teor de açúcar deverá situar-se entre 9g e 11g por 100ml, utilizando-se sacarose ou xarope de frutose de alta pureza, sendo vedada a predominância de xarope de milho de alta frutose como principal adoçante. O grau de carbonatação deve estar entre 2,5 e 3,5 volumes de CO ₂ , assegurando a textura e o sabor característicos da categoria. O	fardo	450	325	325	400	1.500
-----	---	-------	-----	-----	-----	-----	-------



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

39

	produto deve apresentar, no momento da entrega, prazo de validade mínimo de 90 (noventa) dias e estar em conformidade com as normas sanitárias vigentes. A entrega deverá conter, preferencialmente, sabores variados, sendo vedada a entrega de um único sabor por lote, salvo autorização expressa da Administração. A Administração poderá solicitar amostras para avaliação de qualidade e adequação ao objeto. Não será aceito produto com embalagem danificada, rótulo ilegível, estufamento, vazamento ou qualquer outra não conformidade. Embalagem de 200 ml. Fardo com 12 unidades. Marca reprovada anteriormente: Oba!						
127	REQUEIJÃO CREMOSO, em copo de 200g	und	80	30	30	80	220
128	SAL REFINADO, IODADO, características técnicas :não devem apresentar sujidades, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem deve ser intacta, acondicionada em pacote de 1kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou sacos de polietileno. Prazo de validade no mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter; marca, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, lote e informações.	kg	200	300	200	100	800
129	SARDINHA EM CONSERVA no óleo comestível, emb. metálica de 83 gramas drenado.	und	850	100	650	900	2.500



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

40

130	SUCO EM CAIXA, 1ª qualidade; de frutas, concentrado e integral, não fermentado, não alcoólico, pasteurizado e homogeneizado, sabores diversos conforme pedido. Na embalagem deverão conter os dados de identificação do produto: marca do fabricante, data de fabricação/validade e demais informações de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Embalagem 1 Litro. Caixa com 12 unidades.	und	1500	200	250	350	2.300
131	SUCO EM CAIXA, 1ª qualidade; de frutas, concentrado e integral, não fermentado, não alcoólico, pasteurizado e homogeneizado, sabores diversos conforme pedido. Na embalagem deverá conter os dados de identificação do produto: marca do fabricante, data de fabricação e validade com no mínimo 06 meses e demais informações de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Embalagem de 200 ml. Caixa com 27 unidades.	caixa	550	200	250	500	1.500



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

41

132	TAPIOCA GRANULADA, Farinha de tapioca, Subgrupo Granulada, Tipo1, possuindo grãos esféricos e regulares, para preparações de mingau. Peso líquido de 500g. , Odor e sabor - agradável, não rançoso, característico do sabor da tapioca. b) Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. Deverá está acondicionado em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Período de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Unidade de Fornecimento: embalagem de 500g.	ptc	600	100	100	200	1.000
133	TEMPERO PRONTO PARA AVES, PEIXES E LEGUMES c/ a seguinte composição: sal, açúcar, amido, salsa, alho, cebola, gordura vegetal, gordura anidra de leite, coentro, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinatodissódico,	und	300	150	100	200	750



**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

42

	aromatizantes anti umectantes, silicato de alumínio e sódio e dióxido de silício, corante natural cúrcuma, contém glúten, traços de leite, ovos e soja. Embalagem de 60g com 12 sachês individuais de 05 gramas.						
134	TEMPERO PRONTO PARA MASSAS, BATATAS E ARROZ com seguinte composição: sal, colorífico cúrcuma, cebola, manjeriço, manjerona, proteína vegetal hidrolisada, orégano, condimento preparado de cebola, gordura vegetal hydrogenada, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinatodissódico. Embalagem de 60g com 12 sachês individuais de 05 gramas.	und	300	150	150	200	800
135	TEMPERO, TIPO CALDO, apresentação tablete, aplicação uso culinário, sabor GALINHA, caixa com 2 tabletes.	und	300	150	100	200	750
136	TEMPERO, TIPO CALDO, apresentação tablete, aplicação uso culinário, sabor CARNE, caixa com 2 tabletes.	und	300	150	100	200	750
137	UVA PASSA, escura, sem semente, pacote de 100g	ptc	120	30	50	100	300
138	VINAGRE, de álcool, embalagem com 500ml, com dados de identificação, do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA.	und	400	200	100	400	1.100

2. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

2.1. A aquisição dos produtos acima será fornecida de forma parcelada, sempre mediante requisição, não sendo obrigada a contratante a solicitar todos os itens deste termo;

