



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE RESTINGA SÊCA

EDUCAÇÃO E PROGRESSO

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.065/2025

Município de Restinga Sêca

Secretaria Municipal de Educação e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Habitação.

Objeto: Sistema de Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar da Rede Municipal de Ensino e para eventos (formação continuada) de professores e servidores lotados na Secretaria Municipal de Educação – Ano 2026, bem como para apoio das atividades do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. O presente termo tem por objeto o registro de preços para a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar da Rede Municipal de Ensino e para eventos (formação continuada) de professores e servidores lotados na Secretaria Municipal de Educação – Ano 2026.

1.2. Em sendo solicitação da Secretaria Municipal de Educação, esta será realizada a partir da elaboração dos cardápios escolares ou quando houver necessidade para um evento desta Secretaria, e deverão ser entregues conforme as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2.1. Quanto às demandas da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Habitação, as requisições serão feitas trimestralmente, com cronograma de entrega acertado diretamente entre a Secretaria demandante e a Detentora, ou em datas específicas conforme as necessidades da Secretaria.

1.3. A Ata de Registro de Preços oriunda do processo licitatório terá duração de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ter sua vigência prorrogada por igual período, se comprovado que o preço e as condições serão mais vantajosos para Administração, mediante Termo Aditivo.

Os itens objeto da pretendida Ata de Registro de Preços possuem as seguintes especificações:

Item	Descrição do produto	Unid.	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
1.	ABACATE: fruta destinada ao consumo <i>in natura</i> . Com grau ideal de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de aroma, cor e sabor próprios da variedade. Frutos não danificados por quaisquer lesões de origem mecânica, insetos ou doenças que afetem suas características. Não deve conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos.	Kg	01	200	8,69	1.738,00
2.	ABACAXI PÉROLA: Fruta destinada ao consumo <i>in natura</i> . Deve ter atingido grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Aroma e cor característicos, livre de	Un	01	532	6,76	3.596,32





	enfermidades e sujidades. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos.					
3.	ABOBRINHA ITALIANA: abobrinha verde, de primeira qualidade. Amadurecimento médio, com pedúnculo e casca brilhante e sã. Consistência firme, sem partes estragadas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos.	Kg	01	325	5,40	1.755,00
4.	ABÓBORA CABOTIÁ: produto in natura, madura, de primeira, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos.	Kg	01	225	3,08	693,00
5.	AÇAFRÃO: Açafrão da terra desidratado, em pó, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, condicionado em embalagem entre 50g, em saco plástico atóxico, resistente e hermeticamente vedado.	Pacote	01	125	5,33	666,25
6.	AÇÚCAR CRISTAL: de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Não pode apresentar sujidades, umidade, bolores, misturas e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, conter data de validade e fabricação sem rasuras. Embalagem de 2 kg , em polietileno, contendo data de fabricação e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega.	Pacote	01	750	8,32	6.240,00
7.	AÇÚCAR MASCAVO: produto processado, não refinado e não cristalizado. De 1º qualidade, isento de matéria estranha, fungos, parasitas, livre de umidade. Embalagem primária de plástico, contendo 1kg . Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso,	Kg	01	180	15,03	2.705,40





	fabricante, data de fabricação e validade, número do lote. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data de entrega.					
8.	ALHO: produto in natura, bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades.	Kg	01	100	29,09	2.909,00
9.	AMIDO DE MILHO: produto amiláceo extraído do milho. Deve ser isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, vedada com 1kg A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	01	170	10,42	1.771,40
10.	ARROZ INTEGRAL: tipo 1, classe longo fino. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1 kg do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega	Kg	01	250	5,64	1.410,00
11.	ARROZ BRANCO: polido, tipo I, apresentar coloração branca, grãos íntegros, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária plástica sem perfurações, contendo 5 kg , e com informação nutricional, data de fabricação, e prazo de validade no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	Pacote	01	1.275	18,67	23.804,25
12.	AVEIA EM FLOCOS FINOS: embalagem contendo no máximo 1kg do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 06 meses no momento da entrega	Kg	01	362	18,56	6.718,72





13.	BANANA PRATA: tamanho médio, semi-madura, grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, graúda, em penca, aroma e sabor da espécie. Não deve conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos.	Kg	01	4.875	5,52	26.910,00
14.	BATATA INGLESA: branca ou rosa, tamanho médio, livre de amassados, mofos, partes estragadas e brotos. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos.	Kg	01	375	4,33	1.623,75
15.	BATATA DOCE: produto in natura, unidades de tamanho médio à grande, tubérculos firmes, sem machucados internos e externos, cor uniforme e limpa. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos.	Kg	01	430	5,27	2.266,10
16.	BERGAMOTA COMUM: produto in natura, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos.	Kg	01	625	5,75	3.593,75
17.	BETERRABA: tamanho médio, firme, tenra, de coloração vermelho vivo, com pele lisa e limpa. Grau de amadurecimento apropriado para consumo, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de aroma, cor e sabor próprios da variedade. Não deve conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos.	Kg	01	350	4,57	1.599,50





