

ANEXO I DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2024

TERMO DE REFERÊNCIA

1- CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Aquisição gradativa de gêneros alimentícios e laticínios, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT
01	Achocolatado em pó, embalagem de 400 g.	UND	120
02	Achocolatado líquido acondicionado em embalagem de 200 ml.	UND	3.000
03	Açúcar tipo cristal, cor, cheiro, próprios e sabor doce, 99,8% p/p, isento de larvas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, plástico atóxico (prazo de validade não inferior a seis meses da data de fabricação) embalagem de 1 kg.	UND	1.500
04	Açúcar de demerara, cor, cheiro, próprios e sabor doce, 99,8% p/p, isento de larvas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, plástico atóxico (prazo de validade não inferior a seis meses da data de fabricação) embalagem de 1 kg.	UND	250
05	Açúcar refinado: deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Emb. 1 kg.	UND	1.000
06	Adoçante dietético líquido: específico para ditas isentas de açúcares (frutose, sorbitol e manitol). Ingredientes permitidos: aspartame, sucralase, stevisídeo. Embalagem individual de 200 ml contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro no ministério competente. Validade mínima de 06 meses da entrega.	UND	30
07	Amido de milho: produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas sem parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico em pacotes de 500 g. Embalagem deverá conter externamente identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá conter também data de fabricação recente. Validade mínima de 06 meses da entrega.	UND	50
08	Apresentado de carne suína, pré-cozido fatiado.	KG	80
09	Arroz branco: sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros, com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50 g contendo no mínimo de 37 g de carboidrato, 4 g de proteínas e 0 de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar	UND	400

	coloração branca, grãos íntegros, longos e finos, soltos após cozimento, tipo 1. Embalagem de 1 kg, com registro no ministério da agricultura - sif. Validade mínima de 06 meses da entrega.		
10	Arroz parboilizado: tipo 1, longo, fino, constituídos de grãos inteiros isentos de sujidades, materiais estranho e mofos. Safra corrente e procedência nacional, embalagem plástica atóxica limpa não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem de 01kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente. Validade mínima de 6 meses da entrega.	UND	2.000
11	Arroz vermelho: tipo 1, constituídos de grãos inteiros isentos de sujidades, materiais estranho e mofos. Safra corrente e procedência nacional, embalagem plástica atóxica limpa não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem de 01kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente. Validade mínima de 6 meses da entrega.	UND	350
12	Aveia em flocos fino: isentos de sujidades, materiais estranho e mofos. Safra corrente e procedência nacional, embalagem atóxica limpa não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem de 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente. Validade mínima de 2 meses da entrega.	UND	250
13	Azeite de oliva extra-virgem com acidez máxima de 0,5% (em ácido oleico) - para temperar alimentos; embalagem com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	UND	150
14	Azeitona embalagem com 200 g	UND	150
15	Batalha palha embalagem com 500 g	UND	200
16	Biscoito doce tipo rosquinha, embalagem 350 g, sabor leite, coco ou chocolate.	UND	800
17	Biscoito doce tipo maisena, embalagem 400 g. tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. Validade mínima de 6 meses da entrega.	PCT	250
18	Biscoito tipo maria. Peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. Validade mínima de 6 meses da entrega.	PCT	800

19	Biscoito palito de padaria, embalagem 300 g.	PCT	300
20	Biscoito salgado tipo cream cracker integral: produto não quebradiço, proveniente de farinhas e ingredientes integrais, isentos de açúcares simples. Peso líquido 400g, tendo dupla embalagem e embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 6 meses da entrega.	PCT	80
21	Biscoito salgado tipo cream cracker. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio, amido de milho. Valor nutricional na porção de 100g: mínimo 70g de carboidrato, 10g de proteína e 12,5g gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço - embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 a 500g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. - emb. 400 g.	PCT	2000
22	Biscoito caseiro (bolacha): produto não quebradiço, proveniente de farinhas e ingredientes integrais, isentos de açúcares simples. Peso líquido 400g a 500g, tendo embalagem em saco transparente com todos os ingredientes descritos na embalagem. Validade mínima de 2 meses da entrega.	PCT	700
23	Biscoito tipo leite (broa): ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Peso líquido de 400g, embalagem em plástico transparente, com data de fabricação e validade vigente.	UND	250
24	Bolo de leite, tendo embalagem em saco transparente com todos os ingredientes descritos na embalagem. Validade mínima de 1 semana da entrega.	UND	150
25	Bolo de milho, tendo embalagem em saco transparente com todos os ingredientes descritos na embalagem. Validade mínima de 1 semana da entrega.	UND	150
26	Bolo de ovos, tendo embalagem em saco transparente com todos os ingredientes descritos na embalagem. Validade mínima de 1 semana da entrega.	UND	900
27	Café em pó, embalagem a vácuo com 500 g.	PCT	3.000

