# TERMO DE REFERÊNCIA

Município de Tapes/RS

Secretaria Municipal de Educação

## 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Constitui objeto do presente Termo de Referência o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Educação e das demais Secretarias Municipais participantes, conforme especificações, unidades de medida e quantitativos estabelecidos neste documento.

Os produtos deverão atender aos padrões de qualidade e às exigências sanitárias aplicáveis a cada categoria de alimento, observadas as condições de fornecimento, armazenamento, transporte, prazos de validade e demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.

**TABELA 1. DESCRITIVOS ALIMENTOS.**

| ITEM | QTD MIN | QTD MÁX | DESCRIÇÃO | MEDIDA |
|---|---|---|---|---|
| 1. | 150 | 900 | **ABACAXI PÉROLA** - De tamanho médio, limpo, de primeira qualidade Polpa firme e intacta, sem danos físicos e/ou mecânicos. Acondicionado em caixa apropriada, proveniente de colheita recente, com grau de maturação adequado para consumo na semana da entrega. | KG |
| 2. | 1 | 10 | **ACHOCOLATADO EM PÓ DIET (EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 210GR)-** Pó homogêneo, sem adição de açúcar e/ou maltodextrina. Contendo cacau, vitaminas e minerais. Obtido de matérias-primas sãs, com cor, sabor e odor característicos. Embalagem íntegra, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote e prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da entrega. | UNID |
| 3. | 21 | 160 | **ADOÇANTE A BASE DE STÉVIA (EMBALAGEM CONTENDO 50 SACHES)-** Adoçante em pó, 100% natural, acondicionado em embalagem adequada contendo 50 sachês com peso unitário entre 0,5g e 1g. Embalagem lacrada, resistente e atóxica, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote e prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da entrega. | UNID |
| 4. | 80 | 550 | **ALFACE LISA OU CRESPA-** Hortaliça fresca, com folhas de coloração e tamanho uniformes, firmes e íntegras, sem manchas, sujidades, parasitas, larvas, bolores ou danos físicos. De colheita recente e adequada para consumo na semana da entrega. Peso médio por unidade de 250 g. | UNID |
| 5. | 130 | 880 | **AMEIXA** - Ameixa fresca, de primeira qualidade, apresentando frutos íntegros, firmes, com polpa suculenta, casca lisa e coloração uniforme. Produto isento de danos mecânicos, rachaduras, podridão, murchamento, fermentação, presença de sujidades, insetos ou quaisquer matérias estranhas que comprometam sua qualidade e segurança alimentar. De colheita recente e com grau de maturação adequado para consumo na semana da entrega. | KG |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 6. | 360 | 3250 | **ARROZ BRANCO (EMBALAGEM DE 5KG)-** Tipo 1, grão agulhinha, de boa qualidade, polido, com no mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais, vegetais, e bolores. Embalagem lacrada, resistente e atóxica, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote e prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | UNID |
| 7. | 300 | 3000 | **ARROZ PARBOILIZADO (EMBALAGEM DE 5KG)** – Tipo 1, grão agulhinha, de boa qualidade, parboilizado, polido, com no mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais, vegetais e bolores. Embalagem lacrada, resistente e atóxica, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote e prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | UNID |
| 8. | 50 | 350 | **CANELA EM PÓ (EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 20G)-** Obtido a partir de matéria prima de qualidade, com cor, sabor e aroma característico. Isento de sujidades, umidade excessiva ou sabores não característicos. Embalagem adequada para proteção contra umidade, lacrada, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote e prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | UNID |
| 9. | 50 | 220 | **CHIMICHURRI SEM SAL E PRIMENTA TEMPERO DESIDRATADO (EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 50G)** - Mistura de ervas e especiarias desidratadas, tipo Chimichurri, composta por ingredientes como salsa, alho, cebola, orégano, pimentão e outros condimentos, isenta de sal e pimenta. Deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem resistente, atóxica e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. | UNID |
| 10. | 10 | 150 | **CRAVO DA ÍNDIA (EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 20G)** - selecionados, íntegros, de coloração marrom-escura, com aroma intenso e característico e sabor pungente. Produto isento de impurezas, matérias estranhas, umidade excessiva, mofo, insetos ou quaisquer contaminantes que comprometam sua qualidade e segurança. Embalagem adequada para proteção contra umidade, lacrada, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, lote e prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | UNID |
