



TERMO DE REFERÊNCIA

1 - UNIDADE REQUISITANTE					
Diretoria Geral de Saúde					
2 - OBJETO					
Registro de preços para aquisições futuras de gêneros alimentícios.					
3 - JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO E DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO					
3.1 A descrição da solução e a fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontram-se pormenorizados em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar.					
3.2 O objeto encontra previsão no Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal do exercício de 2026.					
4 - DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO					
4.1. Os bens a serem eventualmente adquiridos encontram-se descritos abaixo:					
MATERIAL/SERVIÇOS					
Item	Unid	Qtde	Descrição	V. Unit	V. Total
1	UNID	174	AMIDO DE MILHO , tipo Maisena, produto próprio para o preparo de fórmula infantil, acondicionado em sachês brancos de polietileno protegido por cartucho de papel cartão e, reembalado em caixas de papelão ondulado, lacradas com fita adesiva transparente contendo o logotipo do fabricante, rotulado com identificação do órgão controlador responsável e especificações dos valores nutricionais, origem e validade do produto. Embalagem com 500 grs.	R\$ 7,98	R\$ 1.388,52
2	UNID	318	BOLO PEQUENO (tipo bebezinho) de chocolate composto por farinha de trigo fortificada com ferro ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, ovo, cacau, soro de leite, farinha de soja, sal, e glicerol, fermentos químicos pirofato ácido de sódio e fosfato monocalcio, conservadores propionato de cálcio e ácido sorbico, aroma idêntico ao natural de chocolate com recheio de chocolate, cada embalagem com 40g.	R\$ 1,91	R\$ 607,38
3	UNID	465	BOLO PEQUENO (tipo bebezinho) no sabor morango composto por açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, gordura vegetal, fécula de mandioca amido leite em pó desnatado, proteína da soja, coco ralado, sal refinado, fermentos químicos,	R\$ 1,94	R\$ 902,10

Assinado por 1 pessoa: CAMILA GIULIANA QUEIROZ FERREIRA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://itabera.1doc.com.br/verificacao/2653-F4F3-A69A-ADBB> e informe o código 2653-F4F3-A69A-ADBB





			pirosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, aromatizante conservador propionato de sódio e recheio sabor morango (açúcar polpa de morango, amido modificado aroma idêntico ao natural de morango, corante caramelo, acidulante ácido láctico, corante artificial vermelho40 e conservador sorbato de potássio embalagem com 40gr.		
4	UNID	49	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - Pó fino e uniforme, sem formação de grumos, coloração branca. Isenta de sujidades e mofos. De 1ª qualidade, com no mínimo 6g de fibra alimentar em 50g do produto seco. Fortificada com ferro e ácido fólico de acordo com legislação vigente. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, Informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Pacote de 1 Kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto	R\$ 7,60	R\$ 372,40
5	KG	3395	FEIJÃO CARIOQUINHA , tipo I, novo, constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 14%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, validade de 5 meses a contar da data de entrega, embalado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 Kg líquido produto. Reembalado em fardo plástico transparente. Pacotes com 1 Kg.	R\$ 7,85	R\$ 26.650,75
6	UNID	771	FEIJÃO PRETO , tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 14%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, validade de 5 meses a contar da data de entrega, embalado em saco plásticos, pacotes de 1 quilo.	R\$ 8,86	R\$ 6.831,06
7	CAIXA	585	SUCO DE CAIXINHA SABOR MARACUJÁ - embalagem com 200 ml cada, caixa com 27 unidades, data de validade de 12 meses a contar da data da entrega.	R\$ 50,39	R\$ 29.478,15
8	KG	435	ABOBORA CABOTIAN – ótima qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de material terroso, sem danos físicos.	R\$ 4,26	R\$ 1.853,10
9	KG	1836	ABOBRINHA ITALIANA - ótima	R\$ 2,76	R\$ 5.067,36



			qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de material terroso, sem danos físicos.		
10	UND.	210	ACELGA - de boa qualidade com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescientes, desenvolvidas. Deve apresentar folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos. Mínimo 1.5 kg	R\$ 5,83	R\$ 1.224,30
11	UND.	731	ALFACE CRESPA - de boa qualidade com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescientes, desenvolvidas. Deve apresentar folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos. Mínimo 500 gr.	R\$ 3,60	R\$ 2.631,60
12	PCT	1610	ALHO – Produto de boa qualidade, nacional, com dentes graúdos, sem sinais de apodrecimento ou danos causados por pragas, com bulbos firmes, de coloração uniforme, casca lisa e sem excesso de sujidades. Embalagem 1 kg.	R\$ 30,95	R\$ 49.829,50
13	KG	1812	BANANA NANICA - deverá ter tamanho médio, casca lisa, cor uniforme e estar próximo a maturação.	R\$ 3,37	R\$ 6.106,44
14	KG	796	BATATA DOCE – extra, ausência de defeitos graves (podridão e raiz murcha), deve estar firme, inteira, livre de umidade externa, desprovida de sabor e/ou odor estranhos ao produto, deve ser lavada ou escovada após a colheita. Livre de terra.	R\$ 2,19	R\$ 1.743,24
15	KG	1862	BATATA LAVADA - extra, ausência de defeitos graves (podridão e raiz murcha), apresentar coloração amarela intensa livre de partes esverdeadas, deve estar firme, inteira, livre de umidade externa, desprovida de sabor e/ou odor estranhos ao produto, deve ser lavada ou escovada após a colheita. Livre de terra.	R\$ 3,19	R\$ 5.939,78
16	KG	831	BETERRABA – produto de boa qualidade, a casca deve ser firme, lisa e sem rachaduras; cor concentrada; tamanho médio; e de aspecto fresco.	R\$ 2,26	R\$ 1.878,06
17	MÇ	491	BRÓCOLIS - de boa qualidade com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescientes, desenvolvidas. Deve apresentar folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos. Maço devidamente amarrado, mínimo 1.2 kg.	R\$ 7,10	R\$ 3.486,10
18	KG	1416	CEBOLA – unidades de tamanho médio	R\$ 3,14	R\$ 4.446,24



			a grande, casca lisa, sem lesão ou sinais de apodrecimento.		
19	KG	1816	CENOURA – Extra A, apresentando grau de maturação que permita a manipulação, isento de sujidades, parasitas e larvas.	R\$ 2,09	R\$ 3.795,44
20	MÇ	1174	CHEIRO VERDE - de boa qualidade com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, desenvolvidas. Deve apresentar folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos. Maço devidamente amarrado. Maço de mínimo 1.2 kg.	R\$ 3,25	R\$ 3.815,50
21	KG	776	CHUCHU – deve ter tamanho médio, coloração verde, consistência firme, livre de lesões. Mínimo de 1.2kg	R\$ 4,54	R\$ 3.523,04
22	KG	538	COUVE FLOR - fresca, cabeça graúda, sem pontos de mofo ou apodrecidos. Livre de sujidades, parasitas e larvas.	R\$ 5,92	R\$ 3.184,96
23	KG	476	COUVE MANTEIGA - de boa qualidade com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, desenvolvidas. Deve apresentar folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos. Maço devidamente amarrado. Mínimo de 1.0kg	R\$ 4,36	R\$ 2.075,36
24	KG	1350	MAÇÃ NACIONAL – unidades de tamanho médio, casca lisa, sem lesões microbianas e amassados, cor e sabor característicos do produto.	R\$ 8,82	R\$ 11.907,00
25	KG	686	MAMÃO FORMOSA – deverá estar parcialmente maduro e com a casca íntegra, sem amassados e lesões microbiana, com sabor adocicado.	R\$ 5,80	R\$ 3.978,80
26	KG	1096	MANDIOCA EXTRA DO TIPO AMARELA Limpa- produto de boa qualidade, livre de defeitos grosseiros como rachaduras, perfurações e cortes com aspecto, aroma e sabor típicos do produto, livres de umidade externa, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco. Livre de terra. Com aspecto fresco.	R\$ 7,02	R\$ 7.693,92
27	KG	916	MANDIOCA SALSA - extra, ausência de defeitos graves (podridão e raiz murcha), deve estar firme, inteira, livre de umidade externa, desprovida de sabor e/ou odor estranhos ao produto, deve ser lavada ou escovada após a colheita.	R\$ 12,11	R\$ 11.092,76
28	UND	160	MELANCIA - produto íntegro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de	R\$ 24,45	R\$ 3.912,00



