



TERMO DE REFERÊNCIA

1 – DA INTRODUÇÃO E DA BASE LEGAL

1.1. A elaboração deste Termo de Referência foi realizada de acordo com o estabelecido no inciso III, do Art. 13, do Decreto Municipal Nº 1.258, de 17 de maio de 2019 e no inciso II, alínea 'a', do Art. 7º e inciso II, do Art. 13, do Decreto Municipal nº 602, de 09 de novembro de 2005.

2 – OBJETO:

2.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o Chamamento público para o credenciamento, de empresas do ramo alimentício para o fornecimento parcelado e sob demanda de gêneros alimentícios prontos para consumo destinados à composição de lanches e *coffee breaks* em eventos, reuniões e capacitações promovidas pelas Secretarias do Município de Ipê/RS.

3 – DEFINIÇÕES/INFORMAÇÕES ESSENCIAIS

3.1. Classificação dos bens e serviços comuns:

3.1.1. O objeto desta contratação se enquadra na descrição como serviço comum para efeito da Lei nº 14.133/2021, para todos os fins legais, declaramos que a contratação de pessoa jurídica especializada para fornecimento de gêneros alimentícios prontos para consumo para *coffee break* é definição usual no mercado podendo ser enquadrada como serviço comum de acordo com o art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2021 e no Estudo Técnico Preliminar - ETP.

3.1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme Decreto Municipal n.º 1506/2023.

3.2. Tipo de Licitação:

3.2.1. Chamamento Público para Credenciamento, nos termos do art. 79, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4 – DAS JUSTIFICATIVAS

4.1. A presente contratação justifica-se pela necessidade da Administração Municipal de garantir o fornecimento de gêneros alimentícios prontos para consumo, destinados à composição de lanches e *coffee breaks* durante eventos, reuniões, capacitações, treinamentos, seminários e demais atividades promovidas pelas Secretarias do Município.

4.2. Esses eventos possuem frequentemente duração prolongada, demandando intervalos alimentares que assegurem condições adequadas para a participação dos servidores, colaboradores e demais convidados, garantindo conforto, produtividade e a continuidade das atividades programadas.

4.3. Além disso, a demanda ocorre de forma eventual e variável, tanto em quantidade de eventos quanto em número de participantes, tornando inviável a aquisição antecipada ou em bloco dos produtos. Dessa forma, o fornecimento parcelado e sob demanda mostra-se a solução mais



adequada, permitindo que as empresas credenciadas atendam às solicitações conforme a real necessidade da Administração, evitando desperdícios, garantindo frescor e qualidade dos alimentos e promovendo eficiência na utilização dos recursos públicos.

4.4. O procedimento de credenciamento, previsto no art. 79 da Lei nº 14.133/2021, é a modalidade mais adequada para este tipo de contratação, pois permite habilitar múltiplos fornecedores que atendam aos requisitos exigidos, ampliando a competitividade, reduzindo riscos de descontinuidade no fornecimento e proporcionando maior flexibilidade administrativa.

4.5. Portanto, a contratação é técnica, juridicamente respaldada e economicamente viável, atendendo aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e planejamento que regem as contratações públicas.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Os itens 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.

5.2. As empresas deverão apresentar documentação que comprove sua regular constituição e funcionamento, bem como a regularidade fiscal e trabalhista, nos termos da legislação aplicável às contratações públicas.

5.3. As empresas deverão possuir atividade econômica compatível com o fornecimento de gêneros alimentícios, lanches, coffee breaks ou serviços de alimentação, comprovada por meio do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.

5.4. Deverá ser apresentado Alvará Sanitário ou Licença Sanitária vigente, emitido pelo órgão competente, comprovando que o estabelecimento está apto a manipular, preparar e comercializar alimentos, em conformidade com as normas da vigilância sanitária.

5.5. Os alimentos deverão ser preparados, manipulados, armazenados e transportados de acordo com as normas sanitárias vigentes, garantindo qualidade, higiene e segurança alimentar aos consumidores.

5.6. Os produtos deverão ser entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagens adequadas que preservem sua integridade, temperatura e qualidade até o momento do consumo.