2.2. A entrega dos produtos será na quantidade e no local a ser informado pela secretaria solicitante;



TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

43

- 2.2.1. Na ausência ou divergência do CATMAT ou CATSERV para os itens descritos neste TR e sistema de Licitações utilizado por esta Administração Pública, deverá prevalecer o constante no Termo de Referência;**
- 2.2.2. Os produtos desta licitação, serão entregues no endereço do Almoxarifado municipal, localizado à Rodovia Iomanto Junior, BR 407, Senhor do Bonfim – BA, CEP 48.970-000, ou endereço indicado na ORDEM DE COMPRA/FORNECIMENTO;
- 2.2.3. Quando for determinado local de entrega na ordem de fornecimento o fornecedor CONTRATADO deverá informar, por escrito, a data e hora da entrega, a fim de que seja realizado o recebimento do produto;
- 2.2.4. O Horário de entrega será das 08h30min até as 11h30min e das 14h00min às 17h00min;
- 2.3. Os produtos acima identificados deverão obrigatoriamente estar de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
- 2.4. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 2.5. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 438/2023, de 18 de dezembro de 2023.
- 2.6. O prazo de vigência da contratação/registro de preços é de 12 (doze) meses contados do(a) ato de publicação do Extrato da Ata de Registro de Preços ou Contrato em Diário Oficial desta Administração Pública e do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 2.7. A Ata de Registro de preços e a Minuta Contratual oferecem maiores detalhamentos das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.
- 2.8. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 3.1. A presente contratação tem por finalidade suprir, de forma adequada, a demanda por gêneros alimentícios – básicos e industrializados – indispensáveis à manutenção das atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais e pelos diversos departamentos que integram a estrutura administrativa da Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim.
- 3.2. A aquisição desses itens é essencial para assegurar a continuidade dos serviços públicos prestados à população, atendendo tanto aos programas de governo quanto às necessidades operacionais internas da Administração. Tais gêneros alimentícios são utilizados no atendimento direto aos munícipes, em especial àqueles que frequentam unidades de saúde, programas assistenciais, eventos sociais e educacionais, bem como no suporte alimentar aos servidores públicos durante o exercício de suas funções, conforme a natureza dos serviços desempenhados.
- 3.3. O fornecimento desses produtos contribui diretamente para a melhoria no atendimento aos usuários dos serviços públicos municipais e também no suporte logístico das ações governamentais, garantindo condições mínimas de conforto, acolhimento e dignidade aos beneficiários e aos agentes públicos envolvidos.

TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

44

3.4. O Município, ao executar políticas públicas nas áreas de educação, saúde, assistência social, cultura, segurança alimentar, entre outras, necessita de meios eficientes e planejados para viabilizar o abastecimento regular dos gêneros alimentícios em suas unidades operacionais. A contratação centralizada visa assegurar padronização na qualidade dos produtos, racionalização de recursos, controle eficaz do consumo e melhor custo-benefício, conforme os princípios da economicidade, eficiência e interesse público que regem a Administração Pública.

3.5. Dessa forma, torna-se indispensável a contratação ora proposta, a fim de garantir a continuidade e a efetividade dos serviços prestados, atendendo à finalidade maior da Administração Municipal, que é o atendimento digno, eficiente e humanizado à população bonfinense.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. De acordo com a Lei 14.133/2021, os requisitos da contratação de aquisição e fornecimento de bens de consumo são os seguintes:

4.1.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual. Isso significa que a empresa contratada deve ser responsável pela execução integral do objeto do contrato, desde a aquisição até a entrega ao órgão contratante.

4.1.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21. No entanto, o contratado poderá ser responsabilizado por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

4.1.3. Além desses requisitos específicos, a contratação de aquisição e fornecimento de bens de consumo também deve observar os requisitos gerais da contratação previstos na Lei 14.133/2021, tais como:

- a) A contratação deve ser precedida de planejamento, que deverá considerar as necessidades da Administração, as alternativas disponíveis e o mercado, **conforme as indicações do Estudo Técnico Preliminar**.
- b) O edital da licitação deverá ser claro, objetivo e impessoal, e deverá conter todas as informações necessárias para o esclarecimento dos licitantes.
- c) O processo licitatório deverá ser conduzido de forma transparente e imparcial, assegurando a igualdade de condições entre os licitantes.

4.2. Em caso de fornecimento de produtos, não será admitida a subcontratação do objeto licitatório para o fornecimento dos mesmos;

4.3. Para o problema indicado acima ser solucionado, entende-se necessário que a contratação apresente os seguintes requisitos:

4.4. entende-se necessário que a contratação apresente os seguintes requisitos:

4.5. **Requisitos Mínimos de Qualidade:**

Para os itens de Gêneros alimentícios não perecíveis:

- a) Os gêneros alimentícios não perecíveis devem apresentar uma composição química consistente e equilibrada, sem a presença de substâncias nocivas.

TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

45

- b)** Deve ser livre de contaminação microbiológica, química e física. Isso inclui a inexistência de bactérias, vírus, parasitas, pesticidas, metais pesados e outros poluentes.
- c)** Os gêneros alimentícios não perecíveis devem possuir embalagem própria, sem sujidades ou perfurações.
- d)** Informações detalhadas sobre a origem, composição e data de validade dos Gêneros Alimentícios não perecíveis devem constar na embalagem, permitindo que a Administração Pública faça averiguações quando necessário.
- e)** Substituir os gêneros alimentícios não perecíveis que, porventura, estiverem fora das condições de uso ou com defeitos de fabricação, com embalagens violadas, ou que estejam fora do prazo de validade, no prazo máximo de 01 (um) dia, contado a partir da solicitação.

Para Gêneros Alimentícios Frios e Congelados:

- a)** Os gêneros alimentícios frios e congelados quando se tratarem de alimentos fracionados, devem estar acondicionados em embalagens próprias e/ou acondicionados em embalagens de isopor ou plástico devidamente fechados/lacrados, com etiquetas de pesagem para aferir as quantidades.
- b)** Os gêneros alimentícios frios e congelados quando se tratarem de alimentos não fracionados, devem estar em suas embalagens próprias, com quantidades previamente informadas na mesma contendo informações detalhadas sobre a origem, composição e data de validade, permitindo que a Administração Pública faça averiguações quando necessário.
- c)** Substituir os gêneros alimentícios frios e congelados que, porventura, estiverem fora das condições de uso ou com defeitos de fabricação, com embalagens violadas, ou que estejam fora do prazo de validade, no prazo máximo de 01 (um) dia, contado a partir da solicitação.

4.6. Requisitos de Sustentabilidade:

- a)** Respeitar as Normas Brasileiras da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- b)** A empresa contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental no fornecimento dos produtos, conforme previsto no artigo 3º da Lei nº 14.133/2021.
- c)** As proponentes deverão observar e cumprir a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação, tanto no processo de extração das matérias-primas utilizadas, como na fabricação, utilização, transporte e descarte dos produtos e matérias-primas.

4.7. Requisitos de responsabilidade social e econômica

- a)** A responsabilidade social para alimentação dos servidores e atendidos da rede pública deste município recai para a Secretaria Municipal de Administração que detém ciência das necessidades deste reforço alimentar.

4.8. Requisitos obrigacionais gerais:



TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

46

- a) Os produtos identificados neste Estudo Técnico Preliminar deverão obrigatoriamente estar de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
- b) O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes neste estudo e em seus anexos, assumindo, como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- c) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- d) Comunicar ao 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;
- e) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- f) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- g) Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- h) Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;
- i) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- j) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- k) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- l) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- m) Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;



TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

47

- n) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

o) CARACTERIZAÇÃO DOS ITENS:

I. Produtos industrializados:

II. Composição Nutricional:

- Identificar o valor nutricional por porção;
- Identificar o percentual mínimo do nutriente do produto;
- Destacar restrição ou isenção de um ou mais nutrientes ou ingredientes na composição;
- Indicar nutriente da composição, em caso de fortificação;
- Destacar restrição ou isenção de aditivos alimentícios previsto em legislação vigente;
- No caso de reconstituição/diluição de um produto, deve-se: a) indicar percentual mínimo do nutriente principal, com base nas instruções do fabricante, conforme descrição na embalagem original do produto; b) solubilidade ou indicar o emulsionante na composição;
- Indicar aspectos organolépticos ou defeitos de fabricação não aceitáveis (ex.: excesso de dureza, mal cozidos ou queimados, excessivamente quebradiços, presença de fermentação ou ranço, conforme o tipo de alimento/produto);
- Indicar ausência de sujidades (materiais terrosos, larvas, parasitas), conforme a característica do alimento;
- Determinar valores permitidos ou rejeitados expressos em (%) de umidade, de acidez, fermentação;

Destacar o tipo de processo tecnológico utilizado no processo do produto – indicação ou restrição

III. Embalagem e Armazenamento

- Tipo de embalagem;
- Data de fabricação, validade e lote;
- Registro do órgão de inspeção sanitária;
- Condições de integridade da embalagem;
- Informar unidade de medida (grama, quilo, litros, etc.);
- Indicar gramatura/volume existente no mercado ou aquela necessária ao pleno funcionamento do serviço;
- Indicar permeabilidade da embalagem;
- Indicar a necessidade de dupla embalagem se for o caso;
- Indicar o tipo de vedação da embalagem, quando for o caso.
- As especificações de armazenamento, como proteção contra umidade, luz e temperaturas extremas, devem ser seguidas rigorosamente.

IV. Validade dos Produtos

- Todos os gêneros alimentícios não perecíveis devem ter um prazo de validade adequado, que permita o consumo seguro ao longo do ano considerando o período de estocagem e distribuição nas escolas.
- Os produtos devem ser entregues com, no mínimo, 75% do prazo de validade ainda vigente.

