



## Prefeitura Municipal de Vera Mendes

Secretaria Municipal de Administração e Planejamento

### DESPACHO 10-178/2026 - PROTOCOLO ADMINISTRATIVO

<b>Remetente</b>	SMAP - Secretaria Municipal de Administração e Planejamento <i>Mariana Campos Silva - Secretária De Administração E Planejamento</i>
<b>Destinatário</b>	SMAP-DL - Departamento de Licitações <i>A/C: Fernanda Silva Sousa Campos - Pregoeira</i>
<b>Data</b>	23/04/2026 às 13:11:48
<b>Assunto</b>	Licitações e Contratos

#### Conteúdo

#### Assunto: Anexação de Termo de Referência

Prezada,

Conforme solicitado, segue documento anexo referente à contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades administrativas das Secretarias do Município de Vera Mendes – PI.

#### 1. TERMO DE REFERÊNCIA

Fico à disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente,

Mariana Campos Silva

Secretaria Municipal de Administração e Planejamento

#### ANEXOS

- 4. TERMO DE REFERENCIA - GENEROS ALIMENTICIOS.docx



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Este Termo de Referência estabelece as normas específicas para **contratação de empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios destinados ao atendimento das necessidades administrativas da Prefeitura Municipal de Vera Mendes-PI e das suas secretarias municipais**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

GRUPO I - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA A PREFEITURA E DEMAIS SECRETARIAS MUNICIPAIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
1	CARNE BOVINA DE 2ª ACÉM PARA MARIA ISABEL, RESFRIADA OU CONGELADA EM BIFES COM REGISTRO NO SIF OU SISP. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	330	KG
2	CARNE BOVINA DE 1ª COXAO MOLE, RESFRIADA OU CONGELADA EM BIFES COM REGISTRO NO SIF OU SISP. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	330	KG
3	CARNE BOVINA MOIDA MAGRA DE 2ª CONGELADA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS, COM REGISTRO NO SIF OU SISP.	2.475	KG
4	CARNE DE FRANGO INTEIRO CONGELADA COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM REGISTRO NO SIF OU SISP.	2.200	KG
5	SALSICHA BOVINA TIPO HOT DOG CONGELADA, EMBALAGEM, LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA, ODORES ESTRANHOS, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	4.400	KG
6	LINGUIÇA MISTA TIPO CALABRESA – COM REGISTRO NO SIF OU SISP. COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA OU GELO NO MÁXIMO 3%.	1.100	KG
7	OVO DE GALINHA, BRANCO, GRANDE, ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA. CAIXA COM 360 UNIDADES.	30	CAIXA
8	CARNE SUÍNA TIPO PERNIL CARNE RESFRIADA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, EMBALADA EM PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, SECO, NÃO VIOLADO, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, A EMBALAGEM	1.100	KG



	DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANT DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. SENDO OS CORTES DE PERNIL SUÍNO.		
9	CARNE SUÍNA TIPO COSTELINHA DE PORCO CARNE RESFRIADA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, EMBALADA EM PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, SECO, NÃO VIOLADO, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANT DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA.	120	KG
10	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA DE FRANGO PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO, LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANT DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/ E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. UNIDADE: QUILOGRAMA	220	KG
11	CARNE DE FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A), PROCESSAMENTO: SEM OSSO. OBS.: INTEIRO, CONGELADO, CONSISTÊNCIA	4.400	KG