5.7. A empresa credenciada deverá realizar a entrega dos itens no local indicado pela Administração Municipal, podendo ser nas dependências das Secretarias ou em outros locais onde ocorrerem eventos institucionais.

5.8. O fornecimento ocorrerá de forma parcelada e conforme a necessidade da Administração, mediante solicitação prévia, respeitando os prazos mínimos de atendimento que serão definidos no Termo de Referência ou instrumento equivalente.

5.9. A empresa será responsável pelo transporte adequado dos alimentos até o local de entrega, garantindo condições que preservem a qualidade, a temperatura e a segurança dos produtos.



5.10. As empresas deverão possuir estrutura mínima que lhes permita atender às demandas da Administração dentro dos prazos estabelecidos, assegurando regularidade no fornecimento durante a vigência do credenciamento.

5.11. A presente contratação será realizada por meio de credenciamento de empresas do ramo alimentício, procedimento previsto na legislação vigente que regula as contratações públicas, nos termos do artigo 79, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

5.12. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

5.12.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no termo de referência, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

5.12.2. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas neste Termo de Referência, bem como no Instrumento convocatório e seus anexos.

5.12.3. Responsabilizar-se por eventuais danos e prejuízos que venha causar ao contratante ou a terceiros em decorrência da execução dos serviços.

5.12.4. Encaminhar a nota fiscal logo após a execução aos serviços prestados.

5.12.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

5.13. Declaração da licitante comprovando que o estabelecimento está sediado em distância não superior a 20 (vinte) km da Prefeitura de Ipê/RS, que a credenciada possui estabelecimento adequado e profissionais para confecção dos itens, informando sua localização e relação de funcionários próprios.

6 – DA FUNDAMENTAÇÃO

6.1. A contratação objeto deste Termo de Referência fundamenta-se na necessidade da Administração Municipal de garantir fornecimento de gêneros alimentícios prontos para consumo, destinados à composição de lanches e coffee breaks durante eventos, reuniões, capacitações, treinamentos, seminários e demais atividades institucionais promovidas pelas Secretarias.

6.2. A execução do objeto está amparada na Lei nº 14.133/2021, nos termos do art. 79, da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.3. O credenciamento permite a formação de um rol de fornecedores habilitados, assegurando atendimento ágil às demandas das Secretarias, garantindo qualidade, segurança alimentar e cumprimento das normas sanitárias, além de possibilitar eficiência na execução das atividades e melhor utilização dos recursos públicos.

6.4. Dessa forma, a contratação atende aos princípios legais e administrativos, oferecendo uma solução técnica, jurídica e economicamente adequada para suprir a necessidade de fornecimento de lanches e coffee breaks nas atividades institucionais do Município.



7 - DO VALOR ESTIMADO

7.1. O valor estimado global para a contratação é de **R\$ 256.007,50** (duzentos e cinquenta e seis mil e sete reais e cinquenta centavos), conforme a pesquisa previa de preços.

8 – DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

8.1. Os serviços deverão ser executados conforme descrito abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT	VALOR UNI.	VALOR TOTAL
1	BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE BRIGADEIRO -massa de chocolate com cobertura de brigadeiro e chocolate granulado; - assado; - Deverá ser fornecido cortado em pedaços quadrados de aproximadamente 5cm; - deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; - Acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	KG	95	R\$ 47,67	R\$ 4.528,65
2	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE massa de cenoura com cobertura confeccionada com manteiga, leite, chocolate em pó e açúcar; - assado; - deverá ser fornecido cortado em pedaços quadrados de aproximadamente 5cm; - deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; - Acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene	KG	85	R\$ 47,67	R\$ 4.051,95
3	BOLO DE COCO COM COBERTURA DE COCO massa de coco com cobertura de leite de coco e coco ralado grosso; - assado; - deverá ser fornecido cortado em pedaços quadrados de aproximadamente 5cm; - deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; - acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	KG	75	R\$ 47,67	R\$ 3.575,25
4	BOLO FORMIGUEIRO COM COBERTURA DE BRIGADEIRO - massa branca com chocolate granulado e com cobertura de brigadeiro e chocolate granulado; -assado; - deverá ser fornecido cortado em pedaços quadrados de aproximadamente 5cm; - deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; - acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	KG	75	R\$ 47,67	R\$ 3.575,25
5	PIZZA BOLO DE FRANGO massa branca com queijo, molho, milho e frango; -assado; - deverá ser fornecido cortado em pedaços quadrados de aproximadamente 5cm; - deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; - acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene	KG	130	R\$ 49,27	R\$ 6.405,10
6	PIZZA BOLO DE PRESUNTO E QUEIJO - massa branca com queijo, molho, presunto, milho e orégano; - assado; - deverá ser fornecido cortado em pedaços quadrados de aproximadamente 5cm; - deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; - acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	KG	130	R\$ 51,84	R\$ 6.739,20
7	BRANQUINHO DE COCO TAMANHO FESTA tamanho festa: - confeccionado com leite condensado, manteiga e coco ralado; - com no mínimo 16g e forminha nº 5; - confeccionado de forma caseira; - não será aceito doce em lata industrializado; - deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; - acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	UN	1050	R\$ 1,70	R\$ 1.785,00