28	Caldo de frango, embalagem com aproximadamente 21 g.	UND	200
29	Caldo de carne, embalagem com aproximadamente 21 g.	UND	300
30	Carne bovina moída congelada de 1ª qualidade, com cor, cheiro e sabor próprios, consistência firme e compacta, com no máximo 10g de gordura por 100g do produto, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagens próprias de 01kg, inspecionada pelo sif. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação).	KG	600
31	Carne bovina fresca de 2ª sem osso, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, consistência firme e compacta, com no máximo 10g de gordura por 100g do produto, inspecionado pelo sif. Acondicionada em embalagens próprias de 01kg. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data da entrega).	KG	500
32	Carne bovina de primeira: sem osso. Características: congelada, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Deve estar acondicionada em embalagem a vácuo (embalagem de 1kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a -12°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela rdc 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares.	KG	700
33	Carne de charque, embalada a vácuo, com 500 g.	UND	300
34	Coxa e sobrecoxa congeladas produto de qualidade, embalagem integra que contenha data da embalagem e peso, livre de sujidades e materiais estranhos, inspecionado pelo sif. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação).	KG	800
35	Peito de frango congelado, pacote com 2 und ou 1kg. produto de qualidade, embalagem integra que contenha data da embalagem e peso kg, livre de sujidades e materiais estranhos, inspecionado pelo sif. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação).	KG	1.100
36	Chá, sabores diversos, pacotes de 10 g	UND	800
37	Chocolate, unidades de 20 g, embalagem de 1 kg	UND	200

38	Condimento colorífico em pó de primeira: características: obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moído, de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no ms. Embalagens: embalagem plástica atóxica, resistente, de 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Com data de validade de no mínimo 6 meses da data de entrega. Legislação: resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	UND	250
39	Costela bovina, tipo costela, cortada em pedaços, sem osso, cor próprias em manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, máximo de 10% de gordura, registro sif, sie ou sim.	KG	400
40	Creme de leite: acondicionado em embalagem atóxica com 200g, com identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 3 meses da entrega.	UND	1.500
41	Doce de banana, embalados separadamente. Embalagem de 400 g	UND	200
42	Doce de goiaba, embalados separadamente. Embalagem de 400 g.	UND	400
43	Ervilha em conserva, embalagem com 300 g.	UND	100
44	Extrato de tomate: obtido do processo tecnológico adequado, aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, bem como de umidade, fermentações ou ranço, em embalagem própria de 200g. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação).	UND	400
45	Farinha de mandioca amarela: tipo 1, grupo seca, subgrupo extrafina, com coloração branca, isenta de sujidades, acondicionadas em embalagem plástica atóxica de 1kg, com registro no ministério da agricultura - sif. Validade mínima de 6 meses da entrega.	UND	100
46	Farinha de mandioca: tipo 1, grupo seca, subgrupo extrafina, com coloração branca, isenta de sujidades, acondicionadas em embalagem plástica atóxica de 1kg, com registro no ministério da agricultura - sif. Validade mínima de 6 meses da entrega.	UND	800
47	Flocos de milho pré cozido: deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas ou rançosas, com umidade máxima de 14%p/p, com acidez máxima de 2%p/p,	UND	2.500