			apodrecimento; estar em ponto de maturação próprio para consumo. Peso de 10 a 15kg por unidade.		
29	KG	660	MELÃO – de 1ª qualidade, amarelo, casca sã e firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos, devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar de 80 a 90% de maturação.	R\$ 6,57	R\$ 4.336,20
30	kg	310	MILHO VERDE - de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	R\$ 11,85	R\$ 3.673,50
31	KG	1036	PEPINO - extra, ausência de defeitos graves (podridão e raiz murcha), deve estar firme, inteiro, livre de umidade externa, desprovido de sabor e/ou odor estranhos ao produto.	R\$ 3,32	R\$ 3.439,52
32	KG	1286	REPOLHO - de boa qualidade com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, desenvolvidas. Deve apresentar folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos. Mínimo 2kg	R\$ 4,20	R\$ 5.401,20
33	KG	120	SALSINHA - de boa qualidade com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, desenvolvidas. Deve apresentar folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos. Maço devidamente amarrado.	R\$ 28,19	R\$ 3.382,80
34	KG	2724	TOMATE LONGA VIDA – extra AA de 1ª qualidade, aspecto globoso, cor vermelha, graúdo, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduo, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões. Coloração uniforme vermelha.	R\$ 5,12	R\$ 13.946,88
35	KG	1344	LARANJA PERA - unidades firmes ao toque, casca lisa e brilhante, sabor adocicado sem lesões mecânicas e microbianas.	R\$ 3,93	R\$ 5.281,92
36	KG	888	LIMÃO TAITI - unidades firmes ao toque, casca lisa e brilhante, sabor adocicado sem lesões mecânicas e microbianas.	R\$ 4,53	R\$ 4.022,64
37	KG	417	PIMENTÃO AMARELO de boa qualidade e de aspecto fresco, sem defeitos ou sinais de deterioração.	R\$ 8,44	R\$ 3.519,48



			Produtos sem sinais terrosos.		
38	KG	347	PIMENTÃO VERDE de boa qualidade e de aspecto fresco, sem defeitos ou sinais de deterioração. Produtos sem sinais terrosos.	R\$ 6,66	R\$ 2.311,02
39	KG	377	PIMENTÃO VERMELHO de boa qualidade e de aspecto fresco, sem defeitos ou sinais de deterioração. Produtos sem sinais terrosos.	R\$ 8,01	R\$ 3.019,77
40	KG	380	MORANGO - deverão estar vermelhos, uniformes, sem amassados e lesões microbiana, com sabor adocicado.	R\$ 48,34	R\$ 18.369,20
41	KG	380	UVA - deverão estar firmes e bem presas ao cacho sem amassados e lesões microbianas, com sabor adocicado.	R\$ 20,37	R\$ 7.740,60
42	KG	260	ABACAXI - deverão estar maduros, firmes sem lesões microbianas, com sabor adocicado.	R\$ 13,27	R\$ 3.450,20
43	UNID	24	KETCHUP – industrializado, embalagem de 1,033 kg, deverá conter: tomate, açúcar, vinagre, sal, cebola e aroma natural.	R\$ 21,00	R\$ 504,00
44	UNID	150	LEMON PEPPER - com aroma cítrico, coloração uniforme, livre de umidades e impurezas, embalagem sem avarias. Peso de 100 gramas.	R\$ 7,91	R\$ 1.186,50
45	UNID	150	PÁPRICA DOCE - Livre de umidades e impurezas, bem vedada com coloração uniforme. Peso de 100 gramas.	R\$ 16,88	R\$ 2.532,00
46	UNID	40	NOZ MOSCADA - Com aroma característico e coloração uniforme, livre de umidade, Embalagem sem avarias. Peso médio de 100 gramas.	R\$ 16,26	R\$ 650,40
47	KG	190	MANGA - deverá estar madura, firme e sem lesões, com sabor adocicado.	R\$ 9,11	R\$ 1.730,90
48	UNID	100	ALECRIM - o produto deve apresentar folhas com coloração verde com características uniformes, peso de 100 gramas.	R\$ 4,08	R\$ 408,00
49	UNID	25	KETCHUP – industrializado, embalagem de 395g, deverá conter: tomate, açúcar, vinagre, sal, cebola e aroma natural.	R\$ 17,43	R\$ 435,75
50	FRD	392	QUIRELA – características técnicas: subproduto do milho, de cor amarela, fina. Embalagem: pacotes de polietileno transparente atóxico com 500g. Deve estar livre de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. Prazo de validade mínimo 4 meses a contar a partir da data de entrega. Fardo com 12 pacotes de 500gr.	R\$ 59,00	R\$ 23.128,00