8	BRIGADEIRO TAMANHO FESTA confeccionado com leite condensado, manteiga, chocolate em pó e chocolate granulado; - com no mínimo 16g e forminha nº 5; - confeccionado de forma caseira; - não será aceito doce em lata industrializado; - deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; - acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	UN	1350	R\$ 1,70	R\$ 2.295,00
9	DOCINHO DE NINHO COM NUTELLA tamanho festa - confeccionado com leite condensado, manteiga, leite ninho e nutella; - com no mínimo 16g e forminha nº 5; - confeccionado de forma caseira; - não será aceito doce em lata industrializado; - deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; - acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	UN	1050	R\$ 1,98	R\$ 2.079,00
10	DOCINHO DE MORANGUINHO TAMANHO FESTA - confeccionado com leite condensado, manteiga, coco ralado, gelatina de morango e açúcar cristal; - com no mínimo 16g e forminha nº 5; - confeccionado de forma caseira; - não será aceito doce em lata industrializado; - deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; - acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	UN	950	R\$ 1,70	R\$ 1.615,00
11	BRIGADEIRO CHURROS TAMANHO FESTA confeccionado com leite condensado, manteiga, doce de leite, açúcar refinado e canela em pó; - com no mínimo 16g e forminha nº 5; - confeccionado de forma caseira; - não será aceito doce em lata industrializado; - deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; - acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	UN	1050	R\$ 1,90	R\$ 1.995,00
12	PRESTÍGIO TAMANHO FESTA prestígio tamanho festa: - confeccionado com leite condensado, leite em pó, chocolate em pó e coco ralado; com no mínimo 16g e forminha nº 5; confeccionado de forma caseira; não será aceito doce em lata industrializado; deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	UN	1050	R\$ 1,77	R\$ 1.858,50
13	BRIGADEIRO DE CAFÉ TAMANHO FESTA - Confeccionado com leite condensado, manteiga, chocolate em pó e café; com no mínimo 16g e forminha nº 5; confeccionado de forma caseira; não será aceito doce em lata industrializado; deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	UN	1000	R\$ 1,73	R\$ 1.730,00
14	CACHORRO QUENTE GRANDE confeccionado com pão tipo massinha 100g, molho de tomate, salsicha e batata palha; - tamanho grande; - deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; - acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	UN	3150	R\$ 6,67	R\$ 21.010,50
15	CACHORRO QUENTE PEQUENO confeccionado com pão tipo massinha 50g, molho de tomate, meia salsicha e batata palha; - tamanho pequeno; - deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; - acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	UN	2400	R\$ 2,80	R\$ 6.720,00
16	COXINHA DE FRANGO PEQUENA confeccionado com massa produzida com farinha de trigo, manteiga, leite, água, caldo de galinha e sal, recheada com frango desfiado e molho de tomate; - palitada; - com aproximadamente 20g; - deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; - acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	UN	2400	R\$ 1,73	R\$ 4.152,00



