



TERMO DE REFERÊNCIA TÉCNICO

1 – DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Da definição do objeto

1.1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para atender às demandas do Poder Executivo Municipal.

1.1.2. A descrição técnica dos itens e as quantidades da contratação encontram-se no Anexo I deste Termo de Referência Técnico.

1.1.3. O Estudo Técnico Preliminar é um documento preparatório a este Termo de Referência, sendo que na ocorrência de alguma divergência entre ambos, prevalecerá o disposto neste Termo de Referência Técnico.

2 – DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação, a descrição da necessidade da contratação, e a justificativa, encontram-se pormenorizadas em tópicos específicos do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência Técnica.

3 – DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO TODO O CICLO DE VIDA E ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

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

4 – DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

4.1. Os critérios de sustentabilidade encontram-se pormenorizados no tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência Técnico.

5 – DOS REQUISITOS E MODELO DE EXECUÇÃO PARA A CONTRATAÇÃO /EXECUÇÃO

5.1. Do prazo de entrega

5.1.1. O prazo de entrega dos produtos não poderá ser superior a **10 (dez) dias consecutivos**, contados após a data de recebimento da nota de empenho e/ou autorização de fornecimento.

5.2. Do local de entrega

5.2.1. O **local de entrega** será nos endereços abaixo, no horário das 8h às 11h e das 13h30min às 17h, de segunda a sexta-feira, quando dias úteis.

Local	Endereço
Almoxarifado Central	Rua Bom Jesus, nº 245



MUNICÍPIO DE ANTÔNIO PRADO
Cidade Mais Italiana do Brasil

Escola Municipal de Ensino Fundamental João XXIII	Rua do Centro de Eventos, nº202
Escola Municipal de Ensino Fundamental Nossa Senhora Aparecida	Travessa Luís Marcantônio Grezzana, nº 250
Escola de Educação Infantil Casa de Nazaré	Rua Vitorino Monteiro, nº 879
Escola de Educação Infantil Lino Celso Zaccani	Rua Dr. Clóvis José Manica, nº 200
Escola de Educação Infantil Criança Feliz	Rua Vicente Palombini, nº 493

5.3. Das condições de entrega

5.3.1. Os produtos deverão ser entregues em atendimento aos prazos de validade de cada produto, os quais estarão especificados junto ao **Anexo I** – Especificações Técnicas, deste Termo.

5.3.2. Além da entrega no local designado pela Administração, deverá a licitante vencedora também descarregar e armazenar os produtos em local indicado por servidor, comprometendo-se, ainda, integralmente, com eventuais danos causados a estes.

5.3.3. A licitante vencedora ficará obrigada a substituir os produtos recusados pela Administração, observando que o mero recebimento não caracteriza a aceitação do mesmo.

5.3.4. A cada autorização de fornecimento, a nota de empenho será enviada à licitante vencedora via correio eletrônico (e-mail), contendo a indicação dos produtos, quantidades, valores, local e prazo de entrega.

5.3.5. Como condição de fornecimento dos produtos durante a vigência da Ata de Registro de Preços, a licitante vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação.

5.3.6. A licitante vencedora deverá, obrigatoriamente, entregar a totalidade dos produtos solicitados, sob pena de aplicação das sanções previstas em Edital.

5.3.7. Não serão aceitos produtos de marca diferente daquela constante na proposta vencedora, exceto quando houver fato superveniente e desde que atendidas as seguintes condições:

a) o pedido de substituição deverá ser protocolado no Departamento de Compras e Licitações da Administração, antes da emissão do empenho, acompanhado da comprovação da impossibilidade de entregar a marca previamente aceita, assim como a indicação da nova marca;

b) a nova marca deverá possuir qualidade igual ou superior à cotada inicialmente, atender a todas as exigências do edital e, se for o caso, obter parecer favorável de acordo com os critérios de avaliação estabelecidos.

c) o preço ofertado não será alterado nas substituições da marca dos produtos ofertados.



