

ANEXO VI - TERMO DE REFERÊNCIA**1. DEFINIÇÃO DO OBJETO****1.1. Descrição do objeto**

Constitui objeto do presente Termo de Referência a PROVÁVEL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDIMENTO ÀS CRECHES E ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE PINHEIRAL, NO ANO LETIVO DE 2025/2026.

1.2. Especificação do produto/quantitativos**Lote 1:**

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	Carne bovina (acém) , aspecto próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa. Cor: próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio tipo de corte característico da peça. Embalada à vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, SIE ou SIM . O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias, a partir da data de entrega. Embalagem contendo no máximo 3kg, sem osso, congelada e com o máximo de 10% de gordura.	kg	5000
2	Carne bovina (lagarto redondo) , aspecto próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa. Cor: próprio da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio tipo de corte característico da peça. Embalada à vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, SIE ou SIM . O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias, a partir	kg	5000

Processo	Ano	Folha	Rubrica
3178	2025		

	da data de entrega. Embalagem contendo no máximo 3kg, sem osso, congelada e com o máximo de 10% de gordura.		
3	Carne bovina (pá moído) , sem sebo, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, tipo de corte característico da peça, embalada a vácuo em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, SIE ou SIM . O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Embaladas em pacote de no máximo 3kg, sem osso, congelada, e com máximo de 10% de gordura.	kg	6500
4	Carne bovina (patinho) sem sebo, limpa, cortada em bifes, de 1ª qualidade, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, tipo de corte característico da peça, embalado a vácuo em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, SIE ou SIM . O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Embaladas em pacote de no máximo 3kg, sem osso, congelada, e com máximo de 10% de gordura.	kg	7000
5	Carne suína (lombo) sem osso, sem pele, de 1ª qualidade, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, tipo de corte característico da peça, embalado a vácuo em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade	kg	5500

Processo	Ano	Folha	Rubrica
3178	2025		

	do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, SIE ou SIM . O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Embaladas em pacote de no máximo 3kg, sem osso, congelada, e com máximo de 10% de gordura.		
6	Carne suína (Pernil traseiro) , sem osso, sem pele, de 1ª qualidade, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, tipo de corte característico da peça, embalado a vácuo em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, SIE ou SIM . O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Embaladas em pacote de no máximo 3kg, sem osso, congelada, e com máximo de 10% de gordura.	kg	5500
7	Frango (filé de peito) , embaladas em pacote ou bandejas de no máximo 3kg sem osso, congelada e com o máximo de 10% de gordura, sendo cada peça individualmente acondicionada. Embalagem intacta, na embalagem deverá constar data da fabricação, data da validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, SIE ou SIM e 6% de água. Validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.	kg	8000

Lote 2:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
------	--------------------------	-------------------	------------



Processo	Ano	Folha	Rubrica
3178	2025		

8	logurte natural. Produto elaborado a partir de leite, contendo leite e fermento vivo. Consistência firme. Acondicionado em embalagem intacta contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem de no mínimo 170g . Validade mínima de 20 dias a contar da data de entrega.	Unid.	7500
9	logurte , de polpa de frutas, diversos sabores, garrafa plástica, com no mínimo 900g , na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 3 meses na data de entrega.	Unid.	12000
10	Manteiga, com sal. De primeira qualidade, obtida exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação de primeira qualidade, obtida exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme de leite, por meio de processo tecnológico adequado. A matéria gorda do produto deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Deve conter obrigatoriamente creme de leite pasteurizado e sal (cloreto de sódio). Pode conter corante natural urucum, desde que declarado no rotulo. Não deve conter gordura trans, aromatizantes ou glúten. Com consistência sólida, pastosa a temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Deve conter registro do Ministério da Agricultura na embalagem. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes. Embalagem com no mínimo 200gr . Validade mínima: 45 dias da data de entrega	Unid.	12000
11	Requeijão cremoso. Ingredientes: leite, creme de leite, fermentos lácteos, sal e outros ingredientes que o caracterizem. Produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida coagulação acida ou enzimática do leite, adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura	Unid.	30000