	com no mínimo de 6%p/p de proteína - embalagem de 500g registro no ministério da agricultura - sif.		
48	Farinha de rosca, pacote com nó, mínimo 500 g.	UND	100
49	Farinha de trigo com fermento: especial, tipo 1, enriquecida com ácido fólico e ferro, coloração branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagem original do fabricante de 1kg, com registro no ministério da agricultura - sif. Validade mínima de 70 dias da entrega.	PCT	100
50	Farinha de trigo sem fermento: especial, tipo 1, enriquecida com ácido fólico e ferro, coloração branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em embalagem original do fabricante de 1kg, com registro no ministério da agricultura - sif. Validade mínima de 70 dias da entrega.	PCT	100
51	Feijão: classe carioca de primeira qualidade, em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	1.300
52	Feijão: macassar, em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	200
53	Feijão: classe preto, em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg	UND	200
54	Feijão verde, em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. Embalagem de 400 g.	UND	800
55	Fermento químico em pó, pacote com no mínimo 100g.	UND	60
56	File de peixe, de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifês de 100g em média, congelados a (-12°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Em pacote de 1	KG	300

	kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega, registro no sif, sise ou sim.		
57	Goma fresca, derivado de mandioca, isento de parasitas e sujidades, branco, acondicionado em embalagem plástica (polietileno) de 1kg, com registro no ministério da agricultura - sif. Validade mínima de 6 meses da entrega.	UND	400
58	Granola tradicional, pacote com 500 g.	PCT	100
59	Ketchup tradicional, embalagem com 300 g.	UND	250
60	Leite condensado tradicional, embalagem com 395 g.	UND	150
61	Leite em pó de soja sem lactose com 400 g.	UND	10
62	Leite em pó desnatado: obtido do processo tecnológico adequado, aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, bem como de umidade, fermentações ou ranço, em embalagem própria de 200g. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação).	UND	60
63	Leite em pó integral; Obtido do processo tecnológico adequado, aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, bem como de umidade, fermentações ou ranço, em embalagem própria de 200g. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação).	UND	400
64	Linguiça bovina: resfriada em embalagem plástica à vácuo, padronizada de até 5 kg.	KG	100
65	Linguiça calabresa: resfriada em embalagem plástica à vácuo, padronizada de até 5 kg.	KG	100
66	Macarrão de sêmola tipo espaguete: deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas/ larvas. Embalagem contendo material puro, sem mistura com outros tipos de macarrão, de material plástico (polietileno) atóxico, de 500g e registro no ministério da agricultura - sif. Validade mínima de 6 meses da entrega.	UND	2.000
67	Macarrão de sêmola tipo parafuso: deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas/ larvas. Embalagem contendo material puro, sem mistura com outros tipos de macarrão, de material plástico (polietileno) atóxico, de 500g e registro no ministério da agricultura - sif. Validade mínima de 6 meses da entrega.	UND	200
68	Maionese, embalagem de 500 g.	UND	100
69	Margarina vegetal, composta com no mínimo 80% de gordura e leite, 0% de gordura trans, podendo conter vitaminas e outras substancias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, inspecionados pelo sif,	UND	400

	acondicionada em embalagem lacrada, embalada em potes com 500g. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação).		
70	Milho para munguzá (canjica) de 1ª qualidade, novo, constituídos de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente atóxico de 500g. (Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação)	UND	100
71	Milho para pipoca, embalagem de 500 g.	UND	800
72	Milho verde, em conserva, embalagem com peso drenado de 200 g.	UND	500
73	Molho de tomate, embalagem com 340 g.	UND	400
74	Molho inglês, embalagem de 150 g.	UND	30
75	Óleo de soja, embalagem de 900 ml	UND	750
76	Ovo de galinha, tamanho grande, bandeja com 30 ovos.	UND	270
77	Pão de forma integral, pacote de 500 g, com no mínimo 10 fatias, acondicionados embalagens transparentes, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido, validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do ato da entrega.	PCT	100
78	Pão de forma, pacote de 500 g, com no mínimo 10 fatias, acondicionados embalagens transparentes, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido, validade mínima de 05 (cinco) dias a contar do ato da entrega.	PCT	500
79	Pão para hot dog, de boa qualidade, com características organolépticas apropriadas 50 g.	KG	300
80	Pão francês, de boa qualidade, com características organolépticas apropriadas 50 g.	KG	100
81	Peixe inteiro tipo tilápia, congelado ou in natura	KG	1.000
82	Proteína texturizada de soja media embalagem de 500g. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação).	UND	50
83	Proteína texturizada de soja (vermelha) media embalagem de 500g. (prazo de validade não inferior a 06 meses da data de fabricação).	UND	50
84	Rapadura: glicídios totais dever ser de no mínimo 80% e o máximo de 6% para o teor de cinzas. Sem sujidades, com características organolépticas próprias.	PCT	1.200
85	Refrigerante sabor cola, embalagem de 2l com 17 mg de sódio por 200 ml.	UND	500
86	Refrigerante sabor guaraná, embalagem de 2l com 17 mg de sódio por 200 ml.	UND	300
87	Refrigerante sabor laranja, embalagem de 2l com 17 mg de sódio por 200 ml.	UND	300
88	Requeijão cremoso, embalagem de 250 g.	UND	200