	FIRME E COMPACTA. COM COR, CHEIRO, E SABOR PRÓPRIOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTOS DE SUJIDADES QUAISQUER ESTRANHOS QUE COMPROMETAM A SUA QUALIDADE.		
12	EMBUTIDO, TIPO: LINGUIÇA TOSCANA, TAMANHO: GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A) UNIDADE.	800	KG
13	PEIXE INTEIRO TIPO TAMBQUÍ, A CARNE NÃO DEVE ESTAR DESCOLORIDA, COM MANCHAS OU PINTAS. LIMPO, SEM ESCAMAS E TRATADO.  CONGELADO E ARMAZENADO A UMA TEMPERATURA DE -18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS), E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS FECHADAS E BEM LACRADA E TRANSPARENTES. ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADA, DEVIDAMENTE ROTULADOS COM OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, EMBALAGEM  COM AS INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO E A DATA DE CONGELAMENTO PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA  AGRICULTURA SIF. CADA UNIDADE DO PRODUTO DEVE PESAR DESCONGELADO NO MÍNIMO 2500G.	60	KG
14	CARNE DE CARNEIRO - TRASEIRA, PEDACO, CONGELADA, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, CONSISTÊNCIA FIRME E COMPACTA. COM COR, CHEIRO, E SABOR PRÓPRIOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTOS DE SUJIDADES QUAISQUER QUE COMPROMETAM A SUA QUALIDADE.	180	KG
15	FÍGADO BOVINO RESFRIADO OU CONGELADO EM BIFES COM REGISTRO NO SIF OU SISP. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. EMBALAGEM DE PLASTICO VIRGEM ATOXICO OU BANDEJA DE 1 KG, TRANSPARENTE, - COM REGISTRO NO SIF OU SISP.	80	KG
16	CARNE SECA OU CARNE DE CHARQUE, CONGELADA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS, COM REGISTRO NO SIF OU SISP EMBALADA EM PLASTICO ATOXICO PACOTES DE 1KG	80	KG



GRUPO II - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS PARA A PREFEITURA E DEMAIS SECRETARIAS MUNICIPAIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
17	ACHOCOLATADO EM PÓ: instantâneo, composto por açúcar, cacau em pó, vitaminas e minerais, embalagem primária tipo pacote ou pote, com peso líquido de 400 g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	800	UND
18	AÇÚCAR CRISTAL: branco, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem resistente transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega	3.300	PCT
19	AGUA MINERAL COPO 48X200ML	150	CX
20	AGUA MINERAL EMBALAGEM PLASTICA DE 12X500ML	150	FD
21	ALHO: produto in natura, em unidades (cabeças), de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. CAIXA COM 01 KG	250	KG
22	ARROZ BRANCO: subgrupo polido, classe longo fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg.	3300	KG
23	ARROZ PARBOLIZADO: classe longo fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg.	3300	KG
24	AZEITONA VERDE: em conserva, acondicionada em embalagem contendo peso drenado de 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	280	PCT
25	Balas mastigáveis sortidas, sabores diversos, acondicionadas em embalagem de 1 kg, com identificação do produto, fabricante e prazo de validade.	200	PCT
26	MARSHMALLOW: PACOTE COM 250 GRAMAS.	70	PCT
27	BALA PIRULITO SORTIDO TIPO REDONDO SABORES VARIADOS, EMBALAGEM DE 1 KG, contendo identificação do fabricante e validade.	200	PCT



28	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: de primeira qualidade, sem recheio, produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária: Pacotes de 400g embalados com filme plástico atóxico, resistente e lacrado. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses. Caixa com 24unidades de 400G cada	80	CX
29	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER: de primeira qualidade, produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária: Pacotes de 400g embalados com filme plástico atóxico, resistente e lacrado. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses. Caixa com 24unidades de 400G cada	80	CX
30	BISCOITO ROSQUINHA. Caixa com 30 unidades de 300G cada.	70	CX
31	BISCOITO WAFFER, SABORES DIVERSOS, pacote de 80G cada.	600	PCT
32	BOMBOM DE CHOCOLATE, recheado EMBALAGEM C/1KG	280	PCT
33	CAFÉ EM PÓ: grão torrado e moído, aspecto, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas/ larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados à vácuo em embalagem de 250g. Registros obrigatórios nos ministérios competentes e selo ABIC. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	3600	PCT
34	CALDO, PARA CULINÁRIA, TEMPERO TIPO CALDO SABOR CARNE - CX DE 24 TABLETES DE 19G CADA.	60	CX
35	CALDO, PARA CULINÁRIA, TEMPERO TIPO CALDO SABOR GALINHA CX 24 TABLETES DE 19G CADA.	60	CX
36	CHÁ DE CAMOMILA; EMBALAGEM: CAIXA COM NO MÍNIMO 10X10 UNIDADES .	40	CX
37	CHÁ DE ERVA CIDREIRA; EMBALAGEM CAIXA COM NO MÍNIMO 10X10 UNIDADES .	45	CX
38	CHÁ DE ERVA-DOCE; EMBALAGEM CAIXA COM NO MÍNIMO 10X10 UNIDADES .	50	CX