Processo	Ano	Folha	Rubrica
3178	2025		

	anidra de leite ou butter oil. Deve ser pasteurizado, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O produto poderá conter no máximo 140 mg de sódio na porção de 30 g. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. O produto final deve apresentar: consistência cremosa, textura uniforme, coloração esbranquiçada, odor suave e sabor característico. Não deve conter glúten. Os padrões de qualidade, embalagem, transporte e rotulagem (data de fabricação, data de validade, lote, procedência, listas de ingredientes e composição nutricionais visíveis) deverão atender as legislações vigentes. Embalagem de no mínimo 200g.		
--	--	--	--

Lote 3:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
12	Açúcar refinado especial de boa qualidade (pct de 1kg) na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Unid.	12700
13	Adoçante , dietético líquido, a base de sucralose, em embalagem original com no mínimo 100 ml. Validade mínima de 3 meses na data de entrega.	Unid.	50
14	Amido de milho , hidrato de carbono extraído dos grãos de milho, isento de proteínas, pobre em fósforo, potássio e sódio. De boa qualidade, 100% puro, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem (caixa) de no mínimo 200g, na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	Unid.	2000

Processo	Ano	Folha	Rubrica
3178	2025		

15	Arroz branco , polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos, transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 5kg.	Pacote de 5kg	10000
16	Aveia em flocos , condicionada em embalagem isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Composição nutricional mínima (em 100g) de: 15g de proteína/ 7,5 g de lipídios/ 55g de carboidratos / valor calórico 375,5 kcal. Embalagem sachês de no mínimo 200g.	Unid.	2000
17	Azeite de oliva , extravirgem, acondicionado em embalagem original com no mínimo 500ml. Validade mínima de 3 meses na data de entrega.	Unid.	900
18	Bebida à base de amêndoas ou castanhas, tipo leite vegetal (Leite de amêndoas ou castanha) . Isento de glúten, sem adição de açúcar e sem lactose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e validade, lista de ingredientes, informações nutricionais seguindo a legislação vigente para rotulagem de alimentos. Padrões microbiológicos sanitários para alimentos de acordo com a legislação vigente, Embalagem com mínimo de 1 litro.	Unid.	1000
19	Biscoito Salgado, Tipo cream cracker , a base de: farinha de trigo/ gordura vegetal hydrogenada / açúcar / amido de milho /sal refinado / fermento / leite ou soro / outros, composição nutricional mínima: 12% de proteínas / valor calórico 440kcal, embalagem tipo 3 em 1. Serão rejeitados, os biscoitos mal-cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem de 340g ou superior. Validade mínima de 3 meses na data de entrega.	Unid.	10000

Processo	Ano	Folha	Rubrica
3178	2025		

20	Biscoito DOCE, Tipo rosquinha , sabor coco, valor energético – 127kcal por porção de 30g ou 6 unidades, proteínas 2,5g por porção de 30g ou 6 unidades, embalagem integra de 340g ou superior, na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Fabricado a partir de matéria prima de primeira qualidade sãs e limpas. Serão rejeitados biscoitos mal-cozidos, queimados e de características organolépticas anormais e que se quebram com facilidade. Aparência massa torrada. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	Unid.	10000
21	Cacau em pó , natural, 100%. Embalagem de no mínimo 100g. Sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gorduras trans. REF. Dois Frades, Mãe Terra, Dr Oetker.	Unid.	4000
22	Café , em pó, torrado e moído, sabor intenso, com característica adicional extraforte, com o selo de pureza da ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DO CAFÉ (ABIC) comprovando a qualidade do produto. Embalagem de no mínimo 500g. Validade mínima de 3 meses na data de entrega.	Unid.	4000
23	Canela em pó, embalagem de no mínimo 40g.	Unid.	250
24	Canjiquinha amarela , tipo 1. Granulada, em embalagem plástica com no mínimo 500g. Contendo data de validade, data de fabricação e lote. Validade mínima de 3 meses na data de entrega.	Unid.	3000
25	Coco ralado , desidratado, puro, baixo teor de gordura, sem adição de açúcar, em embalagem original com no mínimo 100g. Validade mínima de 3 meses na data de entrega.	Unid.	600
26	Extrato de Tomate , Embalagem integra de no mínimo 340g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	Unid.	10000