17	CROISSANT DE CHOCOLATE MINI -Confeccionado com massa folhada com recheio de chocolate; tamanho mini, considerando-se aproximado 6 x 3cm e peso aproximado de 30g; deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	UN	1750	R\$ 2,55	R\$ 4.462,50
18	CROISSANT DE FRANGO MINI - Confeccionado com massa folhada com recheio de frango desfiado com molho de tomates; tamanho mini, considerando-se aproximado 6 x 3cm e peso aproximado de 30g; deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	UN	2050	R\$ 2,43	R\$ 4.981,50
19	CROISSANT DE PRESUNTO E QUEIJO MINI - Confeccionado com massa folhada com recheio de presunto e queijo; tamanho mini, considerando-se aproximado 6 x 3cm e peso aproximado de 30g; deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene	UN	2050	R\$ 2,43	R\$ 4.981,50
20	CROQUETE DE CARNE PEQUENO confeccionado com carne bovina de primeira qualidade, farinha de trigo, ovos, farinha de rosca, tempero e sal; - com aproximadamente 25g; - palitado; - deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; - acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	UN	2050	R\$ 1,87	R\$ 3.833,50
21	GROSTOLI FINO - Confeccionado com ovos, manteiga, açúcar, cachaça, leite, farinha de trigo, fermento em pó, baunilha ou raspas de laranja, e açúcar refinado para polvilhar; Tamanho pequeno; tamanho mini, considerando-se aproximado de 6 x 3cm; deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 03 (três) dias após a entrega; acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	KG	835	R\$ 33,34	R\$ 27.838,90
22	GROSTOLI GROSSO - Confeccionado com ovos, manteiga, açúcar, cachaça, leite, farinha de trigo, fermento em pó, baunilha ou raspas de laranja, e açúcar refinado para polvilhar; tamanho mini, considerando-se aproximado de 6 x 3cm; deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene	KG	885	R\$ 36,12	R\$ 31.966,20
23	MINI HAMBÚRGUER Descrição: Mini sanduíche tipo hamburquinho, peso total aproximado de 40g a 60g. Composto por mini pão de leite ou pão com gergelim (macio e fresco), hambúrguer de carne bovina (mínimo 20g), 1 fatia de queijo muçarela, tomate fresco e alface higienizada. deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	UN	1200	R\$ 3,63	R\$ 4.356,00
24	PÃO DE QUEIJO PEQUENO confeccionado com polvilho, ovos, leite, azeite e queijo (sem farinha de trigo); com aproximadamente 40g; deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	UN	2000	R\$ 2,00	R\$ 4.000,00
25	PASTEL FOLHADO DE FRANGO PEQUENO - Confeccionado com massa folhada com recheio de frango com molho de tomates e requeijão cremoso; com peso aproximado de 100g; formato triangular; deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	UN	1800	R\$ 2,15	R\$ 3.870,00
26	PASTEL FOLHADO DE PRESUNTO E QUEIJO PEQUENO - Confeccionado com massa folhada com recheio de presunto e queijo; com peso aproximado de 100g; - formato triangular; deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; - acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	UN	1500	R\$ 2,24	R\$ 3.360,00