39	CREME DE LEITE EMBALAGEM DE 200G.	1800	UND
40	CHOCOLATE EM BARRA EM EMBALAGEM DE 1KG	380	UND
41	CACAU EM PO SOLUVEL: CACAU EM PÓ 70%, - CHOCOLATE, EM PO, PREPARADO COM CACAU EM PO, SOLUVEL, SEM ACUCAR, PARCIALMENTE DESENGORDURADO, EMBALADO EM CAIXA DE 200G COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E ROTULAGEM DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO.	330	CX
42	COCO RALADO, EMBALAGEM C/ 100G	260	UND
43	COLORAU: produto obtido do grão do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprios. No rótulo deve constar a denominação "colorífico". Embalagem primária: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado, pacotes de 100g. Embalagem secundária: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e lacrado, com 10 unidades, totalizando 01 kg.	160	PCT
44	CONDIMENTO EM PÓ DE PIMENTA DO REINO: in natura, em pó fino. Sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Embalagem em polietileno, atóxica e transparente, sendo 10 unidades de 100g totalizando 1 kg. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	120	PCT
45	DOCE DE BANANA EM TABLETES: embalagem flexível em pote plástico, peso líquido de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade com vigência de no mínimo 06 meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	120	UND
46	DOCE DE GOIABA EM TABLETES : embalagem flexível em pote plástico, peso líquido de 1 KG, com identificação do produto, marca do fabricante. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	110	UND
47	ERVILHA - LATA C/ NO MÍNIMO 200G.	240	UND
48	EXTRATO DE TOMATE: simples concentrado. Ingredientes: Tomate, sal, com ou sem açúcar.  Embalagem primária: de vidro, intacta e com 190 gramas. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Datade validade: mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega. EMBALAGEM C/24X190G	60	CX



49	FARINHA DE MANDIOCA: Grupo: seca; Subgrupo: fina; Classe: branca; Tipo 1. Obtida das raízes de mandioca sadias. Não podem estar úmidas, fermentadas; apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico (rançosas) e coloração anormal. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	330	UND
50	FARINHA DE TRIGO: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, o conteúdo deve estar bem solto e seco, isento de pragas e impurezas, acondicionados em pacotes intactos de polipropileno pesando 1 kg, com prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	580	UND
51	FARINHA LÁCTEA, SABOR NATURAL, - EMBALAGEM C/ 180G.	250	PCT
52	FÉCULA DE MANDIOCA: Tipo 1. Produto amiláceo obtido da extração da mandioca, de cor branca, fina, seca, livre de impurezas, umidade, fermentação ou qualquer alteração imprópria ao consumo. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1 kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 5 meses.	550	UND
53	FEIJÃO CARIOCA: feijão tipo 1, carioca, produto novo de 1ª qualidade, sem sujidades, mofo e bolores. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg.  Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas  plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data da fabricação: máximo 30 dias. Data de validade: mínimo de 06 meses.	1.300	KG
54	FEIJÃO PRETO: Tipo I, preto, isento de matérias estranhas, impurezas, mofo e bolores.  Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	500	KG
55	FEIJÃO DE CORDA: Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, mofo e bolores. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1 kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 06 meses.	650	KG
56	FIAMBRE BOVINO C/ 320G.	270	UND