Processo	Ano	Folha	Rubrica
3178	2025		

27	Farinha de mandioca , torrada, tipo 1, de boa qualidade, acondicionada em embalagem de 1kg, contendo a descrição das características do produto. Validade mínima de 3 meses na data de entrega.	Unid.	1000
28	Farinha de trigo especial , tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, não devendo estar empedrada e isento de sujidades. Embalagem intacta de 1kg, na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	Unid.	10000
29	Feijão , grupo 1, Classe preto, em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega, Pct. 1kg.	Pacote de 1kg	13000
30	Fermento biológico seco instantâneo , embalagem intacta de no mínimo 10g, na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Deverá conter: <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , para fabricação de pão. Validade mínima de 3 meses na data de entrega. REF: Fleischmann, Dona Benta	Unid.	2000
31	Fermento em pó , embalagem intacta de 100g, na embalagem deverá constar data de validade e número do lote do produto. Deverá conter: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Validade mínima de 3 meses na data de entrega.	Unid.	1500
32	Fubá de milho extra, de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem com 1kg contendo a descrição das características do produto. Validade mínima de 3 meses na data de entrega.	Unid.	2500

Processo	Ano	Folha	Rubrica
3178	2025		

33	Leite em pó , Leite de vaca em pó, integral, desidratado e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Livre de umidade, fermentação e corpos estranhos. Sem adição de soro de leite. Apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima 4 meses a contar da data do recebimento. O produto não pode conter adição de açúcar (sacarose, sucralose, maltodextrina, etc). Deve ser produto de procedência nacional (conforme Instrução Normativa nº 11 de 09/09/99 - M.A Apresentação: Embalagem em pacote de filme de poliéster metalizado, atóxica, resistente contendo no mínimo 400 gramas cada. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, válido.	Unid.	35000
34	Leite em pó zero lactose , sem glúten, sem lactose, sem açúcares, pó uniforme sem grumos, acondicionado em embalagem aluminizada, não violada, que garanta a integridade do produto. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Validade mínima de 12 meses, a contar da data de entrega. Embalagem contendo mínimo de 300g.	Unid.	1500
35	Macarrão, tipo espaguete , massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de no mínimo 500g , a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	Unid.	2500
36	Macarrão, tipo parafuso , massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de no mínimo 500g , a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	Unid.	2500
37	Milho de canjica , branco, acondicionado em embalagem com no mínimo 500g , contendo a descrição das características do produto. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	Unid.	700

Processo	Ano	Folha	Rubrica
3178	2025		

38	Milho para pipoca - de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Embalagem: pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, Termossoldado, com capacidade de no mínimo 500 gramas. O rótulo deverá conter: Informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar no mínimo 05 meses de validade na data de entrega.	Unid.	1000
39	Milho verde , em conserva. Grãos de milho verde cozidos, em conserva, enlatados. Embalagem com mínimo de 200g, intacta, sem amassados, estufamentos ou rachaduras.	Unid.	1000
40	Óleo de soja , refinado, embalagem de 900ml. Com as descrições de no mínimo: óleo de origem 100% vegetal, feito a partir do grão de soja, contendo vitamina E, isento de substâncias estranhas. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Acondicionada em embalagem original de fábrica com no mínimo 900ml, especificação da composição, informações do fabricante, data de vencimento estampada na embalagem.	Unid.	10000
41	Ovos Brancos, de galinha , de boa qualidade. Casca íntegra, sem rachaduras, sem sujidades, fresco, com embalagem contendo dados de identificação, validade, número do lote e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA/ SIE ou SIM .	Cartela c/20	5000
42	Polpa de fruta , congelada, 100% natura, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Sabores: manga, maracujá, abacaxi e morango. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 1 kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	Kg	7500

Processo	Ano	Folha	Rubrica
3178	2025		

43	Sal refinado , iodado. Não tóxico, com dosagem mínima de 10mg e máxima de 15mg, de acordo com a legislação federal vigente. Constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. a embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, número do registro. O produto deve apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.	Unid.	3000
44	Uva, passas. Sem caroço. Fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Validade mínima de 6 meses na data de entrega. Embalagem com no mínimo 100g.	Unid.	600
45	Vinagre tinto , colorido, frascos de no mínimo 750ml. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. Fermentado acético de vinho branco, água, conservador INS224. Acidez 4,0%. Não deve conter glúten. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo 750ml.	Unid.	800

2. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO/PRORROGAÇÃO/REAJUSTE

2.1. Vigência Contratual (arts. 105 a 114 da Lei 14.133/21):

O objeto demandará a Vigência Contratual de 12 (doze) meses a partir da data de assinatura do contrato.