V. Alimentos

TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

48

- Características desejáveis e peculiares ao alimento, considerando, tamanho, textura, cor, aroma, aparência, etc;
- No caso de alimentos cujo consumo requer cozimento prévio – informar rendimento e aspectos pós-cozão, tempo de cozão e características inaceitáveis;
- GRÃOS- tipo, integridade, tamanho do grão, grau de maturidade, teor de umidade, ausência de sujidades, larvas e parasitas;
- LATICÍNIOS: Identificação de órgão de inspeção sanitária- laudo de análise microbiológico;
- CARNES: características de cor, aroma, sabor, textura, temperatura de conservação e transporte, registro de inspeção sanitária, ausência de sujidades, parasitas e larvas;

4.9. Entrega e Logística

- O fornecedor deve garantir que os itens sejam entregues dentro do prazo, e em condições adequadas de transporte, com veículos apropriados que assegurem a qualidade e segurança dos produtos.
- A entrega deve ser feita diretamente na secretaria demandante, em endereço fornecido na ordem de compra, ou no almoxarifado central localizado na Rodovia Lomanto Junior, 407, neste município, sem custos adicionais.

4.10. Requisitos Contratuais

4.10.1. O fornecimento pelas suas características de disponibilidade plena em todo exercício financeiro e além dele, não podendo ser interrompido pela sua importância para execução das atividades administrativas e do atendimento às pessoas sob cuidados prolongados do município, tem-se então que o fornecimento é contínuo conforme art. 106 da lei 14.133/2021, sendo o contrato com prazo inicial de duração de 01 (um) ano conforme determinação e condições legais poderá ser prorrogado por até 10(dez) anos, nessas condições não existe a possibilidade de que a licitação ocorra por registro de preços.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

- 5.1.** A presente contratação visa à aquisição de gêneros alimentícios diversos, com a finalidade de suprir as necessidades operacionais de todas as Secretarias e Departamentos que compõem a estrutura administrativa do Município de Senhor do Bonfim. A demanda é recorrente, sendo essencial para assegurar o adequado funcionamento dos serviços públicos, especialmente no que se refere ao atendimento direto à população e ao suporte aos servidores públicos durante o desempenho de suas funções.
- 5.2.** A aquisição de gêneros alimentícios é justificada pela necessidade de garantir condições adequadas de acolhimento e atendimento aos munícipes que frequentam os diversos órgãos públicos municipais, bem como aos servidores que atuam nas atividades administrativas e operacionais. Em muitos casos, os alimentos são utilizados para prover lanches, refeições ou suporte nutricional em ações sociais, eventos institucionais, capacitações, jornadas de trabalho estendidas e outras atividades previstas nos programas e políticas públicas implementadas pelo Município.
- 5.3.** Além disso, a Administração Pública Municipal não dispõe de estrutura própria de armazenamento em escala que permita manter estoque prolongado desses produtos, tampouco possui sistema de abastecimento interno regular que atenda à variedade e frequência das requisições. Dessa forma, faz-se imprescindível a contratação externa de empresa(s)



TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

49

especializada(s) no fornecimento de gêneros alimentícios, observando critérios de qualidade, prazo, segurança alimentar e atendimento às normas sanitárias vigentes.

- 5.4. A presente contratação tem, portanto, como escopo assegurar o suprimento regular de gêneros alimentícios que serão distribuídos conforme demanda, atendendo às solicitações das unidades administrativas e garantindo a execução de políticas públicas com foco no bem-estar social, na eficiência do serviço público e no atendimento digno à população.
- 5.5. Ressalta-se que tal medida é coerente com os princípios constitucionais da administração pública, notadamente a eficiência, continuidade do serviço público, economicidade e interesse público, sendo a contratação o meio mais eficaz e viável para o atendimento das demandas identificadas.
- 5.6. O ciclo de vida do presente objeto deste Termo será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período.
- 5.6.1. Em caso de Sistema de Registro de Preços, a prorrogação que trata o caput deste item será de no máximo por mais um período, totalizando 24 (vinte e quatro) meses, desde que seja indicado o índice de reajuste financeiro e o aceite pelo fornecedor.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

- 6.1. Todos os produtos/serviços serão entregues conforme solicitado e a critério da Secretaria competente, de acordo com a Ordem de Fornecimento emitido pelo setor de Compras e devidamente indicados no Estudo Técnico Preliminar – ETP, parte inseparável do processo administrativo licitatório, podendo ser prorrogado conforme item 5.6 deste Termo de Referência;
- 6.1.1. Local da Entrega: Os produtos desta licitação, serão entregues no endereço localizado à Rodovia Iomanto Junior, BR 407, Senhor do Bonfim – BA, CEP 48.970-000, ou endereço indicado na ORDEM DE COMPRA/FORNECIMENTO.
- a) **Prazo de Entrega:** O prazo de entrega dos materiais indicados no Estudo Técnico Preliminar **será em até 08 (oito) dias úteis após a solicitação ou ordem de compra. Excepcionalmente, para o item 112 (pão francês), a entrega deverá ser realizada às 6:00 h da manhã de segunda a sexta-feira, podendo INCLUSIVE ser solicitado aos FERIADOS, diretamente na sede do departamento solicitante,** desde que a programação e o pedido seja comunicada ao fornecedor com no **mínimo 12 (doze) horas** de antecedência, por e-mail ou outro meio de comunicação adequado e com indicação do endereço de entrega.
- b) Os produtos 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, na proposta financeira e na Ata de Registro de Preços.
- c) Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes neste Estudo, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias corridos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