18.	BISCOITO SALGADO: cream cracker ou água e sal. Deverá estar em perfeito estado de conservação, isento de mofo e substâncias nocivas, com consistência crocante, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Embalagem plástica, atóxica, contendo 370g acondicionados em caixas de papelão. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	Pacote	01	1.125	5,65	6.356,25
19.	BISCOITO TIPO MIGNON: serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem plástica, atóxica, contendo 200 g acondicionados em caixas de papelão. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	Pacote	01	375	5,50	2.062,50
20.	BISCOITO INTEGRAL: Não pode apresentar umidade ou biscoitos quebrados, bolachas malcozidas, queimadas. Embalagem de 400g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter no mínimo as seguintes informações: nome/marca, ingredientes, data de validade, lote, peso e informações nutricionais.	Pacote	01	350	6,57	2.299,50
21.	BISCOITO MARIA: deverá estar em perfeito estado de conservação, isento de mofo e substâncias nocivas, com consistência crocante, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Embalagem plástica, atóxica, contendo 370g acondicionados em caixas de papelão. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	Pacote	01	1.225	5,05	6.186,25
22.	BRÓCOLIS: de 1ª qualidade, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não se apresentar com folhas amareladas e danos mecânicos. Embalagem individual com tamanho	Un	01	450	5,06	2.277,00





	médio da unidade de 300g. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.					
23.	CACAU EM PÓ: produto 100% natural. Isento de outros ingredientes. Acondicionado em embalagem plástica contendo 500g. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega.	Pacote	01	212	24,57	5.208,84
24.	CAFÉ EM PÓ: Produto torrado e moído com torrefação média, do tipo tradicional. Aroma e aspectos característicos. Embalagem: tipo vácuo, contendo 500 gramas . Deverá constar na embalagem a data de fabricação, lote, e prazo de validade (mínimo de 6 meses a partir da data de entrega).	Pacote	01	225	35,51	7.989,75
25.	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO: produto processado. Embalagem primária: lata ou vidro contendo no mínimo 200 g do produto, com lacre de proteção abaixo da tampa. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, peso, fabricante, data de fabricação e validade, número do lote. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	Unidade	01	180	24,95	4.491,00
26.	CANELA EM RAMA: embalagem íntegra de no mínimo 10 g, contendo data de fabricação e validade, e número do lote do produto. As lascas devem estar inteiras e com boa aparência, de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. O produto deve estar isento de sujidades. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Pacote	01	75	5,00	375,00
27.	CANELA EM PÓ: especiaria em pó, de 1º qualidade, produto minimamente processado. Embalagem primária: plástico transparente, embalagem íntegra e atóxica, contendo no mínimo 30 g do produto. Rótulo com identificação da procedência do produto, peso, fabricante, data de	Pacote	01	195	3,69	719,55





	fabricação e validade e número do lote e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. Data de validade mínima de 06 meses.					
28.	CARNE BOVINA – COTA RESERVADA: moída congelada, de segunda, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de odor e escurecimento por sangue acumulado, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem primária plástica atóxica, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em pacotes de 1 Kg ou 500 g . Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto e tipo de carne. Validade mínima de 180 dias a partir da data da entrega. De acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura (MAPA). Veículo adequado para transporte de alimentos congelados, que assegurem a temperatura do produto.	Kg	1	800	31,98	25.584,00
29.	CARNE BOVINA – AMPLA PARTICIPAÇÃO: moída congelada, de segunda, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de odor e escurecimento por sangue acumulado, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem primária plástica atóxica, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em pacotes de 1 Kg ou 500 g . Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto e tipo de carne. Validade mínima de 180 dias a partir da data da entrega. De acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura (MAPA). Veículo adequado para transporte de alimentos congelados, que assegurem a temperatura do produto.	Kg	1	2.400	31,98	76.752,00
30.	CARNE SUÍNA: tipo “pernil” congelado sem pele e sem osso – de primeira qualidade, acondicionada em embalagens de 1kg ou 500g . Deve apresentar consistência firme e compacta e gordura branca e firme. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, data de	Kg	01	2.325	26,19	60.891,75





	fabricação e validade. Embalagem primária plástica atóxica, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Validade mínima de 180 dias a partir da data da entrega. De acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura (MAPA). Veículo adequado para transporte de alimentos congelados, que assegurem a temperatura do produto.					
31.	CEBOLA: branca ou roxa, tamanho médio, fresca, com casca de coloração característica e sem amassados e partes estragadas, grau de amadurecimento que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de aroma, cor e sabor próprios da variedade. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos.	Kg	01	712	3,41	2.427,92
32.	CENOURA: tamanho médio, coloração laranja, fresca, sem amassados e apodrecimentos. Grau de amadurecimento apropriado para consumo, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não deve conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos.	Kg	01	525	4,05	2.126,25
33.	CHÁ: Caixa com 10 sachês. Chá, tipo sache. Sabor, odor e cor característicos de marcela, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sachês. Embalados em caixa contendo 10 sachês, com 10 gramas, íntegra e não violada, deve conter informações, peso, quantidade de sachês, marca, data de fabricação, lote e data de validade, ingredientes e informações nutricionais. Data de validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Sabores: erva doce, camomila, frutas vermelhas, hortelã, maçã e canela e abacaxi.	Um	01	300	3,47	1.041,00