89	Sal refinado, iodado, extraído de fontes naturais, ausência de sujidades e impurezas orgânicas, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, umidade máxima de 0,2%, acondicionado em saco de polietileno com 01kg. (prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação).	UND	700
90	Salsicha comum, tipo hot dog	KG	75
91	Sardinha lata de 125 g	UND	300
92	Suco acondicionado em embalagem de 200 ml nos sabores uva, morango ou laranja	UND	3.000
93	Tempero completo, embalagem de 500 ml	UND	100
94	Vinagre de álcool, produto natural, fermentado, acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, acondicionados em frasco plástico com 750 ml. (prazo de validade não inferior a 08 meses da data de fabricação).	UND	100
95	Fígado bovino de 1ª qualidade, resfriado, com cor amarelado sabor próprios, isento de sujidades, inspecionados pelo sif. (prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação).	KG	75
96	Moela de 1ª qualidade, resfriado, com cor amarelado sabor próprios, isento de sujidades, inspecionados pelo sif. (prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação).	KG	75
97	Leite pasteurizado integral UHT homogeneizado e embalado em 1(um) litro, embalagem plástica, impermeável ao ar, luz e microrganismos, embalado a vácuo. O produto deve apresentar data de validade de no máximo 1 semana. O produto deve ser fabricado com matérias-primas de boa qualidade isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O leite utilizado deve apresentar-se normal e fresco. Dentro da validade.	LITRO	2.200
98	Queijo tipo muçarela fatiado produto de primeira qualidade. Deve apresentar consistência semi-suave ou suave, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação, textura: fibrosa, elástica e fechada, cor: branco a amarelado, uniforme, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação, odor: láctico, pouco perceptível. Umidade máxima de 60%. Matéria gorda de no máximo 35% em extrato seco. Embalagem a vácuo, interfolhado, 1kg.	KG	250
99	Queijo de manteiga, embalado a vácuo, rótulo com: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	KG	450
100	Queijo tipo coalho: produto de primeira qualidade. Deve apresentar consistência semi-suave ou suave, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação,	KG	400

	textura: fibrosa, elástica e fechada, cor: branco a amarelado, uniforme, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação, odor: láctico, pouco perceptível. Umidade máxima de 60%. Matéria gorda de no máximo 35% em extrato seco. Embalagem a vácuo, 1kg.		
101	Manteiga de garrafa, pouco sal, embalagem de 500 ml, transparente, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, fabricação e peso líquido, registro no ministério da agricultura e/ou saúde.	UND	350
102	Nata de leite bovino	KG	40
103	Bebida láctea: sabor morango, ameixa ou salada de frutas, embalagem atóxica de 1l, íntegra, sem vazamento, que contenha data de fabricação e validade, registro no ministério da agricultura, produto com no mínimo 10 dias de validade.	UND	1.200

1.2 O objeto desta contratação é caracterizado como **bens comuns**, conforme justificativa constante no Estudo Técnico Preliminar.

1.3 O prazo de vigência da contratação é de doze (12) meses, contados a partir da data de subscrição do contrato administrativo, podendo ser prorrogado por até dez (10) anos, na forma do artigo 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação a vigência da contratação.

2- FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A aquisição gradativa de gêneros alimentícios e laticínios visa atender a demanda da administração municipal para suprir e fornecer alimentos aos adolescentes que frequentam os programas sociais, pacientes e plantonistas da unidade mista de saúde Maria Aparecida Dantas, além de atender as demais secretarias da administração no tocante a alimentação, subsidiando diversos setores na administração municipal, como a sede da Prefeitura Municipal e das secretarias, que estão instaladas em outros endereços, e também das Unidades Básicas de Saúde, tanto na zona urbana quanto na zona rural.