50

d) O recebimento provisório ocorrerá na entrega inicial acompanhado da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente para fins de verificação da aceitabilidade dos produtos, contagem, comprovação de entrega das marcas devidamente indicadas na Proposta financeira, na Ata de Registro de Preços e compatibilidade com os itens solicitados.

e) O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

f) O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

6.2. Caso haja algum produto que tenha sido entregue em divergência com todos os itens constantes neste termo, será recusado sem nenhum ônus para Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim – BA, ou qualquer uma das secretarias, notificando a empresa para substituição imediata;

6.3. Caso a empresa verifique a impossibilidade de cumprir com o prazo de entrega estabelecido no Estudo Técnico Preliminar, deverá informar imediatamente à Secretaria, solicitação de prorrogação de prazo de entrega, da qual deverão constar: motivo do não cumprimento do prazo, devidamente comprovado, e o novo prazo previsto para entrega;

6.4. A solicitação de prorrogação de prazo será analisada pela Secretaria na forma da lei e de acordo com os princípios de razoabilidade e proporcionalidade, informando-se à empresa da decisão proferida;

6.5. Em caso de denegação da prorrogação do prazo de entrega, a empresa deverá providenciar a entrega de forma provisória, respeitando o prazo inicial, e caso não, o fornecedor ficará sujeito às penalidades previstas para atraso na entrega;

6.6. Somente serão aceitos produtos especificados neste termo de referência, sendo recusados qualquer produto com especificação diferente. Para tanto, será designado servidor para fiscalização de contrato, e caso o produto solicitado não atenda a especificação solicitada, será recusado sem nenhuma oneração para esta Secretaria bem como para a Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim – BA;

6.7. Em caso de ocorrências dos itens 6.4 e 6.5 deste Termo de Referência, serão solicitadas reposição imediata do Produto também sem nenhum ônus para a Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim – Ba, incluindo despesas de deslocamento para entrega do produto no local indicado por esta Secretaria;

MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- a) 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.
- b) 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.
- c) 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.
- d) O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

51

- e) 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.

Fiscalização

- a) A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).
- b) A fiscalização da contratação será exercida pelo(s) Servidor(es): **Veronica Lopes Azevedo, DECRETO 267/2025**, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração Pública;
- c) A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei Federal nº 14.133/21;

Art. 120. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

- d) O fiscal do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

Fiscalização Técnica

- a) 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;
- b) O fiscal técnico do contrato anotarà 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. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));
- c) Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));
- d) 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. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).
- e) No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).
- f) 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 ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

Fiscalização Administrativa

- a) 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 ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

52

- b) 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; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

Gestor do Contrato

- a) O gestor do contrato o Servidor (a) **Irla Rehem Jabar - Matrícula : 6784**, 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).
- b) 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).
- c) O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).
- d) O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnicos, 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).
- e) 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).
- f) 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).
- g) O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

- a) Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, por um servidor responsável pelo setor ao qual encaminhará para o fiscal do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- I. O Recebimento provisório será acompanhado de Documento emitido via sistema para confronto com a Ordem de Compras, verificando as suas quantidades e em caso de não cumprimento das quantidades, será emitido documento com a informação da quantidade recebida/realizada o qual será lavrado observação contida no mesmo;
- II. O Documento acima será emitido em cópia para o fornecedor dando a ciência do recebimento fracionado e intimando para cumprimento dos demais fornecimentos;
- III. A Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente será medida por este documento ao qual constará no futuro processo de pagamento.
- b) 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 **05 (cinco) dias corridos** a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- c) O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **10 (dez) dias úteis**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da

TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

53

qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado pelo Fiscal da Ata de Registro de Preços.

- d) Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis.
- e) 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.
- f) 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 nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- g) 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.
- h) O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

- a) Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.
- b) O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
- c) 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:
 - 1. Documento de conferência das quantidades recebidas;
 - 2. o prazo de validade;
 - 3. a data da emissão;
 - 4. os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 5. o período respectivo de execução do contrato;
 - 6. o valor a pagar; e
 - 7. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- d) 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 contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- e) 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 nº 14.133, de 2021.
- f) A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:
 - 1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
 - 2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).
- g) 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.
- h) 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



TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

54

que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

- i) 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.
- j) 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.

Prazo de pagamento

- a) O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.
- b) No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice *IPCA* de correção monetária.