2.2. Prorrogação do Contrato

O prazo contratual poderá ser prorrogado, quando couber, na forma da Lei Federal 14.133/21.

2.3. Previsão de Reajuste (art. 92, § 3º da Lei 14.133/21)

Processo	Ano	Folha	Rubrica
3178	2025		

Haverá previsão de reajuste conforme especificado nas cláusulas contratuais, com data base vinculada à data do orçamento estimado, adotando com base o índice IPCA ou outro que substitua, em conformidade a realidade de mercado dos respectivos insumos.

3. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

3.1. Interesse público:

A aquisição dos Gêneros Alimentícios, tem por interesse público em oferecer uma alimentação balanceada aos alunos matriculados na rede municipal de ensino público e visa a manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nas escolas e creches municipais, para o ano letivo de 2025/2026.

3.2. Metodologia do quantitativo:

O método de levantamento da estimativa das quantidades a serem contratadas, foi feito com base na verificação do número de alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino Público neste exercício de 2025, com previsão para o ano de 2026 e na análise do cardápio elaborado pela nutricionista do departamento de nutrição escolar.

3.3. Justificativa do Quantitativo solicitado:

As quantidades foram baseadas conforme elaboração de cardápio pela nutricionista desta secretaria, com base em períodos anteriores, o número de alunos matriculados atualmente e também com previsão para o ano letivo de 2026.

4. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

4.1. Estudo Técnico Preliminar nº 009/2025 (Conforme elementos constantes no art. 18, § 1º da Lei 14.133/21).

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

5.1. A solução mais viável para a contratação seria a aquisição de gêneros alimentícios para atendimento às creches e escolas da rede municipal de ensino do município de Pinheiral, no ano letivo de 2025/2025.

5.2. Garantia e/ou assistência técnica (art. 40, § 1º, III): Não se aplica.

5.3. Garantia de Execução do Contrato (modalidade prevista pelo § 1º, art. 96 da Lei n.º 14.133/21): Não será exigido garantia de execução do contrato.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Qualificação Técnica (conforme art. 67, Lei 14.133/2021):

6.1.1. Será exigido a apresentação de Atestado de capacidade técnica fornecido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem a aptidão de desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto a ser contratado.

Processo	Ano	Folha	Rubrica
3178	2025		

6.1.2. Apresentar licença da vigilância sanitária estadual e/ou municipal dentro da validade.

6.1.3. A empresa ganhadora dos lotes 1 e 2 deverão comprovar que possuem caminhão frigorífico com termostato.

6.2. Apresentação de documentos juntamente à proposta de preços: Não serão exigidos documentos juntamente a proposta de preços.

6.3. Vistoria Prévia (observado os §§§ 2º, 3º e 4º do art. 63, Lei 14.133/2021):

6.3.1. Não será exigida vistoria prévia.

6.4. A apresentação de amostra e/ou prova de conceito (observado o § 3º do art. 17, Lei 14.133/2021)

6.4.1. Não será exigida amostra e/ou demonstração.

7. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

7.1. O prazo de entrega dos bens será de 5 (cinco) dias, contados do recebimento do empenho pela empresa selecionada e solicitação da secretaria, seguindo criteriosamente as unidades de medida de acordo com a listagem dos itens adquiridos.

7.2. O objeto do contrato deverá ser entregue nas dependências da Secretaria, Escolas e Creches no horário das 07:30h às 11:30h e das 13:00h às 17:00hs.

7.3. As entregas serão parceladas conforme demanda do Setor de Nutrição do Fundo Municipal de Educação – FME.

7.4. O objeto do contrato será recebido provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado assinado pelas partes, em até 5 dias.

7.5. O objeto do contrato será recebido definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado assinado pelas partes que comprove o atendimento das exigências contratuais, em prazo não superior a 90 (noventa) dias.

7.6. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e no Contrato, devendo ser substituídos no prazo de 07 (sete) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades (base legal art. 140, § 1º).