2.2 Os itens aqui elencados foram selecionados pelas secretarias municipais uma vez que, para o contínuo andamento das atividades nos projetos de sociais e funcionamento da unidade mista, e nos setores vinculados àquelas, tais objetos comuns precisam estar disponíveis, conforme o aumento da demanda nesses setores.

2.3 As secretarias que necessitam dos itens a serem licitados são: Secretaria Municipal da Juventude, do Esporte e do Lazer, Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Trabalho, Habitação e Assistência Social, Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Pesca e Recursos Hídricos, Secretaria Municipal de Obras Públicas, Infraestrutura e Trânsito e na sede administrativa a Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas. Todas essas secretarias, exceto as que funcionam na sede administrativa, necessitam de insumos básicos para a realização das atividades diárias, sendo as principais solicitantes a Secretaria Municipal de Trabalho, Habitação e Assistência Social e Secretaria Municipal de Saúde, uma pelos projetos sociais, e a outra por se tratar da administração da unidade básica de saúde do município.

2.4 Dessa forma, considerando a duração dos processos licitatórios e o fim do saldo do processo anterior, faz-se necessária a instrução do presente feito, de modo a garantir a continuidade do fornecimento dos produtos citados, não havendo prejuízo no atendimento aos cidadãos nos locais no qual são utilizados os produtos.

3- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1 A solução encontrada consiste na contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios destinados a elaboração das refeições para os beneficiários dos programas sociais, pacientes e plantonistas da unidade mista de saúde, além de atender as demais secretarias da administração no tocante a alimentação, subsidiando diversos setores. Dessa forma, pode se assegurar uma alimentação balanceada, respeitando a cultura local e o meio ambiente, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento. O presente estudo evidencia a necessidade de aquisição de produtos de gêneros alimentícios para a produção da alimentação, se tornando necessário de acordo com as normas vigentes.

4- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 A empresa fornecedora deverá cumprir com as solicitações da secretaria acerca das entregas dos itens licitados, seguindo especificações importantes:

- 4.1.1 Todos os produtos adquiridos devem ser inspecionados no recebimento;
- 4.1.2 Todos os produtos devem estar dentro do prazo de validade, com janela de vencimento de, no mínimo, três meses para não perecíveis e de três dias para produtos de consumo imediato;
- 4.1.3 Entrega de itens conforme descrição expressa na licitação, não sendo aceitos produtos danificados ou diferentes;
- 4.1.4 Os produtos fornecidos devem ser entregues de acordo com a normas sanitárias descritas no contrato;

4.2 Entregar nos horários e locais discriminados na Requisição de Compra/Empenho.

4.3 Aguardar conferência da entrega pelo responsável do contrato;

4.4 Em sujeição às normas técnicas, os produtos devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes.

4.5 Produção de Nota Fiscal em consonância com o empenho e entrega;

4.6 Os produtos que não estiverem em conformidade com os requisitos devem ser notificados e registrados, cabendo ao responsável técnico avaliar a viabilidade de troca ou devolução plena do produto. Cabe ainda ressaltar o interesse em efetuar a coleta de amostra dentro do processo licitatório, sendo descrito em edital seu processo.

5- MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1 Os produtos serão fornecidos no Município de São José do Seridó/RN, em local especificado pela secretaria requisitante e em até cinco (05) dias do recebimento da **AUTORIZAÇÃO DE COMPRA**, a ser encaminhada através do e-mail compras.saojosedoserido@yahoo.com.br, do qual serão contados dos prazos para entrega e consequente abertura de processos administrativos de punição, nas quantidades, locais, dias e horários indicados no momento da solicitação, correndo por conta da Contratada as despesas

de embalagem, seguros, fretes, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento dos produtos.

5.1.2 Todos os gêneros serão entregues em ótimo estado de conservação;

5.2 Local e horário da prestação dos serviços

5.2.1 Secretaria Municipal de Educação e Cultura- SEMEC, localizada na Rua Elza Dantas, nº 137, centro;

Horário de entrega: 7:00 às 13:00.