34.	CHUCHU: produto in natura, de tamanho médio, íntegra, fresca, sem rachaduras, sem perfurações, sem machucados internos e externos, cor uniforme, limpa e sem as folhas. Grau de amadurecimento apropriado para consumo, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não deve conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos.	Kg	01	400	4,17	1.668,00
35.	COCO RALADO: natural desidratado, ralado em flocos. Não adoçado, em embalagem de 100g;	Pacote	01	175	4,67	817,25
36.	COLORÍFICO: Produto constituído apenas pela mistura de urucum, fubá e óleo vegetal. Deve apresentar aspecto de pó fino, de coloração avermelhada, com sabor e odor característico. Não apresentar sujidades, umidade, bolor. Embalagem intacta, contendo 500 gramas , contendo data de fabricação e validade. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Pacote	01	230	13,97	3.213,10
37.	COUVE FLOR: de 1ª qualidade, ter coloração esbranquiçada ou amarelada, sem sinais de emboloramento, pragas ou doenças. Embalado individualmente. Tamanho médio da unidade de 300g. Grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos.	Un	01	400	6,14	2.456,00
38.	CRAVO DA ÍNDIA: produto in natura. Embalagem primária: plástico transparente, contendo no mínimo 20g do produto . Rótulo contendo identificação do produto, peso, fabricante, data de fabricação e validade, número de lote e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a partir da data da entrega.	Pacote	01	80	6,85	548,00





39.	CREME DE LEITE PASTEURIZADO (NATA): produto processado com teor de gordura de no mínimo 48%. Embalagem primária: pote plástico com tampa, embalagem atóxica, contendo no mínimo 300 g do produto. Rótulo contendo identificação do produto, peso, tabela nutricional, fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, registro no Ministério da Agricultura (MAPA). Prazo de validade mínimo de 30 (trinta) dias, a partir da data da entrega. Veículo refrigerado que assegurem a temperatura do produto.	Pote	01	462	10,99	5.077,38
40.	CREME DE LEITE UHT: sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada, não amassada, contendo 200 g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	Unidade	01	500	2,80	1.400,00
41.	EXTRATO DE TOMATE: o produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: apenas tomate. Embalagem contendo 300g isenta de sinais que possam comprometer a qualidade do produto. Conter rótulo de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 06 meses.	Unidade	01	2.250	2,72	6.120,00
42.	FARINHA DE AVEIA: produto obtido da moagem de grãos integrais da aveia. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 500g. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega	Pacote	01	330	7,69	2.537,70
43.	FARINHA DE MANDIOCA: branca, 1º qualidade deverá estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor e odor característico, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas	Kg	01	230	7,28	1.674,40





	ao produto, presença de impurezas, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 1kg e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega..					
44.	FARINHA DE MILHO: média, não poderá ser úmida, fermentada, rançosa, apresentar cor escura ou misturar com outras farinhas, resíduos ou impurezas. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, de 1 kg , com rótulo que indique os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	Kg	01	750	4,07	3.052,50
45.	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: produto processado e enriquecido com ferro e ácido fólico. Não pode estar úmida, fermentada, rançosa. Embalagem primária: plástica atóxica contendo 1 Kg do produto. Rótulo contendo identificação do produto, tabela nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, número do lote. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a partir da data da entrega..	Kg	01	200	6,11	1.222,00
46.	FARINHA DE TRIGO: enriquecida com ferro e ácido fólico, deve ser fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos e em perfeito estado de conservação. . Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos e impurezas. Embalagem deve estar intacta, e deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto, acondicionada em pacotes de 5 kg . Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Pacote	01	750	16,76	12.570,00
47.	FEIJÃO: preto, tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 1 Kg .	Kg	01	1.650	5,32	8.778,00





48.	FERMENTO BIOLÓGICO: biológico seco instantâneo em pó, embalagens com 500 g, com data de fabricação e validade impressa na embalagem, e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	Unidade	01	175	24,36	4.263,00
49.	FERMENTO QUÍMICO: fermento químico em pó, isento de mofo e qualquer substância nociva, embalagens contendo 100 g do produto. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	Unidade	01	450	3,72	1.674,00
50.	FRANGO, PEITO – COTA RESERVADA: sem osso, congelado, a carne deverá ter coloração brilhante, a gordura deve ter coloração amarelo clara, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento e manchas esverdeadas. De acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, com a marca do fabricante do produto e registro no órgão de inspeção sanitária e validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega. Veículo adequado para transporte de alimentos congelados, que assegurem a temperatura do produto.	Kg	01	1.075	21,18	22.768,50
51.	FRANGO, PEITO – AMPLA PARTICIPAÇÃO: sem osso, congelado, a carne deverá ter coloração brilhante, a gordura deve ter coloração amarelo clara, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento e manchas esverdeadas. De acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura.	Kg	01	3.225	21,18	68,305,50





	Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, com a marca do fabricante do produto e registro no órgão de inspeção sanitária e validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega. Veículo adequado para transporte de alimentos congelados, que assegurem a temperatura do produto.					
52.	FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA: sem dorso, congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura. Embalagem contendo selo de inspeção sanitária, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade e condições de armazenamento. Embalagens com aproximadamente 1 Kg. Validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega. Veículo adequado para transporte de alimentos congelados, que assegurem a temperatura do produto.	Kg	01	1.925	11,27	21.694,75
53.	IOGURTE POLPA DE FRUTAS: deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Sabores diversos. Acondicionado em embalagem contendo no máximo 1 litro. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante. Validade mínima de 15 dias no momento da entrega.	Litro	01	1.500	11,40	17.100,00
54.	LARANJA PÊRA: casca íntegra, de coloração característica, consistente, sem manchas, firme. Polpa íntegra e sem manchas. Isenta de sujidades, sem parasitas, vestígios de insetos, ou deterioração. Grau de amadurecimento apropriado para consumo, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não deve conter	Kg	01	800	4,49	3.592,00





	substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos.					
55.	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO: Deve ser constituído por leite de vaca integral desidratado contendo no mínimo 28% de gorduras e emulsificante (lecitina). Preferencialmente sem adição de antiumectantes. Não deve conter adição de soro de leite. Embalagem: de 400g, sacos de polietileno aluminizados, limpos, não violados, resistentes, deve conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro, de acordo com a legislação em vigor (MAPA), observadas as suas especificações.	Pacote	01	590	16,51	9.740,90
56.	LEITE UHT INTEGRAL “ZERO LACTOSE”: produtos de origem animais, líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, isenta de lactose. Rotulagem de acordo com a legislação para produto (MAPA). Embalagem contendo selo de inspeção sanitária, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade e condições de armazenamento. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Litro	01	350	5,35	1.872,50
57.	LEITE UHT INTEGRAL: produto de origem animal, líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca. Processamento térmico do tipo UHT. Rotulagem de acordo com a legislação para produto. Embalagem contendo selo de inspeção sanitária (MAPA), nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade e condições de armazenamento. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Litro	01	3.425	4,73	16.200,25
58.	LENTILHA: constituída de grãos inteiros, e são de primeira; nova; pesando 400g, isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionada em saco de polietileno, com validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	Pacote	01	700	6,39	4.473,00





59.	LINGUIÇA DE FRANGO: deverá possuir como ingrediente principal a carne de frango, isento de pimenta. Produto congelado. Acondicionado em embalagem plástica contendo no máximo 1kg do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega.	Kg	01	350	23,36	8.176,00
60.	LOURO EM FOLHA: Constituído por folhas inteiras, limpas e secas. Isento de qualquer material estranho ou sinais de emboloramento. Embalagem de no mínimo 5g Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega.	Pacote	01	130	3,06	397,80
61.	MAÇÃ: nacional Gala ou Fuji, firme e consistente, sem rachaduras, aspectos de maturação aceitável que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, como cor, sabor, aroma e textura, casca íntegra, com ausência de danificados, por lesão mecânica.	Kg	01	4.875	8,71	42.461,25
62.	MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS: massa seca. Embalagem deve estar intacta, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g. O produto deve estar isento de qualquer substância estranha ou nociva. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	Pacote	01	530	2,87	1.521,10
63.	MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS: Macarrão de sêmola de trigo. Embalagem deve estar intacta, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500 g. O produto deve estar isento de qualquer substância estranha ou nociva. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de	Pacote	01	1.530	3,11	4.758,30





	validade, lote, informações nutricionais, e de acordo com a legislação em vigor. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega					
64.	MACARRÃO PENNE COM OVOS: Embalagem deve estar intacta, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500 g. O produto deve estar isento de qualquer substância estranha ou nociva. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais, e de acordo com a legislação em vigor. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	Pacote	01	530	2,98	1.579,40
65.	MAMÃO FORMOSA: produto in natura; com casca sã, sem rupturas; tamanho e coloração uniforme; grau médio de amadurecimento, apropriado para consumo, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos. Isenta de sujidades, sem parasitas, vestígios de insetos. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos.	Kg	01	925	8,47	7.834,75
66.	MANGA TOMMY: produto in natura; com casca sã, sem rupturas; tamanho e coloração uniforme; grau médio de amadurecimento, apropriado para consumo, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos. Isenta de sujidades, sem parasitas, vestígios de insetos. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos.	Kg	01	625	6,74	4.212,50
67.	MANTEIGA SEM SAL: deverá possuir como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado. Isenta de aditivos alimentares. Acondicionada em tabletes contendo 200g. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 2 meses no momento da	Unida de	01	370	12,78	4.728,60





	entrega. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.					
68.	MARGARINA VEGETAL SEM SAL: embalagem de 500g. Produto isento de gordura trans , devendo ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Validade mínima de 30 dias no momento da entrega. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme orientação do fabricante.	Pote	01	412	9,80	4.037,60
69.	MASSA DE PASTEL: pacote de 500g, isento de sujidades e materiais estranhos. Proibido ingredientes que contenham gordura trans conforme determina a Resolução N° 06 de 08 de Maio de 2020 do PNAE. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade	Pacote	01	500	7,61	3.805,00
70.	MELANCIA: produto in natura, com cor, aspecto, cheiro e sabor característico. Isenta de lesões químicas ou mecânicas, oriundas de colheita, manuseio e transporte. O produto deverá ser entregue apenas em período de safra. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos.	Kg	01	1.050	2,37	2.448,50
71.	MELÃO AMARELO: produto in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitas e larvas na casca. com cor, aspecto, cheiro e sabor característico. Isenta de lesões químicas ou mecânicas, oriundas de colheita, manuseio e transporte. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas ou sacos plásticos	Kg	01	550	7,40	4.070,00