27	PASTEL FRITO DE CARNE PEQUENO pastel frito de carne pequeno - confeccionado com carne bovina de primeira qualidade, farinha de trigo, ovos, farinha de rosca, tempero e sal; - deverá ter formato de concha, medindo aproximado 8 x 8cm fechado, peso total aproximado de 50g e no mínimo 25g de carne; - deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; - acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	UN	2400	R\$ 2,67	R\$ 6.408,00
28	RISOLES DE FRANGO PEQUENO confeccionado com massa produzida com farinha de trigo, manteiga, leite, água, caldo de galinha e sal, recheado com frango desfiado e molho de tomates; - com aproximadamente 25g; - deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; - acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	UN	2100	R\$ 1,73	R\$ 3.633,00
29	RISOLES DE PRESUNTO E QUEIJO PEQUENO - Confeccionado com massa produzida com farinha de trigo, manteiga, leite, água, caldo de galinha e sal, recheado com presunto e queijo; - com aproximadamente 25g; - deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; - acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	UN	1800	R\$ 1,73	R\$ 3.114,00
30	SALADA DE FRUTAS 200ML - Confeccionada com banana, mamão, laranja, maçã, uva, kiwi, suco de laranja e açúcar; em copo descartável de 200ml com tampa e colher proporcional ao copo; deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega; acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	UN	850	R\$ 8,22	R\$ 6.987,00
31	SANDUÍCHE COLONIAL confeccionado com pão francês de aproximadamente 6cm, com recheio de 1 fatia de queijo colonial de 5cm e 2 fatias de salame colonial de 5cm - palitado; deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	UN	1200	R\$ 4,00	R\$ 4.800,00
32	SANDUÍCHE PRESUNTO E QUEIJO confeccionado com pão fatiado de aproximadamente 10cm, com recheio de 1 fatia de queijo mussarela de 5cm e 1 fatia de presunto, maionese; palitado; deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	UN	1100	R\$ 3,40	R\$ 3.740,00
33	MINI PIZZA confeccionada com massa, queijo, calabresa/ frango de 5cm de circunferência; deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega; acondicionado em bandejas cobertas com material impermeável ou caixas com tampas, em perfeitas condições de higiene.	UN	1900	R\$ 2,40	R\$ 4.560,00
34	REFRIGERANTE DIVERSOS SABORES bebida gaseificada, não alcoólica, obtida pela dissolução em água potável de extratos vegetais ou sucos de frutas, açucarada ou com edulcorantes (no caso de versões diet/zero). Garrafa de dois Litros Embalagem: Garrafa PET, hermeticamente fechada, contendo identificação do produto, data de fabricação, lote e prazo de validade. Marcas de Referência: Coca-Cola, Guaraná Antarctica, Fanta, Pepsi, Sprite, ou de qualidade similar ou equivalente. Validade: Prazo mínimo de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Condições de Entrega: O produto deve ser entregue em temperatura adequada para consumo (gelado)	UN	1100	R\$ 15,00	R\$ 16.500,00
35	FORNECIMENTO DE CAFÉ PRONTO (em Garrafas Térmicas) Deve ser preparado com grãos de torra média, tipo Superior ou Gourmet, com selo de pureza da ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café). Preparo recente (máximo 30 minutos antes da entrega) a uma temperatura de 80°C no ato da entrega em garrafas térmicas com capacidade para 1,8L, com açúcar ou sem conforme solicitação. A devolução das garrafas térmicas deverá ser previamente acordado com a organização do evento ou do demandante.	UN	770	R\$ 32,00	R\$ 24.640,00



36	<p>FORNECIMENTO DE CHÁS PRONTO (em Garrafas Térmicas) Deve ser preparado com ingredientes de qualidade, podendo ser utilizado o método de infusão de ervas naturais ou sachês de marcas com registro na ANVISA. O preparo deve ocorrer no máximo 1 hora antes da entrega para preservar o aroma e as propriedades das ervas. Deverão ser fornecidos alternadamente ou conforme solicitação os sabores: Erva-doce, Camomila e Hortelã (ou outros a definir). Deverão ser entregues a uma temperatura de 75°C com açúcar ou sem conforme solicitação. As garrafas térmicas devem conter etiquetas visíveis com o nome do sabor com capacidade para 1,8L. A devolução das garrafas térmicas deverá ser previamente acordado com a organização do evento ou do demandante.</p>	UN	770	R\$ 18,00	R\$ 13.860,00
Valor Total:					R\$ 256.007,50

9. DA REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS, GARANTIA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

9.1. Os serviços/fornecimentos objeto deste Termo de Referência serão solicitados parceladamente, sempre que for necessário. Os fornecimentos deverão ser executados da seguinte forma:

I. A CREDENCIADA deverá manter, durante a vigência deste Termo, as condições de habilitação exigidas para a sua celebração.

II. É de responsabilidade exclusiva e integral da CREDENCIADA a utilização de pessoal, materiais, insumos e equipamentos para a produção e entrega dos gêneros alimentícios, incluindo todos os encargos trabalhistas, previdenciários, sociais e fiscais decorrentes de vínculo empregatício ou comercial.

III. A distribuição das demandas entre as empresas credenciadas será feita por rodízio, respeitando a capacidade de atendimento da credenciada para o porte do evento, sendo que a forma de seleção justifica-se pela necessidade da Administração Municipal de garantir continuidade, qualidade e eficiência no fornecimento de lanches e coffee breaks durante eventos, reuniões e capacitações das Secretarias.