57	FLOCOS DE MILHO: Pré - cozido, AMARELA, produto obtido pela moagem do grão de milho, de 1ª qualidade, devendo ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Embalagem primária: 500g, plástico atóxico, lacrada por selador. Embalagem secundária: polietileno transparente, resistente e bem vedado Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	650	UND
58	LEITE CONDENSADO: obtido a partir de leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem tipo Tetra Pak ou lata, contendo aproximadamente 395 g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. -unidades de 390G cada.	4050	UND
59	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Leite em pó integral e instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, ingredientes: leite integral, emulsificante lecitina de soja, não contendo glúten. Devendo ter boa solubilidade, embalagem 200g. O produto deverá ter validade mínima de 12 meses.	2.600	UND
60	MACARRÃO ESPAGUETE - com ovos, procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem tipo sacos de polietileno, termossoldada, transparentes, atóxicos e resistentes, contendo 400g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	1.500	UND
61	MACARRÃO VITAMINADO TIPO PARAFUSO – com ovos, procedência nacional, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, acondicionado em embalagem de polietileno termossoldada, transparente, atóxica e resistente, contendo 400 g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto em caso de alteração antes do vencimento da validade ou embalagens danificadas.	650	UND
62	MAIONESE, EMBALAGEM C/250GR .	170	UND
63	MARGARINA: com sal, apresentando de 60% a 80% de lipídios. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com tabela de composição nutricional, embalagens de 500g. O produto deverá ter validade mínima de 12 meses	240	UND



64	MILHO PARA MUNGUNZÁ: grãos de milho amarelo e/ou branco, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de plástica, atóxica de 500 g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	180	UND
65	MILHO PARA PIPOCA: classe amarela tipo I, grupo duro, isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 500g.	250	UND
66	MILHO VERDE EM CONSERVA: simples, grãos inteiros, imersos em líquido de cobertura  apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. – embalagem 200g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	1000	UND
67	ÓLEO DE SOJA: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: Garrafas plásticas contendo 900ml, não apresentando amassamento e vazamento.	1.100	UND
68	POLPA DE FRUTA CONGELADA DE ABACAXI : EM EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE FRUTAS SELECIONADAS, DEVENDO SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, FECHADO. DE ACORDO COM A PORTARIA (CVS 15 DE 07/11/1991). O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.  VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES.	50	PCT
69	POLPA DE FRUTA CONGELADA DE KIWI: EM EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE FRUTAS SELECIONADAS, DEVENDO SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, FECHADO. DE ACORDO COM A PORTARIA (CVS 15 DE 07/11/1991). O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.  VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES.	50	PCT
70	POLPA DE FRUTA CONGELADA DE MANGA: EM EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE FRUTAS SELECIONADAS, DEVENDO SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, FECHADO. DE ACORDO COM A PORTARIA (CVS 15 DE 07/11/1991). O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.  VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES.	50	UND



71	<p>POLPA DE FRUTA CONGELADA DE UVA: EM EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE FRUTAS SELECIONADAS, DEVENDO SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, FECHADO. DE ACORDO COM A PORTARIA (CVS 15 DE 07/11/1991). O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p> <p>VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES.</p>	50	PCT
72	<p>POLPA DE FRUTA CONGELADA DE GOIABA: EM EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE FRUTAS SELECIONADAS, DEVENDO SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, FECHADO. DE ACORDO COM A PORTARIA (CVS 15 DE 07/11/1991). O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p> <p>VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES.</p>	50	PCT
73	<p>POLPA DE FRUTA CONGELADA DE MARACUJÁ: EM EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE FRUTAS SELECIONADAS, DEVENDO SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, FECHADO. DE ACORDO COM A PORTARIA (CVS 15 DE 07/11/1991). O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p> <p>VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES.</p>	50	PCT
74	<p>POLPA DE FRUTA CONGELADA DE AÇAÍ: EM EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE FRUTAS SELECIONADAS, DEVENDO SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, FECHADO. DE ACORDO COM A PORTARIA (CVS 15 DE 07/11/1991). O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p> <p>VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES.</p>	50	PCT
75	<p>POLPA DE FRUTA CONGELADA DE ACEROLA: EM EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE FRUTAS SELECIONADAS, DEVENDO SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, FECHADO. DE ACORDO COM A PORTARIA (CVS 15 DE 07/11/1991). O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p> <p>VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES.</p>	50	PCT
76	<p>POLPA DE FRUTA CONGELADA DE MORANGO: EM EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE FRUTAS SELECIONADAS, DEVENDO SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO REFRIGERADO, FECHADO. DE ACORDO COM A PORTARIA (CVS 15 DE 07/11/1991). O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p> <p>VALIDADE: MÍNIMO DE 06 MESES.</p>	50	PCT
77	REFRIGERANTE A BASE DE COLA	130	FD