	transparentes próprios pra alimentos.					
72.	MILHO VERDE EM CONSERVA: sachê contendo no mínimo 170g (peso drenado). Deverá possuir como ingredientes: milho verde e água. Pode conter adição de sal. Isento de aditivos alimentares. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega	Pacote	01	290	3,41	988,90
73.	MORANGO: produto in natura, fruta inteira, fresca e madura que permita a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Unidades de tamanho médio, sem machucados internos e externos, sem perfurações, frutas limpas. Embalagem primária: bandeja envolta em filme plástico. Embalagem secundária: caixa plástica vazada e limpa. Embalagem de 250g.	Kg	01	275	28,95	7.961,25
74.	ÓLEO VEGETAL: refinado, obtido de matéria prima vegetal, aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos, frasco plástico atóxico, resistente e transparente com tampa, volume de 900 mL. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Unidade	01	1.315	8,10	10.651,50
75.	ORÉGANO SECO: desidratado, constituído de folhas sãs, ovaladas, secas, limpas e verdes. Embalagem plástica de 50 g, onde deverá conter nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, peso e informações nutricionais	Pacote	01	182	6,06	1.102,92
76.	OVOS DE GALINHA: vermelhos, in natura, a casca deve estar íntegra, limpa, frescos, sem deformidades, isento de sabor e odor estranho. Embalagem em dúzias, ou cartelas de 2,5 dúzias, em caixa de papelão, apresentando rótulo de identificação e prazo de validade.	Dúzia	01	1.225	8,65	10.596,25
77.	PÃO DE CACHORRO-QUENTE – MÉDIO: produto fresco, isento de bolor e umidade. Não deve estar com a massa ressecada ou dura. Unidade com peso médio de 40g. Embalados em sacos plásticos transparentes. Validade mínima 15 dias. Isento de produtos de	Kg	01	850	18,24	15.504,00





	origem animal. A entrega nas escolas da zona urbana deverá ocorrer diretamente nas escolas, e das que pertencem a zona rural deverá ser na sede da Prefeitura Municipal em dias a serem combinados. O fornecedor se responsabiliza pela troca do produto quando não atendidas às solicitações acima, sem ônus para a Prefeitura Municipal.					
78.	PÃO DE SANDUÍCHE: fatiado, produto fresco, isento de bolor e umidade. Unidade de aproximadamente 700 gramas e no mínimo 20 fatias . Embalagem plástica contendo 1 unidade,devendo constar data de fabricação, validade, padaria responsável. Entrega conforme pedido do setor de alimentação escolar. A entrega nas escolas da zona urbana deverá ocorrer diretamente nas escolas, e das que pertencem a zona rural deverá ser na sede da prefeitura municipal em dias a serem combinados. Embalagem adequada para transporte. O fornecedor se responsabiliza pela troca do produto quando não atendidas às solicitações acima, sem ônus para a Prefeitura Municipal.	Pacote	01	2.175	12,89	28.035,75
79.	PÃO FRANCÊS: ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, água e sal; pesando 50 gramas a unidade, produto fresco com características organolépticas próprias, sem sinais de mofo, cor, sabor, cheiro e textura característicos. Período de fabricação no dia ou um dia anterior ao da entrega. Embalagem: transparente, incolor, resistente, contendo as informações: data, peso e validade. A entrega nas escolas da zona urbana deverá ocorrer diretamente nas escolas, e das que pertencem a zona rural deverá ser na sede da prefeitura municipal em dias a serem combinados. Embalagem adequada para transporte. O fornecedor se responsabiliza pela troca do produto quando não atendidas às solicitações acima, sem ônus para a Prefeitura Municipal.	Kg	01	1.350	12,11	16.348,50





80.	PÊRA: de aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento e maturação, que permita a manipulação, transporte e conservação adequadas para o consumo. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos.	Kg	01	650	10,80	7.020,00
81.	PIMENTÃO VERDE: produto in natura, unidade inteira com casca íntegra, fresca e limpa. Sem rachaduras ou perfurações, sem machucados internos e externos. Embalagem primária caixa plástica vazada e limpa.	Kg	01	160	9,89	1.582,40
82.	PIPOCA EM GRÃO CRU: produto minimamente processado. Embalagem primária plástica transparente contendo no mínimo 500 g do produto. Rótulo com identificação do produto, tabela nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, número do lote. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	Pacote	01	350	3,33	1.165,50
83.	POLVILHO AZEDO: Produto amiláceo de coloração branca, constituído apenas por fécula de mandioca fermentada. Deve ser livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais Grupo I (Fécula), Tipo 1, atendendo as especificações da IN 32, de 2005 (MAPA). Embalado em saco plástico atóxico, resistente e transparente contendo 1kg , contendo nome e endereço do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	Kg	01	150	11,74	1.761,00
84.	POLVILHO DOCE: Produto amiláceo de coloração branca constituído apenas por fécula de mandioca. Deve ser livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Grupo I (Fécula), Tipo 1, atendendo as especificações da IN 32, de 2005 (MAPA). Validade	Kg	01	150	11,38	1.707,00





	mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalado em saco plástico atóxico, resistente e transparente contendo 1kg , contendo nome e endereço do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade..					
85.	PRESUNTO: fatiado, com cor, odor e sabor característico do produto resfriado, de boa qualidade, sem gordura aparente. Acondicionado em embalagens de plástico atóxico de aproximadamente 1 (um) Kg. Embalagem contendo: nome do produto, peso líquido, registro em órgão regulamentador SIM, SIF ou CISPOA, lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega. Veículo refrigerado que assegurem a temperatura do produto.	Kg	01	625	29,53	18.456,25
86.	QUEIJO MUSSARELA: produto processado, fatiado e resfriado. Embalagem primária plástica transparente contendo no mínimo 1 Kg do produto. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, lote, temperatura de estocagem e registro do produto no SIM, SIF ou CISPOA. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Veículo refrigerado que assegurem a temperatura do produto.	Kg	01	665	40,50	26.932,50
87.	REPOLHO: branco, liso, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos.	Kg	01	825	3,68	3.036,00
88.	REQUEIJÃO: cremoso, ingredientes básicos: leite, creme de leite, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes e conservantes; não poderá conter amido na composição; espalhável; embalagem primária: copo composto por polipropileno translúcido, tampa de alumínio e tampa composta por polipropileno, com capacidade de 180g, embalagem secundária: caixa de papelão, reforçado, lacrado e resistente, com	Unida de	01	1.125	10,74	12.082,50