5.3.8. Os produtos deverão ser entregues em atendimento à apresentação solicitada para cada item, podendo esta ser: kg, unidade, embalagem com determinada quantidade ou volume mínimo, entre outras formas. As formas de apresentação para cada item constam nas especificações técnicas, **Anexo I**, sendo que não serão aceitas formas de apresentações que não atendam aos requisitos mínimos solicitados.

5.3.9. Em conformidade com o item acima, não poderão ser entregues produtos com embalagens abertas ou modificadas.

5.4. Do prazo de validade dos itens

5.4.1. Não serão aceitos alimentos vencidos, com curto prazo de validade e embalagens danificadas ou alteradas.

5.5. Da substituição do objeto

5.5.1. Todo e qualquer fornecimento fora do estabelecido será, imediatamente, notificada à licitante vencedora que ficará obrigada a substituí-lo, no prazo estipulado pelo fiscal, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sujeitando-se, também, às sanções previstas.

5.6. Da documentação necessária na entrega do objeto

5.6.1. Esta exigência não se aplica a esta contratação.

5.7. Da garantia dos itens

5.7.1. Esta exigência não se aplica a esta contratação, devendo ser atendido o prazo de validade de cada produto, conforme definido no item 5.4.

5.8. Da documentação necessária para apresentação juntamente com a proposta

5.8.1. Esta exigência não se aplica a esta contratação.

5.9. Da qualificação técnica para habilitação da licitante

5.9.1. Será condição obrigatória para a contratação que a licitante apresente no momento da sessão pública, visando garantir que o estabelecimento está em conformidade com as normas e regulamentos sanitários estabelecidos, os seguintes documentos:

a) Alvará de Saúde ou Licença Sanitária, expedido pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do Município sede da licitante, **em vigor**, comprovando que a licitante está autorizada a operar no ramo de gêneros alimentícios. Também serão aceitos licenciamentos sanitários expedidos por órgãos de Vigilância Sanitária Federal (Ministério da Saúde) e Estadual (Secretaria Estadual da Saúde).

5.10. Da documentação necessária para a assinatura da Ata de Registro de Preços

5.10.1. Esta exigência não se aplica a esta contratação.

5.11. Da vigência da Ata de Registro de Preços



5.11.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme previsto no Art. 84 da lei Federal nº 14.133/2021.

5.12. Das especificações técnicas

5.12.1. As especificações técnicas dos itens são as que constam no **Anexo I** deste Termo de Referência Técnico.

5.13. Das responsabilidades da licitante vencedora

5.13.1. Executar fielmente o objeto contratado em conformidade com as disposições do ETP, deste Termo de Referência Técnico, da Ata de Registro de Preços, do Edital e seus Anexos e de acordo com a proposta apresentada, verificando e atendendo aos seus critérios de qualidade.

6 – DO GESTOR E DO FISCAL DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. A gestão da Ata de Registro de Preços ficará a cargo da Secretaria Municipal da Educação, Cultura e Desporto.

6.2. A fiscalização será realizada pela servidora Érica Salvador Fochezatto, sendo sua suplente a servidora Fabiana Polli Susin Chilanti.

6.3. A gestão e a fiscalização da Ata de Registro de Preços deverão seguir o determinado no Decreto Municipal nº 789/2016.

6.4. O gestor e o fiscal da Ata de Registro de Preços deverão avaliar o tempo de resposta para a entrega dos produtos e a qualidade dos mesmos. Ao fiscal da Ata de Registro de Preços caberá o controle do processo de forma a alcançar um padrão de excelência de acordo com os requisitos preestabelecidos.

7 – DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado em até **20 (vinte) dias**, após o recebimento da nota fiscal e liquidação da despesa, observando a ordem cronológica para cada fonte de recursos e categoria de contrato.