	SENDO 6X2L		
78	REFRIGERANTE A BASE DE GUARANÁ SENDO 6X2L	80	FD
79	REFRIGERANTE A BASE DE LARANJA SENDO 6X2L	80	FD
80	REFRIGERANTE, COMPOSTO DE SUCO DE LIMÃO, AGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, CORANTES ARTIFICIAIS, SENDO 6X2L	420	UND
81	REFRIGERANTE, COMPOSTO DE SUCO DE UVA, AGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, CORANTES ARTIFICIAIS, ACONDICIONADO EM GARRAFA PET DE 2 LITROS. 6X2L	360	UND
82	SAL: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	480	KG
83	SALGADINHO DE MILHO SABORES DIVERSOS, EMBALAGEM COM 45G NO MÍNIMO DE GRAMATURA PARA O PRODUTO OFERTADO	150	UND
84	SARDINHA ENLATADA CONSERVADA EM ÓLEO: Comestível preparada com pescado limpo, eviscerado, sem cabeça, acondicionada em caixa contendo 50 unidades de 130 g cada, em embalagens íntegras, sem estufamento, sem ferrugem e com revestimento interno apropriado. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	25	CX
85	SARDINHA ENLATADA CONSERVADA EM MOLHO DE TOMATE: preparada com pescado limpo, eviscerado, sem cabeça, acondicionada em caixa contendo 50 unidades de 130 g cada, em embalagens íntegras, sem estufamento, sem ferrugem e com revestimento interno apropriado. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	25	CX
86	SUCO CONCENTRADO SABOR CAJU: produto industrializado, não fermentado, não alcoólico, unidades de 500 ml cada, com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais e validade compatível na data da entrega.	180	UND
87	SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA: produto industrializado, não fermentado, não alcoólico, unidades de 500 ml cada, com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais e validade compatível na data da entrega.	300	UND
88	SUCO CONCENTRADO SABOR ABACAXI: produto industrializado, não fermentado, não alcoólico, acondicionado em embalagem de 500 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais e validade compatível na data da entrega.	250	UND



89	TEMPERO COMPLETO LIQUIDO TIPO CASEIRO EMBALAGEM DE 500ML	240	UND
90	VINAGRE: Vinagre de álcool. Produto deve estar intacto, bem vedado e constar a data de fabricação, informação nutricional e ingredientes. Embalagem primária: Embalagem plástica tipo PET, volume de 900 ml. Embalagem secundária: caixa de papelão. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	130	UND