5.2.2 Secretaria Municipal de Saúde- SESAD, localizada na Rua Joaquim Loló, nº 320, Centro; Horário de entrega: 7:00 às 13:00.

5.2.3 Secretaria Municipal da Juventude, do Esporte e do Lazer- SEJEL, localizada na Rua Elza Dantas, nº 137, Centro;

Horário de entrega: 7:00 às 13:00.

5.2.4 Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas- SEAGEP, localizada na Rua Vicente Pereira, nº 87, Centro;

Horário de entrega: 7:00 às 13:00.

5.2.5 Secretaria Municipal de Trabalho, Habitação e Assistência Social- SEMTHAS, localizada na Rua Dalva Cirne, nº 25, Centro;

Horário de entrega: 7:00 às 13:00.

5.2.6 Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Pesca e Recursos Hídricos- SEMAPE, localizado na Rua Joaquim Loló, nº 467, Centro;

Horário de entrega: 7:00 às 13:00.

5.2.7 Secretaria Municipal de Obras Públicas, Infraestrutura e Trânsito- SEMOPIT, localizada na Rua Elza Dantas, SN, Centro;

Horário de entrega: 7:00 às 13:00.

5.2.8 As entregas dos produtos serão feitas dentro do município de São José Do Seridó/RN, deverão ser realizadas semanalmente em cada uma das instituições.

5.3. Especificação da garantia dos produtos

5.3.1. O prazo de garantia é aquele estabelecido na lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

6- MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avançadas, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostilas.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo (s) fiscal (is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

6.6. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a administração.

6.6.1. A vigência do contrato é duração de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, conforme Lei 14.133/2021. A aquisição tem como objetivo suprir a necessidade de elaboração de gêneros alimentícios e laticínios.

7- CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pelo (a) responsável, devendo acompanhar a respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de garantia ou validade.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 3 dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela administração, após a verificação de qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente sem prorrogação, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.5. O pagamento será efetuado no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa, dando prazo para que a empresa possa fazer a entrega no município conforme a ordem de compra.

7.2 Liquidação

7.2.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez (10) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 6º, I, do Decreto Municipal nº 411/2024.

7.2.2 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.2.2.1 o prazo de validade;

7.2.2.2 a data da emissão;

7.2.2.3 os dados do contrato e do órgão contratante;

7.2.2.4 o período respectivo de execução do contrato;

7.2.2.5 o valor a pagar; e eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.2.3 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.2.4 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, social e trabalhista, constatada por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.2.5 A Administração deverá realizar consulta para:

7.2.5.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.2.5.2 identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do **Município de São José do Seridó/ RN**, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder

Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.2.5.3 Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.2.5.4 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.2.5.5 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.2.5.6 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

7.3 Prazo de pagamento

7.3.1 O pagamento será efetuado no prazo de até dez (10) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

7.3.2 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (\text{TX}) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

1.1.1.

7.4 Forma de pagamento:

7.4.1 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.4.2 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.4.3 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.4.4 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.4.5 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8- FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E REGIME DE EXECUÇÃO

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de PREGÃO, na modalidade VIRTUAL, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO, adjudicação POR ITEM.

Forma de fornecimento

8.2 O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

1.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

1.3. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

1.4. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

1.5. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

1.6. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução [Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

1.7. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

1.8. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

1.9. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

1.10. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).

1.11. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).

8.6 Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.6.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ;

8.6.2 Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Nacional**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à

Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.6.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.6.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de 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;

8.6.5 Prova de inscrição no cadastro **de contribuintes Estadual/Distrital ou Municipal** relativo ao domicílio ou sede do prestador, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.6.6 Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual/Distrital e Municipal** do domicílio ou sede do prestador, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.6.7 Caso o prestador seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.6.8 O prestador enquadrado como microempreendedor individual - MEI que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.7 Qualificação Econômico-Financeira

8.7.1 Certidão negativa de **falência** expedida pelo distribuidor da sede do prestador - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

8.8 Qualificação Técnica

8.8.1 Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.8.2 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.8.3 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa interessada.

8.8.4 O interessado disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9- ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O orçamento é sigiloso.

O presente Termo de Referência foi elaborado pela servidora Maelle Luana Silva de Medeiros - Assistente Administrativo.