IV. Para a realização do fornecimento, a CREDENCIADA deverá receber a autorização formal (Autorização de Fornecimento), emitida pela Secretaria Municipal solicitante, devidamente assinada, indicando a data, o horário, o local do evento e a quantidade exata dos itens a serem entregues.

V. É vedado:

a) Produzir ou manipular os alimentos nas dependências da Prefeitura, salvo a mera organização e montagem final da mesa do *coffee break* no local do evento, quando solicitado;

b) (Se pessoa jurídica) A existência de servidor público, contratado ou eletivo, ou candidato a cargo no Município, no quadro social ou de empregados da CREDENCIADA, sob pena de rescisão do Termo;

c) (Se pessoa física) A ocupação de cargo público, contratado ou eletivo, pela CREDENCIADA no Município, sob pena de rescisão do Termo;

d) A transferência ou subcontratação de direitos e obrigações decorrentes deste Termo.

VI. A CREDENCIADA poderá solicitar seu descredenciamento a qualquer tempo, observando o prazo de 30 (trinta) dias de antecedência, durante o qual deverá atender a eventuais pedidos já formalizados.

VII. Os fornecimentos solicitados ficarão estritamente limitados aos quantitativos e itens autorizados pela Secretaria Municipal responsável.



VIII. O Setor de Licitações/Compras fornecerá uma lista completa das empresas credenciadas a todas as Secretarias solicitantes.

IX. A prestação dos serviços somente poderá ser iniciada após a assinatura do Termo de Credenciamento.

X. As entregas serão realizadas nos locais dos eventos, abrangendo a zona urbana e rural do Município de Ipê/RS, conforme a demanda de cada Secretaria.

XI. A CREDENCIADA deverá executar o fornecimento em estrita conformidade com as disposições deste Termo de Referência, garantindo:

- Cumprimento das especificações técnicas, de higiene, vigilância sanitária e padrões de qualidade exigidos;
- Responsabilidade por todas as despesas e encargos relacionados à sua equipe (inclusive transporte/frete), sem qualquer ônus à Prefeitura;
- Responsabilidade civil, administrativa e penal por danos ou prejuízos causados a pessoas (ex: problemas de saúde por contaminação alimentar) ou à Administração;
- Manutenção, durante toda a execução, de condições de habilitação e regularidade junto ao INSS, FGTS e Fazenda Pública;
- Pontualidade na entrega e montagem dos itens nos eventos, sob pena de sanções.

9.2. A gestão do credenciamento ocorrerá de forma descentralizada. As solicitações de fornecimento serão formalizadas por cada Secretaria requisitante mediante a emissão de Autorização de Fornecimento, que deverá ser encaminhada à Credenciada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas do evento.

9.3. A comunicação oficial para solicitação dos lanches, ajustes de horários e quantitativos poderá ser realizada preferencialmente via correio eletrônico ou aplicativo de mensagens institucionais, garantindo a agilidade que o objeto requer.

10. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas nas seguintes dotações orçamentária:

Unidade Gestora.....: PREFEITURA MUNICIPAL DE IPE

Órgão.....: 02 GABINETE DO PREFEITO

Unidade Orçamentária: 02.01 GABINETE DO PREFEITO

0412200012.003000 MANUTENÇÃO DO GABINETE DO PREFEITO

3.3.90.39.41.00.00 FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO – 7830

0412200012.005000 DIVULGAÇÃO OFICIAL E INSTITUCIONAL

3.3.90.39.41.00.00 FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO - 7832

Unidade Gestora.....: PREFEITURA MUNICIPAL DE IPE

Órgão.....: 03 SEC. MUN. ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Unidade Orçamentária: 03.01 ADMINISTRAÇÃO

0412200012.006000 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA

3.3.90.39.00.00.00 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JU - 53

3.3.90.39.41.00.00 FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO - 7837

Unidade Gestora.....: PREFEITURA MUNICIPAL DE IPE

Órgão.....: 05 SEC. MUN. OBRAS, VIAÇÃO, SANEAM. E TRANS

Unidade Orçamentária: 05.01 ADMINISTRAÇÃO



3.3.90.39.00.00.00 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JU - 151
3.3.90.39.41.00.00 FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO 1500 -7856