	capacidade para até 24 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura (MAPA). Validade mínima de 25 dias a partir da data de entrega. Veículo refrigerado que assegurem a temperatura do produto.					
89.	SAL: refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas ao produto. Acondicionado em saco de polietileno de 1 kg cada, resistente e vedado, com validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega..	Kg	01	675	1,77	1.194,75
90.	SUCO DE UVA INTEGRAL: bebida não fermentada, não diluída, 100 % suco de fruta e contendo no rótulo a denominação SUCO INTEGRAL destinado ao consumo, obtida da fruta madura e sã ou parte do vegetal de origem por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Produto processado e pronto para o consumo, sem adição de açúcar ou conservantes. Embalado em garrafa de vidro transparente, contendo 1litro do produto . Rótulo contendo a data de fabricação, ingredientes, tabela nutricional, peso, fabricante, validade, número do lote e registro no órgão regulamentador (MAPA). Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	Unidade	01	2.425	15,14	36.714,50
91.	TOMATE: tamanho médio, características íntegras, coloração uniforme, sem rupturas oriundas de transporte e manuseio, de boa qualidade, grau de amadurecimento médio, que permite manipulação, transporte e conservação adequadas para o consumo. Firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos.	Kg	01	950	5,26	4.997,00





92.	UVA PASSA DESIDRATADA, ESCURA, SEM SEMENTE: Deve estar integra, com sabor, aroma e cor característicos do produto. Sem sinais de umidade, podridão, cristalização e alteração da cor do produto. Não deve conter adição de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Embalagem: pote ou pacote plástico, resistente e bem vedado, contendo 1kg . Prazo de Validade: mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias a partir da entrega.	Kg	01	225	52,89	11.900,25
93.	VINAGRE: de maçã, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, com validade mínima 06 meses a contar da data da entrega; acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo 750 mL .	Unidade	01	325	5,22	1.696,50

Observações:

- a) Os produtos de origem animal (nº 28, 29, 30, 39, 40, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 59, 67, 76, 85, 86 e 88) necessitam possuir selo de inspeção municipal, estadual ou federal (SIM, CISPOA, SUSAF ou SIF).
- b) Os gêneros alimentícios que possuem obrigatoriedade de determinação de prazo de validade adquiridos no âmbito do PNAE deverão ter, na ocasião da entrega, prazo restante de validade igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A solução proposta consiste na adoção do Sistema de Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios que serão usados para compor a alimentação escolar das escolas municipais e Restinga Sêca.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os bens têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.2. Não será permitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. A contratação se dará por menor preço por item, conforme previsto no edital, assegurada a compatibilidade com os preços de mercado.

4.4. A empresa vencedora dos respectivos itens deverá efetuar a entrega dos produtos no prazo de até 03 (três) dias úteis, conforme a quantidade solicitada na convocação e cópia dos empenhos emitidos pela contratante.

4.5. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo utilizado o Sistema de Registro de Preços (SRP).





4.6. Para o fornecimento pretendido os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título de habilitação, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) Registro comercial no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

REGULARIDADE FISCAL:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes do Estado, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Prova de regularidade quanto aos tributos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB e quanto à Dívida Ativa da União administrada pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional – PGFN (Certidão Conjunta Negativa);
- d) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, relativa ao domicílio ou sede do licitante;
- e) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante;
- f) Prova de regularidade (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

REGULARIDADE TRABALHISTA:

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

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, dentro do prazo de validade informado no corpo da certidão.
 - a.1) Em não havendo validade informada na certidão, será considerada dentro da validade aquela com prazo não superior a 60 (sessenta) dias da data de emissão do documento).

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Alvará Sanitário do Estabelecimento;
- b) Veículo adequado para transporte de alimentos resfriados e congelados, comprovado através da Licença/Alvará Sanitário do veículo;
- c) No caso de o veículo ser locado, a licitante deverá apresentar, além da licença do veículo, o respectivo contrato de locação.

Todos os gêneros alimentícios de origem animal (nº 28, 29, 30, 39, 40, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 59, 67, 76, 85, 86 e 88) deverão atender aos seguintes critérios:

- a) Devem estar devidamente embalados e identificados, com rótulo contendo data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, identificação do fabricante e número de registro nos órgãos competentes (SIF, SISBI, SUSAF ou SIM, conforme o caso).
- b) Caso a licitante seja distribuidora, deverá apresentar Registro do estabelecimento fornecedor no Serviço de Inspeção, conforme legislação sanitária vigente.
- c) Caso a licitante seja distribuidora, deverá apresentar documento comprobatório da aquisição dos produtos diretamente do fabricante ou de fornecedor autorizado, como nota fiscal de compra ou contrato, correspondente ao produto cujo registro foi apresentado, a fim de comprovar a origem e a rastreabilidade dos produtos fornecidos.