7.7. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato (conforme art. 140, § 2º).

Processo	Ano	Folha	Rubrica
3178	2025		

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas nos termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência, da legislação vigente, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, conforme art. 115, Lei 14.133/2021.

8.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila, conforme § 5º do art. 115, da Lei 14.133/2021.

8.3. A execução do contrato deverá produzir seus efeitos: assegurar uma oferta de alimentação de qualidade e balanceada, garantindo o funcionamento regular e permanente do atendimento aos alunos matriculados nas escolas e creches do município.

9. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

9.1. Nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021, será designado representantes da Administração para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens/serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de faltas ou defeitos observados.

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, pelos danos causados diretamente à administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.3. Ficam indicados como futuro fiscal (ou comissão de fiscalização, se for o caso) e futuro gestor do contrato, os seguintes servidores (se for o caso):

9.3.1. Fiscal do futuro contrato: Rachel da Silva Oliveira, mat. 9677-9 ocupando o cargo de Nutricionista;

9.3.2. Gestor do futuro Contrato: Paula Sabença de Oliveira Santiago, Mat. 9406-8, ocupando o cargo de Inspetor de Auno.

9.3.3. Fiscal suplente: Carolina Santana de Sousa, Mat.9431-2, ocupando o cargo de Nutricionista Cargo: Nutricionista, Mat. 9677-9

10. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

10.1. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, por meio de cartão PNAE, observando-se a ordem

Processo	Ano	Folha	Rubrica
3178	2025		

cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, em função do cumprimento do ar. 141 da Lei 14.133/2021.

10.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante emitir a Nota de Liquidação.

11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

11.1. A aquisição do objeto será realizada através do Sistema de Registro de Preços.

11.2. Qual critério de Julgamento será utilizado?

11.2.1. Menor Preço por lote.

11.3. Haverá o parcelamento do objeto/ a prestação dos serviços?

11.3.1. Não haverá o parcelamento do objeto. Considerando a natureza do objeto da contratação, que compreende o fornecimento de gêneros alimentícios agrupados nos seguintes lotes: Lote 1 - Carnes, Lote 2 - Laticínios e Lote 3 - Não Perecíveis, adota-se como critério de julgamento da proposta o menor preço por lote, nos termos do art. 33, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

11.3.2. Os itens de cada lote apresentam similaridade em relação à natureza, armazenamento e transporte. Agrupá-los dessa forma facilita a gestão do contrato e a logística de fornecimento, otimizando as entregas periódicas e assegurando o controle de qualidade dos produtos fornecidos.

11.3.3. A contratação de fornecedores distintos para cada grupo específico de gêneros alimentícios (carnes, laticínios e não perecíveis) proporciona maior especialização no fornecimento, reduzindo o risco de inadimplemento e garantindo maior eficiência e controle na execução contratual.

11.3.4. O julgamento por menor preço global por lote, em detrimento do julgamento por item, contribui para uma gestão contratual mais simples, eficiente e econômica. Essa abordagem reduz a fragmentação de contratos, facilita o acompanhamento técnico e financeiro, e otimiza os recursos administrativos da gestão pública.

11.3.5. Os itens agrupados em cada lote são interdependentes do ponto de vista funcional e essenciais para garantir a regularidade da alimentação escolar. A divisão por lotes evita a fragmentação excessiva que poderia comprometer a continuidade e segurança no abastecimento das unidades públicas.

11.3.6. Dessa forma, diante do exposto, optou-se pelo critério de julgamento por menor preço por lote, por se mostrar mais vantajoso à Administração Pública, atendendo aos princípios da economicidade, eficiência e interesse público, conforme estabelecido na legislação vigente.

11.4. Licitação exclusiva para MEI/ME ou EPP?

11.4.1. Não. A presente licitação não será exclusiva para Microempreendedores Individuais (MEI), Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP), tendo em vista que o

Processo	Ano	Folha	Rubrica
3178	2025		

valor estimado de cada lote ultrapassa o limite de R\$ 80.000,00, conforme disposto no art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006o

11.5. Havendo parcelamento, terá cotas exclusivas para MEI, ME ou EPP conforme art. 48, inc. III, da LC n.º 123/2006?

11.5.1. Não. Nos termos do art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, a Administração Pública pode reservar até 25% do objeto licitado exclusivamente para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte (ME/EPP). No entanto, essa prerrogativa está condicionada à análise de viabilidade técnica e conveniência administrativa, de modo a assegurar que sua adoção não comprometa a eficiência e a regularidade da contratação.