Forma de pagamento

- a) O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- b) Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- c) Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- d) 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.
- e) 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.

Antecipação de pagamento

- a) Não haverá a antecipação de pagamento por qualquer solicitação de fornecimento ou prestação de serviços indicados neste Termo de Referência.

Cessão de crédito

- a) Não haverá cessão de crédito devido às peculiaridades do processo licitatório e aquisição dos itens/prestação de serviços.

7. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

7.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- a) O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO na modalidade PREGÃO amparado na Lei Federal nº 14.133/21.

Regime de execução

- 7.2. O regime de execução do contrato será por entrega parcelada conforme requisição;

Da Aplicação da Margem de Preferência

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

- a) Observar a aplicabilidade do Direito de Preferência da Lei Complementar nº 123/2006
- b) Também deve ser verificada a existência de decretos ou instrumentos congêneres vigentes que contemplem a aplicabilidade de Margem de Preferência.

7.4. Será admitida a seguinte documentação, apenas do licitante vencedor em cada item:

TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

55

1. Habilitação jurídica

a. Pessoa física:

- i. Documento de Identificação com foto ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

2. Empresário individual:

- a. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

3. Microempreendedor Individual - MEI:

- a. Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:

- a. Inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

5. Sociedade empresária estrangeira:

- a. Portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

6. Sociedade simples:

- a. Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:

- a. Inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8. Sociedade cooperativa:

- a. Ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9. Os documentos acima mencionados deverão ser apresentados o que estiver em vigor com no mínimo o Sócio Administrador, o endereço da empresa, e representação societária e a data de registro desta última alteração, caso ausente, deverá estar acompanhados das alterações com os dados solicitados ou da consolidação respectiva.

10. Habilitação fiscal, social e trabalhista

- a. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;
- b. **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);
- c. **Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS)**;
- d. **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;
- e. **Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual**, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

56

- f. **Prova de regularidade com a Fazenda Estadual**, do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
 - i. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual, relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
 - g. **Prova de regularidade com a Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede do fornecedor;
 - i. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual, relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
11. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

12. Qualificação Econômico-Financeira

- a. **Certidão negativa de insolvência civil** expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, **caso se trate de pessoa física não sendo obrigado a apresentação se for pessoa jurídica**, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;
- b. **Certidão negativa de Concordata e falência** expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

13. Qualificação Técnica

- a. Atestado(s) de Capacidade Técnica fornecidos por pessoa jurídica, de direito público ou privado, compatível em características técnicas similares ao fornecimento/prestação de serviços (**fornecimento de gêneros alimentícios diversos**);
- b. Entende-se como quantidade similar o fornecimento de pelo menos 01 (um) atestado de capacidade técnica;
- c. Entende-se como prazo compatível atestado de capacidade técnica da prestação de serviços com o prazo indicado neste Termo de Referência;
- d. **O Atestado deverá vir acompanhado da relação dos itens fornecidos com as respectivas quantidades dos produtos/serviços.**
 - i. **Caso os atestados não venham com as informações acima mencionadas, o fornecedor deverá anexar notas fiscais eletrônicas referente ao fornecimento/serviço prestado para fins de diligência e apreciação pelo Agente de Contratação.**
- e. Não serão aceitos atestados emitidos por empresas do mesmo grupo empresarial da Concorrente ou pela própria Concorrente e/ou emitidos por empresas, das quais participem sócios ou diretores da Concorrente.
- f. Os Atestados poderão ser diligenciados pelo Agente de Contratação caso tenha alguma dúvida ou relevância que não seja possível a sua identificação, como a sua cópia reprográfica não seja visível.
- g. Não serão aceitos atestados apresentados com assinaturas de Pregoeiros e/ou presidentes ou membros de comissões de licitações, em virtude destes servidores não terem competência legal para atestar recebimentos de mercadorias ou prestação de serviços.
- h. Não serão aceitos atestados de capacidade técnica emitidos por pessoas físicas ou sem identificação da pessoa jurídica e seu responsável que o assinou, salvo, se por motivo de diligência, possa ser comprovado a sua veracidade.
- i. Outros documentos pertinentes à qualificação técnica, quando necessário:
 - i. Alvará de Vigilância Sanitária;

7.5. Às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que apresentarem restrição na comprovação de regularidade fiscal será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a regularização da



TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

57

documentação, prorrogáveis por igual período, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventual Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa.

7.5.1. O prazo assegurado no subitem 7.5 terá como termo inicial o momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, podendo ser prorrogado por igual período, a critério da Administração.

7.5.2. A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem 7.5 implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções administrativas previstas na Lei Federal no 14.133/21, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da ata, ou revogar a licitação.

7.6. A documentação deverá ser encaminhada em sistema próprio, ou por e-mail a ser indicado no instrumento convocatório, em horário compatível com a necessidade de anexar os documentos.