Obrigações das partes:

Constituem obrigações da Contratada:

- a) Fornecer os gêneros de acordo com as especificações do edital. Todos os produtos deverão ser entregues em ótimo estado de conservação, devidamente embalados, seguindo rigorosamente as datas de validade exigidas;
- b) A empresa deverá realizar a entrega dos itens de acordo com o quantitativo solicitado, dentro do prazo de 03 (três) dias úteis, nos locais indicados;
- c) Caso haja necessidade, o Setor solicitante poderá solicitar a antecipação ou prorrogação da entrega dos produtos;
- d) O fornecimento será realizado de acordo com a emissão da Nota de Empenho e Ordem de Fornecimento, e os produtos deverão ser entregues no endereço descrito;
- e) No valor contratado estão incluídas todas as despesas de fretes, taxas, impostos e seguros, bem como quaisquer outros encargos que incidam ou venham a incidir sobre o produto;
- f) A empresa deverá efetuar a entrega dos produtos para quais for declarada vencedora no prazo previsto neste edital, conforme a quantidade solicitada na convocação e cópia dos empenhos emitidos pela contratante;
- g) Transportar os produtos em condições adequadas, sendo que o transporte será por conta da CONTRATADA;
- h) Realizar o transporte de gêneros alimentícios congelados e resfriados com veículo adequado para tal fim;
- i) A empresa assume o compromisso formal de entregar os produtos, objeto do certame, com perfeição e acuidade;
- j) A aceitação do bem não exclui nem reduz a responsabilidade da empresa contratada com relação ao funcionamento e especificações divergentes do objeto, durante todo o período de garantia;
- k) Será recusado todo e qualquer produto que não atenda as especificações do Instrumento Convocatório;
- l) Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONTRATANTE quanto ao fornecimento;
- m) Providenciar a substituição do produto, no prazo de 03 (três) dias, em caso de recusa do MUNICÍPIO, a partir da comunicação feita por este;
- n) Responsabilizar-se pela qualidade dos produtos fornecidos e promover readequações sempre que detectadas impropriedades que possam comprometer a consecução do objeto contratado;
- o) Não será permitida a subcontratação do objeto contratual
- p) Não contratar, durante a vigência da ata de registro de preços, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor da ata de registro de preços, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- q) Cumprir dentro dos prazos estabelecidos, as obrigações assumidas, bem como manter em dia as obrigações sociais e salariais dos seus empregados;
- r) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato/ata de registro;
- s) Reportar imediatamente à CONTRATANTE quaisquer anormalidades, erros e irregularidades observadas no período de garantia dos produtos deste edital;
- t) Serão de inteira responsabilidade da empresa, os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou quaisquer outros decorrentes da execução da contratação, isentando o Município de qualquer responsabilidade no tocante a vínculo empregatício ou obrigações previdenciárias, no caso de reclamações trabalhistas, ações de responsabilidade civil e penal, decorrentes dos serviços e de qualquer tipo de demanda;
- u) Responder pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE, ou aos bens da mesma, ou ainda a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante a execução da ata, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pela CONTRATANTE;
- v) Arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometidas por seus empregados, contratados ou prepostos envolvidos na execução da ata;





- w) Manter, durante todo o período de execução da ata de registro, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de licitação e os dados cadastrais da empresa atualizados;
- x) Deverão ser prestados pela empresa, todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo Município, e cujas reclamações se obriga a atender prontamente;
- y) Permitir o livre acesso dos servidores dos órgãos ou entidades públicas contratantes, bem como dos órgãos de controle interno e externo, a seus documentos e registros contábeis;
- z) Corrigir, alterar e/ou refazer no prazo definido pela contratante o fornecimento dos itens, mesmo que entregues e aceitos, desde que comprovada a existência de vícios de qualidade ou quantidade, alterações da estabilidade que comprometam a sua integralidade;

Constituem obrigações da Contratante:

- a) Acompanhar e fiscalizar o fornecimento do objeto por intermédio de servidor (es) especialmente designado(s) conforme determina o artigo 117 da Lei n. 14.133/21;
- b) Os representantes da administração anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução da Ata de Registro de Preços, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, nos termos do artigo 117, § 1º, da Lei 14.133/21;
- c) As decisões que ultrapassarem a competência do(s) representante(s) serão encaminhadas ao gestor da pasta para as devidas providências, conforme dispõe o artigo 117, § 2º, da Lei 14.133/21;
- d) Verificar e fiscalizar as condições técnicas da Detentora, visando estabelecer controle de qualidade do objeto a ser entregue;
- e) Atestar nas notas fiscais/fatura a efetiva entrega dos produtos contratados;
- f) Efetuar o pagamento ajustado e na data apazada;
- g) Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos ao fornecimento do objeto, em especial a aplicação de sanções e alterações do mesmo;
- h) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela vencedora do certame;
- i) Comunicar a falta de cumprimento das obrigações ao preposto da Detentora para que as falhas possam ser corrigidas e justificadas a tempo;
- j) Comunicar à Detentora, imediatamente e por escrito, toda e qualquer irregularidade, imprecisão ou desconformidade verificada no fornecimento do objeto, fixando-lhe prazo para regularização, sob pena de serem-lhe aplicadas as sanções legais e contratuais previstas;
- k) Aplicar à Detentora as sanções previstas na lei, no Edital e na Ata de Registro de Preços;
- l) Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando constatadas irregularidades pelos representantes do Contratado;
- m) Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas ao fornecimento do objeto, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
- n) A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento, para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período;
- o) Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias;
- p) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Detentora com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Detentora, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 5.1. O fornecimento dos itens registrados será realizado de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, respeitando os quantitativos máximos previstos no edital e os prazos de entrega estabelecidos.
- 5.2. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 01 (um) ano, contados da data de sua assinatura, nos termos do artigo 84 da Lei nº 14.133/2021;
- 5.3. A Administração convocará o fornecedor registrado sempre que houver necessidade de fornecimento, mediante a Ordem de Fornecimento/Nota de Empenho;
- 5.4. O prazo máximo para entrega dos itens será de até 03 (três) dias úteis após cada solicitação formal;