- 4.2.1 O fornecimento é enquadrado como continuado tendo em vista que atende a uma necessidade permanente e indispensável da Administração Pública, relacionada à manutenção das atividades institucionais e ao atendimento diário dos usuários dos serviços públicos.
- 4.3. A Ata de Registro de Preços terá vigência pelo prazo de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, prorrogável uma vez por igual período.
- 4.4 O valor do contrato eventualmente celebrado poderá ser reajustado após o interregno de 12 meses e observará o índice IPCA com data-base vinculada à data do orçamento estimado.
- 4.5 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 4.6. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto nº 5.298, de 05 de janeiro de 2022
- 4.7 Os quantitativos indicados correspondem a estimativas máximas, de modo que a Administração não está vinculada à contratação de sua integralidade.

5 - LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1 PRAZO DE ENTREGA:

A entrega dos bens se dará conforme necessidade da Prefeitura e deverá ocorrer conforme quantitativos definidos na Autorização de Fornecimento, no prazo de cinco (05) dias úteis, contados da data de emissão da respectiva autorização.

5.2 LOCAL DE ENTREGA: Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Almoarifado Municipal sito à Rua Cel. José Pedro de Lima, nº 06 – Centro.

5.3 CUIDADOS ESPECÍFICOS NO TRANSPORTE, ENTREGA E ACONDICIONAMENTO:

5.3.1 A Empresa deverá fazer a entrega do objeto, em perfeitas condições de uso, no local determinado;

5.3.2 O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 70% (setenta por cento) do prazo de validade total do produto.

5.3.3 Será avaliado o acondicionamento do objeto, no momento da entrega, de modo que embalagens violadas, itens manchados, sujos, enferrujados, danificados, de marca divergente a licitada ou com aparência duvidosa, não serão aceitos. Todas as vezes que a administração julgar necessário, será efetuada avaliação com relação à descrição, características, embalagem, peso líquido e rotulagem, mediante coleta aleatória de amostra.

5.3.3.1 No caso de carnes bovinas, suínas, aves, pescados e demais produtos congelados ou resfriados, o recebimento ficará condicionado à verificação da temperatura adequada no momento da entrega, da existência de selo de inspeção oficial, da identificação do lote, da data de fabricação e validade, da integridade da embalagem, do peso líquido entregue e da conformidade do corte ou apresentação com a descrição do item contratado. Também será verificada a inexistência de sinais de descongelamento, recongelamento, odor impróprio, exsudato excessivo, coloração anormal, embalagem violada, estufada ou com qualquer indício de contaminação ou deterioração.

5.3.3.2 No caso de gêneros secos, industrializados, enlatados, farináceos, grãos, cereais, açúcares, massas,



biscoitos, temperos e produtos similares, o recebimento ficará condicionado à verificação da integridade da embalagem, da identificação do produto, marca, fabricante, lote, prazo de validade, peso líquido, informações nutricionais e demais dados de rotulagem exigidos pela legislação aplicável. Também será verificada a ausência de insetos, larvas, umidade, mofo, sujidades, materiais estranhos, vazamentos, amassamentos relevantes, ferrugem em embalagens metálicas ou qualquer outro sinal de deterioração ou armazenamento inadequado.

5.3.3.3 No caso de hortifrutigranjeiros, frutas, legumes, verduras e produtos similares, o recebimento observará o grau de maturação adequado ao consumo e à finalidade pretendida, o frescor, a integridade física, o padrão comercial do produto, o tamanho ou calibre compatível com a especificação, bem como a ausência de podridão, murchamento excessivo, machucaduras relevantes, mofo, pragas, sujidades, fermentação, odor impróprio ou qualquer sinal de deterioração.

5.3.3.4 Poderão ser solicitadas análises específicas para verificar a sanidade do produto que deverá estar de acordo com a legislação vigente.

5.3.3.5 Para maior segurança do produto e das partes contratantes, todos os produtos deverão obedecer ao sistema de transportes e embalagens conforme previstos em legislação, contendo os dizeres legais específicos ao caso impresso, conforme recomendações legais. A licitante deverá fornecer produtos de qualidade compatível com as especificações solicitadas, obedecendo às normas e boas práticas aplicáveis.