| 11. | 62 | 210 | **COCO RALADO FINO DESIDRATADO (EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 100GR)** – SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. A embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | UNID |
| 12. | 70 | 550 | **CORAÇÃO DE FRANGO (EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 1KG)** - Produto congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas e parasitas, embalagem adequada com Certificado de Inspeção Sanitária. Entregue na temperatura menor ou igual a -18ºC. Certificado de Inspeção Sanitária e registro nos órgãos competentes (SIM,SIE,CISPOA/DIPOA). Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. | UNID |
| 13. | 87 | 925 | **CUCA (EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 500GR)** - Produto artesanal, fabricado com ingredientes básicos (farinha de trigo, ovos, leite, açúcar, fermento biológico e óleo ou manteiga sem aditivos). Permitido com recheio de banana, chocolate ou doce de leite. Massa leve, sem adição de gordura trans. Não serão aceitos produtos mal | UNID |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | assados, queimados e/ou amassados. Produzido na semana da entrega, acondicionado em embalagem com sistema de vedação em plástico rígido ou resistente, garantindo proteção e integridade do produto durante o transporte. Contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote e prazo de validade. Validade mínima de 7 dias a contar da data de entrega. | |
| **14.** | 90 | 465 | **DOCE DE LEITE (EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 350GR)**- Doce de leite cremoso, produzido com matérias-primas selecionadas. Feito de leite integral pasteurizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, concentrado proteico de soro de leite em pó, bicarbonato de sódio e conservador sorbato de potássio. Produto com textura homogênea, sem grumos ou cristais de açúcar. Embalagem devidamente lacrada e contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote e prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | UNID |
| **15.** | 10 | 30 | **ERVA-MATE TRADICIONAL SEM AÇÚCAR (EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 1KG)** – Erva-mate tradicional para chimarrão, moída fina, sem adição de açúcar, de boa qualidade, constituída por folhas e ramos de erva-mate, com coloração, aroma e características próprias do produto, isenta de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais estranhos, bolores e demais sujidades. Embalagem lacrada, resistente e atóxica, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote e prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | UNID |
| **16.** | 20 | 300 | **ERVILHA SECA PARTIDA (EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 400G)** - Ervilha seca partida, de primeira qualidade, apresentando coloração característica uniforme, isenta de grãos mofados, ardidos, germinados, carunchados, matérias estranhas, sujidades ou quaisquer impurezas que comprometam sua qualidade e segurança alimentar. Produto com teor de umidade adequado, íntegro quanto às características físicas e sensoriais, próprio para consumo humano. Embalagem íntegra, lacrada, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote e prazo de validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. | UNID |
| **17.** | 650 | 4400 | **FILÉ DE PEITO DE FRANGO (EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 1KG)**- sem osso e sem pele, congelado individualmente, com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, sem adição de qualquer tempero ou condimento, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Apto para o consumo. Com registro do órgão competente (SIM, SIE CISPOA/DIPOA ou SIF). Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Entregue na temperatura menor ou igual a -18°C. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. | UNID |
| **18.** | 802 | 3320 | **IOGURTE LÍQUIDO COM POLPA DE FRUTAS (EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 800G)** – Produto nos sabores coco, morango ou salada de frutas, com consistência líquida homogênea e características sensoriais próprias do produto. Deve estar acondicionado em embalagem resistente, atóxica, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informações nutricionais e registro no órgão competente, conforme a legislação vigente. O produto deverá ser entregue refrigerado, em temperatura entre 4 °C e 10 °C. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. | UNID |