8 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E VALORES A SEREM CONTRATADOS

8.1. As quantidades máximas a serem adquiridas são as que constam no **Anexo I** deste Termo.

8.2. A estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculos e outros documentos que lhe dão suporte, constam somente no processo em questão, fase preparatória, devido à Administração optar por preservar o seu sigilo.

9 – DA ENTREGA DAS AMOSTRAS



MUNICÍPIO DE ANTÔNIO PRADO
Cidade Mais Italiana do Brasil

9.1. Será exigido parecer favorável das marcas cotadas, emitido pela Comissão nomeada para a devida finalidade, sob pena de desclassificação do item. As marcas que já possuem parecer favorável (aprovadas) são as que constam no Anexo I do Estudo Técnico Preliminar.

9.2. A licitante que pretender ofertar marca diferente das previamente aprovadas, conforme subitem anterior, que for a detentora da melhor oferta, deverá entregar 1 (uma) amostra, em sua forma original.

10 – DA INDICAÇÃO DE MARCAS

10.1. As marcas pré-aprovadas (indicadas), mencionadas no Anexo I do Estudo Técnico Preliminar, se referem às linhas de fabricação de melhor qualidade técnica. Além disso, foram incluídas todas as marcas que foram aprovadas em análises de amostras, por meio de comissão designada.

11 – DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes deste objeto correrão por conta de dotações próprias de cada Secretaria requisitante.

12 – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

12.1. Não será exigida a garantia prevista no art. 96 da Lei Federal nº 14.133/2021.

13 – DA CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO

13.1. O objeto desta contratação NÃO se enquadra como sendo bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 1.645/2022.

13.2. O objeto desta contratação se enquadra na descrição de bens e serviços comuns, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por edital, por meio de especificações usuais do mercado conforme o disposto no art. 6º, XIII, da Lei Federal nº 14.133/21 e no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

14 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas poderão ser obtidos junto à Secretaria Municipal da Educação, Cultura e esporte, pelo telefone (54) 3293 5635, nos dias úteis, no horário das 8h às 11h45min ou 13h15min às 17h30min, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

14.2. Faz parte deste Termo de Referência Técnico:

Anexo I - Descrição dos Itens e Quantidades.

Antônio Prado/RS, 18 de maio de 2026.



MUNICÍPIO DE ANTÔNIO PRADO
Cidade Mais Italiana do Brasil

Érica S. Focchezatto
ÉRICA SALVADOR FOCHEZATTO
Nutricionista

Fabiana Polli Susin Chilanti
FABIANA POLLI SUSIN CHILANTI
Escriturário

Giulaine P. Bisotto
GISLAINE PITT BISOTTO
Escriturário

Maria Cecília Marin Zulian
MARIA CECÍLIA MARIN ZULIAN
Secretária Municipal de Educação, Cultura e Desporto