- 5.5. As entregas deverão ser realizadas de forma semanal nas Segundas feiras conforme combinado com o setor de alimentação escolar, exceto quando neste dia cair algum feriado federal ou municipal, ou se necessária entrega em outra data específica, principalmente dos pães de sanduíche, de cachorro quente e pão francês que podem necessitar de entregas em outro dia da semana conforme necessidade do cardápio. Sendo neste caso a empresa avisada com antecedência sobre a troca do dia da entrega;
- 5.6. Entregar os produtos no dia combinado, com a quantidade adequada e a qualidade exigida no endereço: Rua Moisés Cantarelli, nº 368, sede do Centro Administrativo, bairro Centro, Município de Restinga Sêca, CEP: 97200-000 **e/ou diretamente nas Escolas Municipais** conforme cronograma enviado com antecedência de no mínimo 03 dias úteis, ou ainda, outro local a ser especificado na ordem de fornecimento;
- 5.7. A contratada deverá substituir, sem ônus adicional para a Administração, qualquer item entregue com defeito de fabricação, avarias de transporte ou em desacordo com as especificações, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da notificação;
- 5.8. Havendo qualquer dúvida ou divergência em relação às informações previstas nos documentos, a empresa deverá entrar em contato com a fiscalização para esclarecimentos;
- 5.9. A Administração poderá deixar de requisitar os itens registrados na Ata, sem que disso decorra qualquer direito à indenização pela contratada, nos termos do artigo 82 da Lei nº 14.133/2021.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. A gestão e a fiscalização dos objetos contratados serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal 105/2023, que “Dispõe sobre a regulamentação unificada da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos)”.
- 6.2. A gestão será efetuada pela servidora Lucia Wedemeyer, matrícula nº 2503-8, e a fiscalização pelos servidores Marília Abbad Mosquier, matrícula nº 2522-4 (SEDUC) e Clóvis Volnei Tavares Brasil, matrícula 1861-9 (SMDSH).

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

- 7.1. O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após a entrega dos itens, apresentação da nota fiscal e aprovação da secretaria solicitante. O pagamento será creditado em conta corrente da empresa, devendo para isto ficar explicitado o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.
- 7.2. Ao Município, reserva-se o direito de suspender o pagamento se o fornecimento estiver em desacordo com as especificações constantes deste instrumento e seus anexos. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo IPCA (IBGE) do período, ou outro índice que vier a substituí-lo.
- 7.3. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do edital e da ata de registro de preços assinada, a fim de acelerar o trâmite de recebimento e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.
- 7.4. Serão processadas as retenções previdenciárias nos termos da lei que regula a matéria. A licitante deverá atender à obrigatoriedade de retenção do imposto de renda. Dessa forma, na nota fiscal deverá ser informado o valor do imposto de renda a ser retido, conforme IN RFB 1.234/2012.
- 7.5. As notas fiscais que não fizerem menção à retenção serão devolvidas e não liquidadas pelo setor de contabilidade.
- 7.6. As empresas optantes do Simples Nacional e as enquadradas como MEI estão dispensadas de observar a IN por estarem isentas de tributos, restando essa obrigatoriedade para as demais.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 8.1. A seleção do fornecedor será realizada por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, na forma eletrônica, com critério de julgamento pelo menor preço por item, conforme previsto nos artigos 6º, inciso XLI, artigo 17, § 2º, e artigo 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 8.2. A licitação será regida por edital próprio, contendo todas as regras, exigências e especificações técnicas constantes deste Termo de Referência, observando-se os princípios da isonomia, legalidade, eficiência, vinculação ao instrumento convocatório e demais preceitos da legislação vigente.





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE RESTINGA SÊCA

EDUCAÇÃO E PROGRESSO

8.3. O sistema de Registro de Preços será adotado conforme os artigos 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021, e será formalizado por meio de Ata de Registro de Preços, sem obrigatoriedade de contratação, conforme a conveniência da Administração.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 831.113,75 (oitocentos e trinta e um mil, cento e treze reais e setenta e cinco centavos).

9.2. O preço dos itens foi estimado a partir da pesquisa de preço realizada através do portal do TCE-RS Licitacon-RS para obter dois valores de referência praticados por outros municípios do estado com portes semelhantes, que comprem quantidades semelhantes e que contratem itens que comportem as descrições necessárias no município de Restinga Sêca. Foi realizada ainda uma pesquisa de mercado nos estabelecimentos do município para obter valores de referência praticados dentro do município.

9.3. Com isso foi realizada a média dos valores obtidos nos estabelecimentos comerciais do município para compor a média dos valores obtidos pelo portal Licitacon-RS, para cada item, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 105/2023, que “Dispõe sobre a regulamentação unificada da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos)”.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A dotação orçamentária relacionada ao dispêndio financeiro decorrente da contratação será indicada a cada requisição, visto que a aquisição será realizada mediante Sistema de Registro de Preços.

Restinga Sêca, 03 de dezembro de 2025.

LUCIA WEDEMEYER
Oficial Administrativo

CLÓVIS VOLNEI TAVARES BRASIL
Orientador Social

ADRIANA MARIA SOARES CASSOL
Secretária de Educação

RAQUEL GONÇALVES RAMOS
Secretária de Desenvolvimento Social e Habitação