5.3.3.6 Rotulagem

a) O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (RDC nº 727/2022 ou outra que venha a substituí-la). No rótulo das embalagens deverão constar, de forma clara e indelével as seguintes informações:

- I - Identificação do produto, inclusive marca e origem;
- II - Nome, endereço e CNPJ do fabricante;
- III - Número de registro no SIF, SISP, SISB ou SIM, conforme o caso.
- IV - Data de fabricação do produto;
- V - Data de validade ou prazo máximo de consumo do produto;
- VI - Número do lote caso utilizado;
- VII - Peso líquido.

6 - CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

6.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade a ser indicada pela procuradoria jurídica, utilizando o Sistema de Registro de Preços, com adoção do critério de julgamento menor preço por item.

6.2 O registro de preços para a presente contratação não permitirá o oferecimento de propostas com quantitativos inferiores ao máximo previsto no item 4.1 e nem o oferecimento de propostas com preços diferentes para o mesmo item.

7 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1 Habilitação



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

7.1.1.1. Habilitação Jurídica:

- a) Documentos que comprovem a existência jurídica da licitante, sendo:
- I. pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
 - II. empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
 - III. Microempreendedor Individual - MEI: 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>;
 - IV. sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: 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;
 - V. sociedade empresária estrangeira: 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;
 - VI. sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
 - VII. filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: 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;
 - VIII. sociedade cooperativa: 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.
- b) Alvará Sanitário válido, emitido pela autoridade sanitária competente, em conformidade com a Portaria CVS 01/2024, no Estado de São Paulo, ou outra norma conforme legislação local diversa, atestando que a empresa está autorizada a exercer atividades de manipulação, armazenamento, fracionamento, transporte ou comércio de gêneros alimentícios, conforme o caso, ressalvada a hipótese de dispensa de apresentação, desde que devidamente comprovada e fundamentada na forma da legislação vigente.

7.1.1.1.1. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

7.1.2. Qualificação Fiscal, social e trabalhista:



- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- d) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- e) 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;
- f) Certidão de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, em relação aos Tributos Estaduais inscritos em dívida ativa, expedida pela Procuradoria da Fazenda Estadual;

7.1.3. Qualificação Econômico-Financeira:

- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

7.2 Garantia ou Assistência Técnica do Objeto:

7.2.1 O prazo de garantia contratual é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

7.3 Subcontratação:

7.3.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

7.4 Amostras:

7.4.1 Para a aferição da compatibilidade do objeto com as especificações do Termo de Referência, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, será exigido que o licitante classificado em primeiro lugar apresente, sob pena de não aceitação da proposta, amostra de todos os itens, com exceção dos hortifrutis.

7.4.2 Antes da homologação, a licitante que apresentar a proposta vencedora terá o prazo de 3 (três) dias úteis para entregar as amostras, no endereço Rua Josephina Silva Melo, 500, Centro, às 09 (nove) horas.

7.4.3 Será permitido aos interessados, incluindo os demais licitantes, acompanharem o procedimento de avaliação das amostras, devendo, para tanto, formalizar o pedido ao órgão, durante o prazo de entrega das amostras.

7.4.5 Segue discriminados os aspectos que serão analisados abaixo:

- a) Cor: Deve ser própria do produto, sem manchas, escurecimento, pontos de deterioração ou alteração



visual.

- b) Odor: Deve apresentar cheiro característico do alimento, sem odor estranho, ácido, rançoso, de mofo ou fermentação.
- c) Sabor: Para itens prontos ou semiprontos, o sabor deve ser característico, sem amargor, acidez ou qualquer sinal de alteração.
- d) Textura: A consistência deve ser adequada ao tipo de produto (firmeza em carnes, crocância em biscoitos, maciez em massas, integridade em hortifrúti).
- e) Embalagem: Deve estar íntegra, lacrada, atóxica, sem sinais de violação, com rotulagem obrigatória e dentro do prazo de validade.
- f) Aspecto geral: Abrange aparência, uniformidade, integridade física e ausência de sujidades, parasitas, larvas, insetos ou corpos estranhos.

7.4.5.1 Critérios por grupos – Gêneros secos (estocáveis):

- a) Cor e aspecto uniformes: grãos quebrados ou escurecidos indicam baixa qualidade.
- b) Ausência de insetos, larvas ou fragmentos: requisito essencial de segurança.
- c) Aroma característico: sem cheiro de mofo, ranço ou umidade.
- d) Textura específica do produto: grãos firmes, farinha sem empedramentos, massas íntegras.
- e) Embalagem íntegra e original: evita contaminação cruzada.
 - a) Embalagem: Integra, individual, fechada e rotulada com lote, validade, composição.