MUNICÍPIO DE ANTÔNIO PRADO
Cidade Mais Italiana do Brasil

ANEXO I

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UND.	QUANTIDADES
1	ÁGUA MINERAL COM GÁS – com tampas lacradas com lacre in- violável, com PH mínimo 6,5. <u>Apresentação: garrafas plásticas com, no mínimo, 1,5l</u>	UND	306
2	ÁGUA MINERAL COM GÁS – com tampas lacradas com lacre in- violável, com PH mínimo 6,5. <u>Apresentação: garrafas plásticas com, no mínimo, 500ml</u>	UND	1852
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS – com tampas lacradas com lacre in- violável, com PH mínimo 6,5. <u>Apresentação: garrafas plásticas com, no mínimo, 1,5l</u>	UND	306
4	ÁGUA MINERAL SEM GÁS – com tampas lacradas com lacre in- violável, com PH mínimo 6,5. <u>Apresentação: garrafas plásticas com, no mínimo, 500ml</u>	UND	1902
5	BISCOITO DOCE SORTIDO – contendo farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, emulsificantes, aromati- zantes e conservantes. Prazo de validade de, no mínimo, 4 meses da data de entrega. Data de fabricação e prazo de validade im- pressos na embalagem. Registro no Ministério da Saúde. <u>Apresentação: pacote com, no mínimo, 300g</u>	PCTE	80
6	BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA – contendo farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, e fermentos químicos. Os biscoitos de- vem estar íntegros. Prazo de validade de, no mínimo, 4 meses da data de entrega. Data de fabricação e prazo de validade impres- sos na embalagem. Registro no Ministério da Saúde. NÃO DEVE CONTER LACTOSE. <u>Apresentação: pacote com, no mínimo, 345g</u>	PCTE	80
7	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – contendo farinha de trigo, açú- car, gordura vegetal, e fermentos químicos. Os biscoitos devem estar íntegros. Prazo de validade de, no mínimo, 4 meses da data de entrega. Data de fabricação e prazo de validade impressos na embalagem. Registro no Ministério da Saúde. NÃO DEVE CON- TER LACTOSE. <u>Apresentação: pacote com, no mínimo, 345g</u>	PCTE	100
8	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL – contendo farinha de trigo, gordura vegetal, sal, e fermentos químicos. Embalagem plástica atóxica e resistente. Os biscoitos devem apresentar textura crocante, estar íntegros. Prazo de validade de, no mínimo, 4 meses da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. <u>Apresentação: pacote com, no mínimo, 690g.</u>	PCTE	100



MUNICÍPIO DE ANTÔNIO PRADO
Cidade Mais Italiana do Brasil

9	BRÓCOLIS – de 1ª qualidade, cabeças grandes, firmes, frescas e de cor verde escura. Deverá ser entregue em recipientes limpos e livres de sujidades. Validade semanal. <u>Apresentação: unidade</u>	UND	180
10	CARNE DE FRANCO, COXA E SOBRE COXA, COM OSSO, CONGELADA – deverá ser entregue em embalagem de plástico, transparente, resistente e intacta. Os cortes deverão ter contornos definidos, estando aderentes, firmes e sem manchas, lisos e com coloração clara, sem odores. Será obrigatório constar na embalagem: o nome do produto, acompanhado do termo congelado, instruções de armazenamento, a data de validade, o prazo de validade de, no mínimo 2 meses e o nome frigorífico ou abatedouro e seu registro no SIF, CISPOA ou COPAS. <u>Apresentação: embalada em pacotes íntegros de aproximadamente 1kg</u>	KG	60
11	CÚRCUMA EM PÓ (AÇAFRÃO DA TERRA) – embalagem plástica, resistente e íntegra. Cor, cheiro e aroma característico, sem adição de outros ingredientes e aditivos químicos. Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, o qual deverá ser de, no mínimo 8 meses (contados da data de entrega). <u>Apresentação: embalagem com, no mínimo, 25g</u>	EMB	60
12	ESSÊNCIA DE BAUNILHA – aroma artificial de baunilha. Embalagem plástica resistente, com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo 2 anos. Com informação nutricional. <u>Apresentação: embalagem com, no mínimo, 30ml</u>	EMB	20
13	FARINHA DE MILHO MÉDIA – composição: 100% milho, cor amarela, sem pré-cozimento, em embalagem plástica, transparente, resistente. Com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 2 meses. <u>Apresentação: pacote com, no mínimo, 1kg</u>	PCTE	60
14	FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS – ingredientes: milho, açúcar e sal, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem de plástico, íntegra e resistente. Na embalagem deve constar a informação nutricional, e a data de validade de, no mínimo 6 meses. Com registro no Ministério da Saúde. <u>Apresentação: embalagem com, no mínimo, 500g</u>	EMB	50
15	FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR E SEM GLÚTEN – ingredientes: milho e sal, enriquecido de vitaminas e minerais. Embalagem de plástico, íntegra e resistente. Na embalagem deve constar a informação nutricional, e a data de validade de, no mínimo 6 meses. Com registro no Ministério da Saúde. <u>Apresentação: embalagem com, no mínimo, 150g</u>	EMB	105