| **19.** | 10 | 100 | **IOGURTE ZERO LACTOSE (EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 1 LITRO)**- Produto obtido a partir da fermentação do leite sem lactose, acrescido de polpa ou pedaços de | UNID |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | frutas. Isento de corantes e aromatizantes artificiais, conservantes químicos e gordura hidrogenada. Produto refrigerado, de consistência homogênea, sem sinais de estufamento ou mofo. Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno resistente e atóxico, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informação nutricional e selo de inspeção do órgão competente. Entrega na temperatura entre 4°C e 10°C. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. | |
| **20.** | 100 | 1100 | **LINGUIÇA TIPO CALABRESA FININHA (EMBALAGEM DE PELO MENOS 215GR CONTENDO 4 UNIDADES)** - De 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem integra, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade, tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal. Entregue na temperatura de 4°C a 10°C. Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega. | UNID |
| **21.** | 1100 | 3800 | **MAMÃO FORMOSA-** Tamanho médio, apresentando cor e formação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam comprometer aparência ou qualidade. De colheita recente e com grau de maturação adequado para consumo na semana da entrega. | KG |
| **22.** | 250 | 3300 | **MASSA DE PIZZA BROTINHO (EMBALAGEM DE 60GR)-** De 1ª qualidade, cada unidade contendo 60 gramas, elaborada a partir de farinha de trigo, água, fermento biológico e sal. Isenta de gordura trans, matérias terrosas, parasitas ou aditivos artificiais. Serão rejeitados produtos mal cozidos, queimados ou com caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza nem se apresentar quebradiço ou mole. Embalagem integra, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. | UNID |
| **23.** | 150 | 1100 | **MELÃO-** Fruto de tamanho médio, de 1ª qualidade, apresentando cor e formação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades ou ferrugem. De colheita recente e com grau de maturação adequado para consumo na semana da entrega. | KG |
| **24.** | 30 | 150 | **PÃO DE HAMBURGUER (PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 25G)-** Pão tipo hambúrguer, macio, fresco, de formato arredondado, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento, sal, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, isento de gergelim. Produto com textura leve, miolo macio e casca fina, apresentando coloração uniforme, aroma e sabor próprios, livre de mofo, odores estranhos, sujidades, parasitas e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem adequada e resistente, contendo data de fabricação, identificação do fabricante, validade e peso. | KG |
| **25.** | 120 | 900 | **PÃO DE HAMBURGUER (PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 50G)-** Pão tipo hambúrguer, macio, fresco, de formato arredondado, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento, sal, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, isento de gergelim. Produto com textura leve, miolo macio e casca fina, apresentando coloração uniforme, aroma e sabor próprios, livre de mofo, odores estranhos, sujidades, parasitas e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem adequada e resistente, contendo data de fabricação, identificação do fabricante, validade e peso. | KG |
| **26.** | 110 | 465 | **SALSICHÃO DE FRANGO (EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 1KG)** - Produto de boa qualidade, resfriado, acondicionado em embalagem resistente, atóxica, íntegra e devidamente lacrada. Deverá constar data de fabricação, prazo de validade, tipo de carne, nº do registro no Ministério da Agricultura, certificado de órgãos competentes, número do lote, e demais dados do produto exigidos pela | UNID |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | legislação vigente. Entregue na temperatura de 4ºC a 10ºC. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. | |
| 27. | 70 | 250 | **UVA SEM SEMENTE (EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 500G)** - Fresca, de primeira qualidade, composta por bagos íntegros, firmes, suculentos, de coloração uniforme característica da variedade, isenta de sementes, com casca lisa e sem rachaduras. Sem sinais de deterioração, podridão, murchamento, fermentação, danos mecânicos ou presença de sujidades, insetos e quaisquer matérias estranhas. Acondicionada em embalagem adequada, limpa, resistente e que permita ventilação, protegendo o produto contra danos durante o transporte e armazenamento, contendo identificação do produto, origem, data de colheita/embalagem, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente. De colheita recente e com grau de maturação adequado para consumo na semana da entrega. | UNID |