GRUPO III ORTIFRUTAS PARA A PREFEITURA E DEMAIS SECRETARIAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
91	ABACAXI: in natura, de primeira qualidade, procedente de espécimes vegetais sadios, fresco, com grau de maturação adequado ao consumo, apresentando tamanho, aroma e coloração característicos da espécie, firme, íntegro, livre de sujidades, insetos, enfermidades, lesões de origem física ou mecânica, mofo, manchas e partes deterioradas.	120	UND
92	ACELGA: in natura, fresca, de primeira qualidade, tamanho médio de aproximadamente 1 kg por unidade, coloração uniforme, folhas íntegras, firmes e bem desenvolvidas, livre de sujidades, parasitas, larvas, material terroso, umidade externa anormal e danos físicos ou mecânicos decorrentes do manuseio e transporte.	140	KG
93	ALFACE CRESPA FRESCA: de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica. Livre de resíduos de fertilizantes	70	KG
94	BANANA MAÇÃ EXTRA: De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com maturação que permita suportar a manipulação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	120	DZ
95	BANANA NANICA: climatizada, in natura, de primeira qualidade, procedente de espécimes vegetais sadios, fresca, com grau de maturação adequado ao consumo, tamanho, aroma e coloração característicos da espécie, firme, íntegra, livre de sujidades, insetos, enfermidades, lesões de origem física ou mecânica, manchas e defeitos na casca.	120	DZ
96	BATATA DOCE: IN NATURA, ESPÉCIE DOCE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO UNIFORME, CASCA ROSA ESCURA, CONSISTÊNCIA FIRME E PESO INDIVIDUAL MÉDIO DE 150G. SEM DANOS APARENTES, RACHADURAS E PONTOS INDICATIVOS DE GERMINAÇÃO. ISENTA DE TERRA E OUTRO MATERIAL ESTRANHO, SUJIDADES, PRAGAS, LESÕES, ODORES E SABOR ESTRANHOS E EM ESTADO DE DECOMPOSIÇÃO.	70	KG



97	<p>BATATA INGLESA: De 1ª qualidade devem apresentar as características de variedade bem definidas. Tamanho médio, inteira, lisa, com polpa intacta e limpa, sem brotos, sem manchas esverdeadas, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas esverdeadas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Acondicionadas em embalagem resistente</p>	2200	KG
98	<p>BETERRABA: De 1ª qualidade, o produto deverá estar fresco, sem folhas, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem rupturas, limpo e no ponto de consumo, sem folhas, tamanho médio. Acondicionada em embalagem plástica de polipropileno resistente.</p>	110	KG
99	<p>CEBOLA BRANCA: Fresca, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isentas de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem resistente.</p>	210	KG
100	<p>CHUCHU: de 1ª qualidade, devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	30	KG
101	<p>COUVE- FOLHA: de 1ª qualidade, com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente.</p>	70	UND
102	<p>CENOURA: De 1ª qualidade, sem folhas, tamanho médio, nova, sem rupturas, limpa, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente, extra a tamanho médio,</p>	110	KG
103	<p>CHEIRO VERDE: Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente.</p>	110	PCT
104	<p>LARANJA PÊRA: De 1ª qualidade, devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para ortifrúts, com capacidade de 10kg por embalagem.</p>	7500	DZ



105	GOIABA: Goiaba de 1ª qualidade, tamanho médio, fresca, com coloração uniforme e típica da variedade, em grau de maturação adequado ao consumo, firme, íntegra, livre de sujidades, parasitas, larvas, insetos, lesões de origem física ou mecânica, manchas e defeitos na casca, acondicionada adequadamente para transporte.	200	KG
106	MAÇÃ: nacional, fresca, de 1ª qualidade, com aspecto, cor, aroma e sabor característicos da variedade, polpa firme e íntegra, tamanho e coloração uniformes, grau de maturação adequado ao consumo, livre de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e danos físicos ou mecânicos decorrentes do manuseio e transporte, acondicionada adequadamente para entrega. preferencialmente entregue em caixa de papelão lacrada, com aproximadamente 120 unidades e peso médio de 18 kg, preservando a integridade do produto	350	KG
107	MAMÃO: Mamão formoso, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com etiqueta de pesagem, prazo de validade semanal e especificações do produto	200	KG
108	MARACUJÁ: Maracujá azedo extra, de 1ª qualidade, fresco, firme, com tamanho e coloração uniformes, grau de maturação adequado ao consumo, livre de sujidades, parasitas, larvas, lesões, perfurações, cortes e danos mecânicos.	150	KG
109	MANDIOCA: Tamanho médio, fresca, de 1º, íntegra e firme com grau de maturação adequado, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos.	170	KG
110	MELANCIA: Nova, de 1ª qualidade e tamanho médio. Fruto com maturação que permita suportar a manipulação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada.	170	UN.
111	MELÃO: Amarelo, novo, de 1ª qualidade sem rupturas, tamanho médio, limpo. Fruto com maturação que permita suportar a manipulação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada.	90	KG