7.6.1. O prazo poderá ser prorrogado a critério do Agente de Contratação, e caso não seja atendido pelo fornecedor participante, poderá convocar o próximo colocado.

7.7. CRITÉRIOS DE ESCOLHA DA PROPOSTA:

7.7.1. Será realizado o **procedimento de licitação, na modalidade Pregão**, o modo de disputa adotado **ABERTO/FECHADO**, conforme os critérios definidos no art. 56 da Lei Federal n.º 14.133/21.

Art. 56. O modo de disputa poderá ser, isolada ou conjuntamente:

I - aberto, hipótese em que os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes;

II - fechado, hipótese em que as propostas permanecerão em sigilo até a data e hora designadas para sua divulgação.

§ 1º A utilização isolada do modo de disputa fechado será vedada quando adotados os critérios de julgamento de menor preço ou de maior desconto.

§ 2º A utilização do modo de disputa aberto será vedada quando adotado o critério de julgamento de técnica e preço.

§ 3º Serão considerados intermediários os lances:

I - iguais ou inferiores ao maior já ofertado, quando adotado o critério de julgamento de maior lance;

II - iguais ou superiores ao menor já ofertado, quando adotados os demais critérios de julgamento.

§ 4º Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a Administração poderá admitir o reinício da disputa aberta, nos termos estabelecidos no instrumento convocatório, para a definição das demais colocações.

§ 5º Nas licitações de obras ou serviços de engenharia, após o julgamento, o licitante vencedor deverá reelaborar e apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.



TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

58

- 7.7.2. Aberta a etapa competitiva (Sessão Pública), os licitantes deverão encaminhar lances, exclusivamente através do sistema eletrônico, sendo que os demais licitantes serão imediatamente informados do recebimento da proposta e do seu respectivo valor.
- 7.7.3. Para julgamento, será adotado o critério de **MENOR PREÇO ITEM**, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições definidas neste Termo de Referência e edital.
- 7.7.4. Demais cláusulas pertinentes ao modo de disputa, modos de lance estarão encartadas no Edital do certame licitatório que ficará a cargo do Agente de Contratação a escolha das minutas disponibilizadas no portal de licitações em www.senhordobonfim.ba.gov.br link licitações.

8. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 8.1. As despesas decorrentes da execução desta contratação correrão à conta da dotação orçamentária correspondente à entidade solicitante no exercício 2025, disponibilizado no Sistema da Prefeitura por profissional responsável pelo Fundo Municipal/Financeiro (em anexo a este Termo de Referência).
- 8.2. As estimativas iniciais de valor da contratação estão em anexo junto à cotação e Estudo Técnico Preliminar.
- 8.3. Objetivando maior ampliação da disputa, bem como a competitividade entre os participantes, a estimativa do valor da contratação terá caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, exceto nos casos de critério de julgamento por maior desconto, onde o preço estimado ou o máximo aceitável constará do edital da licitação, conforme preceitua Art. 24 da Lei nº. 14.133, de 1º de abril de 2021.
- 8.3.1. O sistema poderá, para fins de aceitação por parte do Agente de Contratação, não divulgar os preços estimados após a fase de lances, sendo postergado após a fase de negociação de preços.
- 8.4. **O valor da contratação foi atualizado através de cotações realizadas pelo setor de compras/secretaria demandante, ao qual está sendo anexado neste Termo de Referência como parte inseparável.**

9. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- 9.1. Fornecer o objeto de acordo com as especificações e quantitativos em conformidade com as condições deste instrumento, obrigando-se a substituir aquele(s) não achado(s) conforme(s) pela CONTRATANTE;
- 9.2. Pagar todos os tributos que, direta ou indiretamente, incidam sobre o fornecimento do objeto, inclusive as contribuições previdenciárias fiscais e parafiscais, FGTS, PIS, emolumentos, seguros de acidentes de trabalho etc., ficando excluída qualquer solidariedade da CONTRATANTE por eventuais autuações administrativas e/ou judiciais uma vez que a inadimplência da CONTRATADA, com referência às suas obrigações, não se transfere à CONTRATANTE;
- 9.3. Arcar com eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida por seus empregados ou prepostos envolvidos na execução do contrato que não terão nenhum vínculo empregatício com a administração;