1.1 A contratação terá início a partir da emissão de autorização para a aquisição, mediante apresentação da nota de empenho que será enviado através de e-mail.

## 2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1 A Fundamentação da Contratação e a descrição dos serviços encontram-se baseadas no Documento de Formalização de Demanda e no ETP, contido na fase interna deste processo de contratação.

2.2 A presente contratação encontra-se amparada pela Lei n° 14.133/21 Lei de Licitações e Contratos.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados ao atendimento das unidades escolares da rede pública municipal e das demais Secretarias Municipais participantes. A contratação busca proporcionar condições adequadas para o planejamento e a execução das atividades que dependem do fornecimento de alimentos, assegurando a disponibilidade de produtos diversificados e de qualidade.

No âmbito da alimentação escolar, a aquisição contribuirá para a oferta de refeições equilibradas, variadas e nutricionalmente adequadas aos estudantes, respeitando suas necessidades alimentares e contribuindo para a promoção da saúde, o desenvolvimento e o processo de aprendizagem. Para as demais Secretarias, permitirá a manutenção do suporte alimentar necessário ao desenvolvimento de suas atividades institucionais, favorecendo a organização dos serviços, a adequada aplicação dos recursos públicos e a eficiência no atendimento das demandas municipais.

## 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Fornecer os produtos solicitados nas quantidades e no prazo estipulado na solicitação formal através de nota de empenho da secretaria requisitante ou conforme termo de referência, sendo de inteira responsabilidade da contratada a entrega sem custos adicionais além do preço final do produto.

4.2 Atender prontamente às solicitações, exigências e esclarecimentos da Administração/Secretaria, inerentes ao objeto da contratação, bem como permitir e acompanhar, sempre que solicitado, as visitas técnicas e inspeções realizadas nos locais de armazenamento, produção ou demais instalações relacionadas ao fornecimento, prestando todas as informações necessárias à fiscalização do contrato.

4.3 Todos os produtos deverão ser apresentados exatamente de acordo com as especificações técnicas e nas marcas aprovadas pelo teste de aceitabilidade e rendimento ou itens pré-aprovados.

4.4 Somente serão aceitas entregas de produtos de marca diversa da contratada em situações excepcionais e devidamente justificadas. Nesses casos, a empresa deverá formalizar solicitação prévia de substituição, acompanhada de justificativa detalhada que comprove a impossibilidade de fornecimento da marca contratada. A substituição somente poderá ocorrer após análise e autorização expressa da Secretaria solicitante, mediante comprovação da necessidade e desde que o produto substituto possua qualidade equivalente ou superior às especificações estabelecidas na contratação.

4.5 Comunicar a Secretaria no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação, bem como informar o novo prazo previsto para a entrega, o qual ficará sujeito à análise e à aprovação da Administração.

4.6 Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras despesas que incidam ou venham incidir na execução do contrato.

4.7 Fiscalizar e acompanhar a execução para o perfeito cumprimento do fornecimento a que se obrigou, cabendo – lhe integralmente, os ônus decorrentes.

4.8 O recebimento dos produtos será feito inicialmente em caráter provisório. O aceite definitivo com a liberação da nota fiscal e demais documentos para pagamento está condicionado ao

atendimento das exigências contidas em edital, ocorrendo no prazo máximo de 3 (três) dias úteis contados do recebimento pela secretaria requisitante.

4.9 Fiscalizar e acompanhar a execução para o perfeito cumprimento do fornecimento a que se obrigou, cabendo-lhe integralmente, os ônus decorrentes.

4.10 Responsabilizar-se pela fiel execução do objeto no prazo estabelecido no termo de referência.

4.11 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações que está obrigada, exceto se houver condições autorizadas no termo de referência.

4.12 Prestar esclarecimentos que forem solicitados pelo Órgão Gerenciador, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente, bem como dar ciência ao orgão, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do objeto.

4.13 Dispor-se a toda e qualquer fiscalização do Órgão Gerenciador, no tocante da entrega do objeto, assim como ao cumprimento das obrigações no termo de referência.

4.14 Comunicar imediatamente o Órgão Gerenciador qualquer alteração ocorrida no endereço, telefone, conta bancária entre outros dados necessários.

4.15 Manter durante a vigência da realização do objeto contratado, em compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as habilitações e qualificações que forem exigidas no Edital e seus anexos.

4.16 Responsabilizar-se pelos vícios e danos de acordo com os artigos do Código de Defesa do Consumidor.

4.17 Ainda que verificada posterior discrepância das especificações do objeto descritas na proposta do(s) produto(s) pelo licitante e as características requeridas em edital, caberá, neste caso, a desclassificação do licitante, bem como, aplicação de penalidades cabíveis nos termos da Lei nº 14.133/21.

4.18 Todos os produtos objeto deste Termo de Referência deverão ser entregues em suas embalagens originais, íntegras, lacradas e em perfeitas condições de conservação, observadas as normas sanitárias vigentes, devendo estar dentro do prazo de validade e possuir validade mínima remanescente de 6 (seis) meses na data da entrega, salvo quando a natureza do produto não permitir esse prazo, hipótese em que será admitida a validade máxima disponível do fabricante.