7.4.6 Os itens do grupo de hortifrutis não serão avaliados por amostra, em razão de sua alta perecibilidade, grande variação sazonal e impossibilidade de representação padronizada por amostra, o que inviabiliza a análise prévia sem prejuízo ao caráter competitivo da licitação.

7.4.7 Os hortifrutis serão avaliados somente no momento da entrega, observando-se a qualidade, frescor, integridade e conformidade com o termo de referência, podendo ser recusados no ato caso apresentem não conformidades.

7.4.8 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo servidor responsável, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas no Termo de Referência, a proposta será recusada.

7.4.9 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o servidor responsável analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

7.4.10 Todas as convocações para entrega de amostras serão enviadas no e-mail à licitante convocada.

7.4.11 É de total responsabilidade da licitante a verificação de sua caixa de e-mails, não podendo a mesma alegar o não recebimento do correio eletrônico.

7.4.12 O rótulo do produto deverá ser inscrito, estampado, gravado em relevo ou litografado, não sendo



aceitos produtos com as especificações das informações nutricionais rasuradas ou etiquetadas sobre as informações contidas nas embalagens.

7.4.13 A análise das amostras será feita através de teste de degustação feita pela Comissão de Avaliação de Amostras, com data posteriormente definida.

7.4.14 O procedimento do teste dos gêneros alimentícios será através do preparo das amostras conforme descrito nesse documento. As preparações serão elaboradas pela nutricionista responsável técnica.

7.4.15 A preparação dos produtos quando necessária, será realizada por profissionais habilitados (Nutricionista e merendeiras) do quadro de servidores da Secretaria Municipal da Saúde, considerando as informações contidas no rótulo do produto e características organolépticas.

7.4.16 Os produtos somente serão aprovados no Teste de Degustação se obtiver o percentual mínimo de 85% (oitenta e cinco) de aprovação entre os membros da comissão que estiverem presentes no momento da análise.

7.4.17 Os resultados das análises serão enviados via e-mail.

7.5 Garantia da Contratação

7.5.1 Não haverá exigência da garantia da contratação de que tratam os artigos 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

8 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

8.1 Os bens serão recebidos:

- a) provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;
- b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

8.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, sem onerações extras e sem prejuízo da aplicação de penalidades pela administração.

8.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 3 (três) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal e após a verificação da qualidade e quantidade do material e aceitação mediante termo de recebimento.

8.4 O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.5 O prazo para a solução, pela contratada, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal, verificadas pela administração durante a análise prévia à liquidação, não será computado para fins do recebimento definitivo.

8.6 Para fins de liquidação, o setor responsável deverá verificar se a nota fiscal apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como, prazo de validade, data da emissão, dados do



contrato e do órgão contratante, período respectivo da execução do contrato, valor a pagar e eventual destaque do valor das retenções tributárias cabíveis.

8.7 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, está ficará sobrestada até que o contratado providencie medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante.

8.8 A nota fiscal deverá estar acompanhada das certidões de regularidade fiscal e trabalhista.

8.9 O pagamento será realizado através de boleto ou transferência bancária para banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

8.9.1 O pagamento por transferência bancária será feito através de crédito em conta corrente do Banco do Brasil S/A, cujos dados bancários deverão ser fornecidos pela contratada.

8.9.1.1 Caso a contratada indique outra instituição bancária, será descontado do valor a receber as tarifas que por ventura possam incidir quando da transferência de valores.

8.10 O prazo para liquidação e pagamento será de até 30 (trinta) dias a contar do aceite da nota fiscal na forma do decreto municipal nº 5.499/2023.

8.10.1 O prazo de que trata o subitem 8.10 poderá ser excepcionalmente prorrogado, justificadamente, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.11 Quando da emissão da nota fiscal/fatura, a detentora da ata deverá destacar o valor das retenções dos tributos cabíveis ou, se for o caso, apresentar declaração nos termos da Instrução Normativa da Secretaria da Receita Federal vigente.

8.12 Correrão por conta da contratada todas as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciárias decorrentes da entrega dos produtos.

8.13 A empresa licitante vencedora deverá fazer constar na Nota Fiscal / Fatura correspondente, emitida sem rasura, e em letra bem legível, o número de sua conta corrente, o nome do Banco e a respectiva Agência.