**TERMO DE REFERÊNCIA
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

59

- 9.4.** Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar a esta Prefeitura ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;
- 9.5.** Facilitar a ação da FISCALIZAÇÃO no fornecimento do objeto, prestando, prontamente, os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE;
- 9.6.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 9.7.** A inadimplência com referência aos encargos e obrigações estabelecidos não transfere ao Município de Senhor do Bonfim a responsabilidade pelo seu pagamento, nem poderá onerar o fornecimento, razão pela qual a Empresa Vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a Contratante;
- 9.8.** Fornecer os itens em embalagens apropriadas e adotar todas as medidas preventivas no sentido de se minimizar acidentes ou danos que venham a comprometer a qualidade e a quantidade fornecida;
- 9.9.** Manter, durante todo o período de entrega, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, quando da realização do pagamento pelo Município de Senhor do Bonfim, comunicando, imediatamente, a superveniência de fato impeditivo da manutenção dessa condição;
- 9.10.** Manter, pessoal e equipamentos suficientes para o atendimento;
- 9.11.** Assumir inteira responsabilidade quanto à qualidade do fornecimento;
- 9.12.** Fornecer o objeto obedecendo às quantidades requisitadas, qualidade, horários, prazos e locais estabelecidos para a entrega;
- 9.13.** Adequar, por determinação da Contratante, qualquer item que não esteja sendo executado de acordo com as boas práticas de fabricação;
- 9.14.** Comunicar, antecipadamente, a data e o horário da entrega, não sendo aceito o produto que estiver em desacordo com as especificações constantes deste Termo;
- 9.15.** Dar ciência à Secretaria solicitante, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da entrega dos produtos;
- 9.16.** A Contratada deverá se responsabilizar por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social–INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia desta Contratante;
- 9.17.** Não poderá a Contratada, em hipótese alguma, transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações admitidas, sem prévio assentimento da contratante;
- 9.18.** Cumprir outras obrigações previstas no Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90) que sejam compatíveis com o regime de direito público;
- 9.19.** Aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, nos termos do artigo 124 da Lei n.º 14.133/21.

TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

60

10. DA GARANTIA E FORNECEDORES FORA DO MUNICÍPIO

- 10.1.** Os produtos mencionados neste TERMO DE REFERÊNCIA deverão possuir garantia mínima conforme legislação vigente;
- 10.2.** As solicitações referentes à troca deverão ser efetuadas pelo designado e/ou pela Comissão de Recebimento;
- 10.3.** No caso de empresas sediadas fora do Município de Senhor do Bonfim – BA, quando esta Administração Pública realizar as devidas solicitações por ordem de fornecimento dos produtos, deverão providenciar a entrega no local indicado na referida ordem, sem nenhum custo adicional;
- 10.4.** O prazo de vigência da Ata de Registro de preços será especificado naquele documento, na ausência deste a vigência é de 12 (doze) meses;
 - 10.4.1.** No caso de Atas de Registros de Preços, poderá ser aditivada por igual período, uma única vez, renovando-se o seu saldo para fins de planejamento anual e desde que seja utilizado índice de correção de preços e aceite pelo fornecedor que detém Ata registrada.
 - 10.4.2.** Caso o fornecedor não aceite, será solicitado o saldo referente a 03 (três) meses do planejamento indicado no Estudo Técnico Preliminar ou, em caso de sua ausência, os quantitativos solicitados nos últimos 03 (três) meses.

11. DAS PENALIDADES E SANÇÕES

- 11.1.** A empresa adjudicatária deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas para fornecimento do objeto adjudicado, sujeitando-se às penalidades constantes nos artigos 162 da Lei 14.133 e suas alterações, dentre elas a suspensão do direito de licitar pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.
 - 11.1.1.** A Contratada ficará sujeita, em caso de atraso na execução dos serviços ou fornecimento de bens e produtos, às penalidades previstas no ARTIGO 156, § 4º, da Lei nº 14.133/21, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal:
 - a)** Lei Federal nº 14.133/21 – Art. 90 § 5º A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante.
- 11.2.** Se a infração cometida se caracterizar de má-fé ou causar prejuízos ao abastecimento efetuado pela Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim, poderá esta impor àquela a pena de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com o Poder Público ou propor à autoridade competente, a declaração de inidoneidade, pelo período de até 02 (dois) anos.
- 11.3.** No caso de troca do produto na forma estabelecida nos subitens anteriores, a licitante assumirá a responsabilidade pelos custos de armazenagem, que incluem: transporte, carga, descarga, estocagem e movimentação, relativos ao período em exame, que deverão ser pagos pela



TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

61

licitante através da Guia de Arrecadação própria, emitida pela Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada até que seja atestado o novo recebimento do produto.

- 11.4.** As multas são independentes entre si e a aplicação de uma não exclui a das outras, sendo descontadas do respectivo pagamento, através da retenção dos créditos decorrentes do contrato, até o limite dos valores apurados.

12. DOS ANEXOS DESTE TERMO DE REFERÊNCIA

- 12.1.** São anexos do presente Termo de Referência os seguintes documentos:

Anexo I – Planilha detalhada dos itens;

Anexo II – Valor estimado da contratação – Cotações - Orçamento sigiloso conforme Art. 18, Inciso VI da Lei Federal nº 14.133/21 e demais documentos pertinentes;

Anexo III - Dotação Orçamentária;

Senhor do Bonfim, Bahia, 03 de julho de 2025.

Peterson Rogel da Silva Carlos
Matrícula 6590