4.19 A contratada deverá realizar o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

4.20 Para fornecimento dos bens pretendidos, os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação.

4.21 Poderão participar do presente processo, as empresas que atenderem todas as exigências quanto à documentação necessária e devidamente credenciadas, sendo elas:

- Certidão Negativa de Débitos Municipal em que esta sediada
- Certidão Negativa de Débitos estadual
- Certidão Negativa de Débitos trabalhista
- Certidão Negativa de Débitos federal
- Certificado de Regularidade do FGTS - CRF
- Certidão Negativa de Débitos licitantes inidôneos
- Alvará Sanitário vigente, quando exigível em razão da atividade exercida.

4.22 A empresa participante do referido processo, deverá estar em pleno cumprimento do disposto do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição e na Lei nº 9.854 de 27 de outubro de 1999, podendo ser exigido à comprovação a qualquer momento.

4.23 Não seremos admitidas a participação de empresas que se encontrem em regime de concordata ou em processo de falência ou que tenha sido declarada inidônea.

## 5. DAS ENTREGAS

5.1 Os pedidos serão encaminhados semanalmente, preferencialmente às **quintas-feiras**, por meio eletrônico (e-mail), devendo **a Contratada realizar as entregas nas terças-feiras** subsequentes, em conformidade com o cronograma estabelecido pela Secretaria solicitante. O descumprimento do prazo de entrega, sem justificativa previamente aceita pela Administração, sujeitará a Contratada à aplicação das penalidades cabíveis, incluindo multa por atraso, sem prejuízo das demais sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e no instrumento convocatório.

5.2 Os **gêneros alimentícios perecíveis**, destinados ao Setor de Alimentação Escolar, deverão ser entregues diretamente nas Escolas Municipais de Ensino Fundamental (EMEFs) e nas Escolas Municipais de Educação Infantil (EMEIs), conforme cronograma, locais e quantitativos previamente definidos. As entregas deverão ser realizadas nos dias e horários estabelecidos, compreendidos entre 08h30min e 11h30min e entre 13h30min e 16h30min.

**5.3** Os **gêneros alimentícios não perecíveis** deverão ser entregues diretamente na Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua Getúlio Vargas, nº 387, ou em outro local previamente

indicado pelo Setor de Alimentação Escolar, conforme a necessidade da Administração. As entregas deverão ocorrer no horário das 08h30min às 11h30min e das 13h30min às 16h30min, observando as quantidades, especificações e demais condições constantes na solicitação de fornecimento.

5.4 O transporte dos alimentos perecíveis deverá obedecer rigorosamente às normas sanitárias estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), em especial as disposições da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que trata das Boas Práticas para Serviços de Alimentação. O transporte deverá ser realizado em veículos próprios da contratada, devidamente higienizados, fechados e equipados para garantir o controle de temperatura, a proteção contra contaminação e a manutenção da qualidade e integridade dos produtos até a entrega final nas unidades escolares.

5.5 As entregas destinadas às Secretarias Municipais de Assistência Social e Saúde, deverão ocorrer conforme a necessidade de cada secretaria, respeitando as planilhas de pedidos encaminhadas, as quantidades solicitadas e as datas previamente estabelecidas pelas respectivas secretarias solicitantes.

5.6 O local de entrega dos produtos será informado pela secretaria solicitante à CONTRATADA, conforme as demandas específicas de cada órgão. Os endereços e locais de entrega da Secretaria Municipal de Educaçaõ estão relacionados no Anexo I, devendo ser observada a sequência logística de forma que a Secretaria Municipal de Educação seja a última a ser atendida.

5.7 O(s) servidor(es) credenciado(s) pela CONTRATANTE para o recebimento dos produtos deverá(ão), no ato da entrega, realizar a conferência completa dos gêneros alimentícios, verificando quantidade, validade, estado de conservação, qualidade e conformidade com o pedido. Somente após essa conferência será assinado o comprovante de recebimento.