MUNICÍPIO DE ANTÔNIO PRADO
Cidade Mais Italiana do Brasil

16	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO – com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. <u>Apresentação: embalagem com 1 litro</u>	EMB	3700
17	LENTILHA – classe: graúda, tipo: 01, nova, de 1ª qualidade, em embalagem plástica, transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra. Sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 6 meses. Com informação nutricional no rótulo. <u>Apresentação: pacote com, no mínimo, 400g</u>	EMB	150
18	MAMÃO FORMOSA – de 1ª qualidade, novo, grau médio de amadurecimento, validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>	KG	180
19	MANGA – variedade Palmer de 1ª qualidade, aspecto globoso, maduras, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>	KG	150
20	MASSA ALIMENTÍCIA COM OVOS TIPO ESPAGUETE – embalagem plástica, resistente, com solda reforçada e íntegra. Ingredientes: farinha de trigo especial, ovos, glúten natural do trigo enriquecida com vitaminas. Deve constar na embalagem instruções de preparo e conservação. Com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 8 meses. <u>Apresentação: pacote com, no mínimo, 500g</u>	PCTE	80
21	MASSA ALIMENTÍCIA COM OVOS TIPO PENNE – embalagem plástica, resistente, com solda reforçada e íntegra. Ingredientes: farinha de trigo especial, ovos, glúten natural do trigo enriquecida com vitaminas. Deve constar na embalagem instruções de preparo e conservação. Com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 8 meses. <u>Apresentação: pacote com, no mínimo, 500g</u>	PCTE	130
22	MELÃO – de 1ª qualidade, redondo, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, polpa madura, firme e intacta. <u>Apresentação: kg</u>	KG	150
23	ÓLEO DE SOJA – tipo 1, livre de gordura trans. Com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 12 meses. Com informação nutricional no rótulo. <u>Apresentação: embalagem com 900ml</u>	EMB	180



MUNICÍPIO DE ANTÔNIO PRADO
Cidade Mais Italiana do Brasil

24	ORÉGANO – embalagem plástica transparente e resistente, contendo no rótulo informações de data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 12 meses e registro no Ministério da Saúde. <u>Apresentação: embalagem com, no mínimo, 40g</u>	EMB	50
25	PÃO TIPO MASSINHA (CACHORRO-QUENTE) – ingredientes: farinha de trigo especial, sal, leite, açúcar, água, margarina, fermento biológico. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, áreas queimadas e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. O pão deverá possuir formato e volume característico, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina, miolo leve e com porosidades uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados. Em relação à cor, o pão deverá apresentar cor externa amarelada, amarelo-pardacenta apresentar cor externa amarelada, amarelo-pardacenta e cor interna (miolo) deve ser de cor branco-pardo. O odor do pão não deverá ser de fumaça, óleo ou qualquer odor estranho. Quanto ao sabor, não deverá apresentar sabor ácido alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou acentuado de sal. O pão deve ser fabricado no dia da entrega, ter validade máxima de dias e não poderá ser embalado quente. <u>Apresentação: unidade com, no mínimo, 50g</u>	UND	800
26	PÁPRICA DOCE – Em pó. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Rótulo com os dados de identificação, data de fabricação e validade, com registro no órgão competente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. <u>Apresentação: embalagem com, no mínimo, 15g</u>	EMB	100
27	PEPINO – novo, de 1ª qualidade, para salada e não conserva. Entregue em embalagem plástica. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>	KG	100
28	REFRIGERANTE 2 LITROS SABOR GUARANÁ <u>Apresentação: frasco com 2 litros</u>	UND	110
29	REFRIGERANTE 2 LITROS SABOR LIMÃO <u>Apresentação: frasco com 2 litros</u>	UND	110
30	TOMATE – gaúcho ou paulista, grau médio de amadurecimento (colorido), de 1ª qualidade, novo, sã. Validade semanal. <u>Apresentação: kg</u>	KG	100