11.5.2. No presente processo licitatório, cujo objeto é a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, opta-se pela não adoção de cotas reservadas para ME/EPP. A decisão fundamenta-se em diversos fatores que indicam a inadequação técnica e administrativa da medida. A primeira consideração refere-se ao risco à continuidade do fornecimento, uma vez que a fragmentação da execução contratual poderia dificultar a padronização, a logística e a distribuição regular dos alimentos, comprometendo um serviço essencial à saúde e ao desempenho escolar dos alunos.

11.5.3. Adicionalmente, muitos dos itens licitados, como carnes, laticínios, frutas e hortaliças, são perecíveis e demandam entregas frequentes, controle sanitário rigoroso e estrutura logística adequada — requisitos que nem sempre podem ser plenamente atendidos por empresas de menor porte, sobretudo em regiões onde há baixa oferta de fornecedores com esse perfil.

11.5.4. O levantamento prévio de mercado também demonstrou que boa parte das microempresas e empresas de pequeno porte locais não dispõe de capacidade técnica, sanitária ou econômica suficiente para atender, mesmo parcialmente, à demanda contratual imposta por uma eventual reserva de cota.

11.5.5. Importante ressaltar que a não adoção da cota não impede a participação de ME/EPP no certame. Tais empresas seguem plenamente aptas a concorrer em igualdade de condições com os demais licitantes, usufruindo do tratamento diferenciado previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/2006, como o direito à preferência em caso de empate e prazos diferenciados para regularização fiscal.

11.5.6. Além disso, do ponto de vista da conveniência administrativa, a fragmentação contratual decorrente da reserva de cotas implicaria aumento da carga operacional, elevação dos custos administrativos e maior dificuldade no controle da qualidade dos produtos fornecidos, o que se mostra incompatível com os princípios da economicidade e da eficiência que regem a Administração Pública.

11.5.7. Dessa forma, considerando os aspectos técnicos, logísticos, operacionais e legais envolvidos, conclui-se que a adoção de cotas reservadas para ME/EPP neste processo licitatório não se revela adequada. A decisão está amparada no art. 48, §3º, da Lei Complementar nº 123/2006 e atende aos princípios da razoabilidade, da eficiência e do interesse público.

12. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 4.352.235,00 (Quatro milhões, trezentos e cinquenta e dois mil, e duzentos e trinta e cinco reais), os documentos que comprovam o valor estimativo encontram-se anexos ao processo administrativo.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. A(s) dotação(ões) orçamentária(s) por onde correrá a despesa é(são):

CÓDIGO REDUZIDO	DOTAÇÃO
42	06.000.06.001.12.365.0011.2301.3.3.90.30.00.00.00.00.1.500.1001
42	06.000.06.001.12.365.0011.2301.3.3.90.30.00.00.00.00.1.552.0000
127	06.000.06.001.12.365.0011.2355.3.3.90.30.00.00.00.00.1.500.1001
127	06.000.06.001.12.365.0011.2355.3.3.90.30.00.00.00.00.1.552.0000
167	06.000.06.001.12.361.0011.2454.3.3.90.30.00.00.00.00.1.500.1001
167	06.000.06.001.12.361.0011.2454.3.3.90.30.00.00.00.00.1.552.0000
168	06.000.06.001.12.366.0011.2455.3.3.90.30.00.00.00.00.1.500.1001
168	06.000.06.001.12.366.0011.2455.3.3.90.30.00.00.00.00.1.552.0000
169	06.000.06.001.12.367.0011.2456.3.3.90.30.00.00.00.00.1.500.1001
169	06.000.06.001.12.367.0011.2456.3.3.90.30.00.00.00.00.1.552.0000

14. DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Não há disposições gerais.

15. ANEXO(S) DO TERMO DE REFERÊNCIA

15.1. Não há anexos.



Processo	Ano	Folha	Rubrica
3178	2025		

Pinheiral, 21de maio de 2025.

Marcela de Moura Teodoro

Agente Técnico Municipal

Matrícula: 9722-7