Unidade Gestora.....: PREFEITURA MUNICIPAL DE IPE

Órgão.....: 06 SEC. MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMB
Unidade Orçamentária: 06.01 ADMINISTRAÇÃO
3.3.90.39.00.00.00 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JU - 252
3.3.90.39.41.00.00 FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO - 7875

Unidade Gestora.....: PREFEITURA MUNICIPAL DE IPE

Órgão.....: 07 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Unidade Orçamentária: 07.02 DEPTO DE EDUCAÇÃO - RECURSOS MDE
1236100132.042000 MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
3.3.90.39.00.00.00 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JU - 408
3.3.90.39.41.00.00 FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO - 7909

Unidade Gestora.....: PREFEITURA MUNICIPAL DE IPE

Órgão.....: 08 SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
Unidade Orçamentária: 08.01 FUNDO MUNICIPAL DA SAÚDE - RECURSOS ASPS
1030100162.064000 MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DE SAÚDE
3.3.90.39.00.00.00 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JU 536
3.3.90.39.41.00.00 FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO - 7927
1030100162.207000 RECEPÇÕES E HOMENAGENS
3.3.90.39.00.00.00 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JU - 928
3.3.90.39.41.00.00 FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO - 7936

Unidade Gestora.....: PREFEITURA MUNICIPAL DE IPE

Órgão.....: 09 SEC. MUN. DE TURISMO, CULTURA E ESPORTE
Unidade Orçamentária: 09.01 DEPTO DA ADMINISTRAÇÃO
0412200012.026000 MANUTENÇÃO E DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA
3.3.90.39.00.00.00 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JU - 629
3.3.90.39.41.00.00 FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO – 7951

Unidade Gestora.....: PREFEITURA MUNICIPAL DE IPE

Órgão.....: 11 SEC. MUN. DE ASSISTENCIA SOCIAL E HABITA
Unidade Orçamentária: 11.01 DEPTO. DE ASSISTENCIA SOCIAL
0412200012.079000 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA
3.3.90.39.00.00.00 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JU - 750
3.3.90.39.41.00.00 FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO 1500 - 7976

11. VIGÊNCIA CONTRATUAL E REAJUSTE

11.1. O Edital de Chamamento Público para Credenciamento ficará aberto pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo os Termos de Credenciamento celebrados terem vigência de 12 (doze) meses, admitida a prorrogação por iguais e sucessivos períodos, conforme o interesse da Administração e desde que mantidas as condições de habilitação, nos termos do Art. 106 da Lei nº 14.133/2021.

12. DO PAGAMENTO



12.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 15 (quinze) dias úteis, contados a partir do recebimento definitivo dos itens constantes de Nota Fiscal, através de transferência bancária para conta corrente do Contratado.

13 – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

13.1. A fiscalização será realizada pela servidora Iuli Maria Paim de Oliveira, agente administrativo auxiliar, matrícula sob nº 592, sendo sua suplente a servidora Gabrieli Castagna Menegat, agente administrativo, matrícula sob n.º 636.

13.2. A gestão do Termo de Credenciamento ficará a cargo da Secretaria Municipal de Administração e Planejamento.

13.3. A gestão e a fiscalização do contrato deverão seguir o determinado no Decreto Municipal nº 1.549 de 02 de janeiro de 2024.

14. DAS SANÇÕES

14.1. Pelo descumprimento de quaisquer cláusulas ou condições do presente Chamamento Público para Credenciamento, serão aplicadas as sanções administrativas prevista no art. 155 da Lei 14.133/2021.

15. DO FORO

15.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Antônio Prado/RS, para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

Ipê/RS, 25 de fevereiro de 2026.

SECRETARIO RESPONSÁVEL
FABIANO FARINÉA
SECRETARIO DE ADMINISTRAÇÃO

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO
GABRIEL CASTILHOS MONTEIRO
AGENTE ADMINISTRATIVO

- Defiro
 Indefiro

PREFEITO MUNICIPAL

**JOSÉ MÁRIO
GRAZZIOTIN**