5.8 As recebedoras das unidades escolares estão autorizadas a recusar produtos que apresentem irregularidades quanto à qualidade, aparência, validade ou acondicionamento. Nesses casos, o fato deverá ser comunicado imediatamente ao Setor de Alimentação Escolar, para registro e acompanhamento.

5.9 O recebimento dos produtos ficará condicionado à verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência, podendo ser recusados, no todo ou em parte, os itens que apresentem avarias, inadequações de qualidade, divergências de marca, peso, quantidade ou qualquer outra desconformidade em relação ao solicitado, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

## 6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1 O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente após a conclusão, uma vez verificada a execução satisfatória, mediante recebimento definitivo na nota fiscal pela secretaria requisitante.

6.2 Os produtos poderão ser rejeitados no todo ou em parte quando em desacordo com as especificações contidas neste termo.

6.3 Caso haja necessidade de contrato e prorrogação contratual, a contratada poderá solicitar à Secretaria, e será analisada a possibilidade.

## 7. DAS AMOSTRAS

7.1 As amostras deverão ser entregues pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, no prazo de até **7 (sete) dias úteis**, contados da divulgação do resultado do Pregão, na Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua Getúlio Vargas, nº 387, no horário das 08h30min às 11h30min e das 13h30min às 16h30min.

7.2 Somente as amostras dos produtos do licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar serão submetidas ao teste de aceitabilidade e rendimento.

7.3 As amostras deverão corresponder aos itens relacionados no ANEXO II.

7.4 Segue abaixo a relação das amostras que já foram pré-aprovadas pelos membros do Núcleo de Promoção de Qualidade:

| ITEM | ALIMENTO | MARCA | ACEITABILIDADE |
|---|---|---|---|
| 2 | ACHOCOLATADO EM PÓ DIET | APTI; QUALICAU | APROVADO |
| 3 | ADOÇANTE A BASE DE STÉVIA | ZERO CAL; LOWÇUCAR | APROVADO |
| 6 | ARROZ BRANCO | TERRA LIVRE, ROZCATO | APROVADO |
| 8 | CANELA EM PÓ | CSR; TEMPRA | APROVADO |
| 12 | CORAÇÃO DE FRANGO | SEARA | APROVADO |
| 13 | CUCA | DIETRICH | APROVADO |
| 14 | DOCE DE LEITE | FRITZ E FRIDA | APROVADO |
| 17 | FILÉ DE PEITO DE FRANGO | NUTRIFRANGO | APROVADO |
| 18 | IOGURTE FRUTAS | PIA; LANGUIRU; FRIMESA | APROVADO |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 20 | LINGUIÇA TIPO CALABRESA | LEBON | APROVADO |

7.5 Caso o fornecedor classificado como primeiro colocado, tenha cotado alguma destas marcas acima, o mesmo não precisará entregar a amostra.

## 8. DO TESTE DE ACEITABILIDADE

8.1 A amostra do produto apresentado pelo fornecedor classificado em primeiro lugar passará por avaliação de aceitabilidade e rendimento, que será realizado pelos membros da Comissão do Núcleo de Promoção de Qualidade dos Gêneros Alimentícios, conforme Portaria n° 0714/2025, o qual emitirá um parecer de classificação do produto como aprovado ou reprovado.

8.2 Os produtos aprovados pela Comissão serão divulgados no site da Prefeitura e no chat do Pregão, **até o décimo dia útil após o recebimento de todos os itens para amostra**.

## 9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

9.1 Dos fiscais e gestores do contrato:

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO** – Fiscais/Gestor: Thais Della Vechia; Vitória Borba da Silva.

**SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL** – Fiscal/Gestor: Tamires da Silva Barbosa; Geni Zenker.

**SECRETARIA DE SAÚDE** – Fiscal/Gestor: Claudio de Medeiros Lopes; Rogério Dias Costa.

## 10. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

10.1 A administração municipal efetuará o pagamento ao fornecedor no prazo de até 30 (trinta) dias contados da entrega dos itens dentro dos padrões exigidos em edital mediante apresentação de nota fiscal/fatura correspondente devidamente aceitos pelo secretário solicitante ou por quem este designar.

10.2 A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número da nota de empenho e número do Pregão Eletrônico, a fim de acelerar o trâmite de recebimento dos materiais e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

## 11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO

11.1 Foram realizadas pesquisas de mercado junto a fornecedores da região, complementadas por consultas em sítios eletrônicos especializados e outras fontes de pesquisa de preços, com o objetivo

de obter valores compatíveis com os praticados no mercado e subsidiar a estimativa do valor da contratação.