8.14 A Prefeitura Municipal de Itaberá poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela contratada.

8.15 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.

9 - ESTIMATIVA DO CUSTO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ 317.885,34 (trezentos e dezessete mil e oitocentos e oitenta e cinco reais e trinta e quatro centavos), conforme custos unitários apostos na tabela constante do item 4.1 deste Termo de Referência e levantamento realizado no Estudo Técnico Preliminar.

9.2 As despesas decorrentes de eventual contratação correrão por conta de recurso específico consignado no orçamento da Prefeitura Municipal de Itaberá, por meio de dotação específica, cuja disponibilidade deverá



ser demonstrada previamente a efetiva contratação.

10 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 10.1 Efetuar a entrega dos bens em perfeitas condições, no prazo e local indicado pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- 10.2 Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;
- 10.2 Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 10.3 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 10.4 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de Contrato;
- 10.5 Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;
- 10.6 Não promover nenhuma alteração do fornecimento ou especificações do bem, sem a prévia aprovação, por escrito, do Município;
- 10.7 Responder, entre outros, por todos os encargos referentes ao uso na fabricação do bem, de marcas e patentes sujeitas a "royalties" ou encargos semelhantes, usadas por ela para atendimento ao fornecimento ora contratado;
- 10.8 Responder, na forma da lei, por perdas e danos eventualmente causados ao Município ou a terceiros.
- 10.9 Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor atualizado do contrato.
- 10.10 Observar as normas legais de segurança que está sujeita a atividade de distribuição dos produtos contratados.
- 10.11 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos.
- 10.12 Apresentar, sempre que solicitada, documentos que comprovem a procedência do objeto fornecido.
- 10.13 Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar à Administração ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante a entrega do objeto, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.
- 10.14 Atender a todas as determinações e normas legais e regulamentares aplicáveis ao objeto ou ao funcionamento da pessoa jurídica licitante.

11 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 11.1 Receber provisoriamente o material, disponibilizando local, data e horário;
- 11.2 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as



especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

11.3 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

11.4 Efetuar o pagamento devido à Contratada, na forma estabelecida neste Termo, após a emissão e aceitação da Nota Fiscal Eletrônica;

11.5 Oferecer todas as condições e informações necessárias para que a Contratada possa fornecer os produtos dentro das especificações exigidas neste Termo de Referência;

11.6 Notificar, por escrito, a Contratada na ocorrência de eventuais falhas no curso de execução do contrato, aplicando, se for o caso, as penalidades previstas neste Termo de Referência.

12 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

12.1 Os servidores designados responsáveis pela fiscalização e gestão contratual seguem descritos abaixo:

12.1.1 Gestor: Camila Giuliana Queiroz Ferreira

Demais Gestores:

ALEXANDRA CRISTINA FERREIRA SILVA – Diretora Geral de Educação

MARINA GOMES MOREIRA FREITAS – Diretora Geral de Saúde

AGNELI STEIDEL – Diretora Geral de Assistência Social

CLÁUDIA EDNÉIA DE OLIVEIRA – Assessora do Fundo Social

PEDRO AUGUSTO BARREIRA LOBO- Diretor Geral de Administração

EDUARDO JOSE DA SILVA – Diretor Geral de Infraestrutura, Agricultura e Meio Ambiente

12.1.2 Fiscais:

a) Diretoria Geral de Saúde: Evelyn Carolina Proença Queiroz – Nutricionista;

b) Diretoria Geral de Administração: Maria Clara Santos Lima – Nutricionista;

c) Diretoria Geral de Assistência Social: Luana Ap. Rodrigues da Cruz Simões – Assessora;

d) Diretoria Geral de Educação: Maria Clara Santos Lima – Nutricionista

e) Diretoria Geral de Infraestrutura, Agricultura e Meio Ambiente: Angélica Veiga – Supervisora de Limpeza

f) Fundo Social de Solidariedade: Maria Aparecida Santos Campos - Chefe do Fundo Social de Solidariedade.

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

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

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

12.5 O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 2653-F4F3-A69A-ADBB

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ CAMILA GIULIANA QUEIROZ FERREIRA (CPF 439.XXX.XXX-60) em 24/06/2026 14:00:23 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://itabera.1doc.com.br/verificacao/2653-F4F3-A69A-ADBB>