11.2 A escolha do fornecedor se dará através de proposta de menor valor unitário por item.

11.3 A metodologia adotada para a definição do valor estimado da contratação consistiu na apuração da média aritmética dos valores obtidos nas pesquisas de preços realizadas, sendo o resultado final arredondado e apresentado com duas casas decimais.

## 12. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1 Estimam-se para a contratação dispêndio máximo no valor de R$ 452.898,50 ( Quatrocentos e cinquenta e dois mil, oitocentos e noventa e oito reais com cinquenta centavos) e mínimo de R$ 66.592,98( Sessenta e seis mil, quinhentos e noventa e dois reais com noventa e oito centavos) conforme Planilha de Valor Máximo Unitário (Anexo III).

## 13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 O dispêndio financeiro decorrente da contratação ora pretendido será informado no momento da aquisição.

Tapes/RS, 06 de novembro de 2026.

Cátia Iribarrem Longarai
Secretária Municipal de Educação

## ANEXO I – LOCAIS DE ENTREGA PARA A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

- **EMEF CM JOSÉ DIVINO BARBOSA PEREIRA**
Rua: Professor Luís Vieira nº 1175, Centro - Tapes.

- **EMEF IZALINA PERES**
Esquina Nova Tapes, SN, Loteamento Nova Tapes- Tapes.

- **EMEF MARTHA PEREIRA BARBOSA**
Por motivos de reformas, a EMEF está locada na Escola Estadual Nossa Senhora do Carmo, Rua: Dr Otavio Job 330, Centro - Tapes.

- **EMEF PROF. CLAIR BOEIRA GARCIA**
Av. Assis Brasil nº 2012, Centro - Tapes.

- **EMEI SOLANGE ALENCASTRO**
Rua: Sydia Albuquerque de Souza, 513, Centro - Tapes.

- **EMEI JORGE ALBERTO WOLF**
Rua: Serginho nº 88, Balneário Rebello - Tapes.

- **EMEI IRMÃ GAUDIOSA**
Rua: LÍvio Araújo, 1395, Vila Wolf- Tapes.

- **EMEI CACILDA MACHADO PEREIRA**
Rua: Prof Luís Vieira, 1598, Vila Borges- Tapes.

- **APAE - ASSOCIAÇÃO DE PAIS E AMIGOS EXCEPCIONAIS EM TAPES**
Rua: Mauá, 1239, Balneário Rebello - Tapes.

- **PROJETO SANTA CLARA**
Rua: Ver. Emílio Araújo, 114-218, Centro - Tapes.

- **SECRETARIA MUNICPAL DE EDUCAÇÃO**
Av. Getúlio Vargas, 387, Centro- Tapes.

## ANEXO II – LISTA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE DEVERÃO APRESENTAR AMOSTRAS

Item n° 2 - ACHOCOLATADO EM PÓ DIET
Item n° 3 - ADOÇANTE A BASE DE STÉVIA
Item n° 6 - ARROZ BRANCO
Item n° 7 - ARROZ PARBOILIZADO
Item n° 8 - CANELA EM PÓ
Item n° 9 - CHIMICHURRI SEM SAL E PIMENTA
Item n° 10 - CRAVO DA ÍNDIA
Item n° 11 - COCO RALADO
Item n° 12 - CORAÇÃO DE FRANGO
Item n° 13 - CUCA
Item n° 14 - DOCE DE LEITE
Item n° 15 - ERVA MATE
Item n° 16 - ERVILHA SECA PARTIDA
Item n° 17 - FILÉ DE PEITO DE FRANGO
Item n° 18 - IOGURTE LÍQUIDO COM POLPA DE FRUTAS
Item n° 19 - IOGURTE ZERO LACTOSE
Item n° 20 - LINGUIÇA TIPO CALABRESA
Item n° 22 - MASSA DE PIZZA BROTINHO
Item n° 24 - PÃO DE HAMBÚRGUER 25G
Item n° 25 - PÃO DE HAMBÚRGUER 50G
Item n° 26 - SALSICHÃO DE FRANGO