112	REPOLHO VERDE: de 1º qualidade sem rupturas, tamanho médio, limpo e cabeça fechada. Fruto com maturação que permita suportar a manipulação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada.	60	KG
113	PEPINO: In natura, de 1º qualidade sem rupturas, tamanho médio e limpo. Fruto com maturação que permita suportar a manipulação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada. Não estar completamente maduro. Peso aproximado da unidade: 300G	60	KG
114	PIMENTÃO: In natura, de 1º qualidade sem rupturas, tamanho médio, limpo Fruto com maturação que permita suportar a manipulação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada. Não estar completamente maduro. Peso aproximado da unidade: 200G	60	KG
115	PIMENTA DE CHEIRO: (PIMENTINHA) In natura, de 1º qualidade sem rupturas, tamanho médio, limpo e cabeça fechada. Fruto com maturação que permita suportar a manipulação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada. Não estar completamente maduro.	60	KG
116	TOMATE : de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação aproximado de 80%, firme, fresco, com coloração uniforme e brilho característico, livre de ferimentos, manchas, podridão, danos, murchamento, imaturidade excessiva, passamento ou quaisquer defeitos que comprometam o consumo ou o rendimento, isento de sujidades, substâncias terrosas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.	250	KG
117	MANGA: futas novas, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com até 5Kg, com etiqueta de pesagem, prazo de validade semanal e especificações do produto. evendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportado de forma adequada. Não estar completamente maduro	150	KG

1.2. Em caso de divergência entre as especificações do objeto descritas no site do sistema eletrônico



utilizado no certame e as especificações técnicas constantes neste Termo de Referência, estas sempre prevalecerão.

**1.3.** O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

**1.4.** O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

**1.5.** Para fins de reajuste do valor contratual será utilizado o índice IPCA-E.

**1.6.** Não se aplica ao contrato a previsão de matriz de riscos.

**1.7.** O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## 2. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS DO CERTAME

### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

**2.1 Critério de julgamento:** Para julgamento das propostas será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as condições definidas neste TERMO DE REFERÊNCIA.

**2.2 Modalidade de Licitação:** Pregão Eletrônico, modalidade surgida com o objetivo de aperfeiçoar o regime de licitações, levando a uma maior competitividade e ampliando a oportunidade de participação, por meio da desburocratização dos procedimentos para a habilitação e das etapas do certame, sendo uma modalidade mais célere, que visa a busca pelas contratações de preços mais baixos pelos entes da Administração Pública. Dessa forma, pode-se falar em uma dualidade de benefícios trazidos pelo pregão: maior agilidade nas contratações públicas e redução de gastos.

**2.3 Modo de Disputa:** Aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos, sendo prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da rodada de lances.

**2.4 Condição de Serviço/Bem Comum:** Os insumos a serem adquiridos se enquadram como comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado, cujas variações técnicas não influenciam no resultado da contratação.

**2.5 Subcontratação:** É vedada a subcontratação parcial ou total do objeto, para maior eficiência na fiscalização do contrato.

**2.6 Participação de Consórcios:** Nesta licitação não será admitida a possibilidade de Consórcio de empresas, para garantia de maior competitividade entre os participantes.

**2.7. Referência de Preços:** O valor total desta licitação é baseado em ampla pesquisa de preços realizada conforme os métodos e justificativas contidas no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

**2.8. Restrições de Competição Prevista em Lei:** A presente Licitação se destina a ampla competição.

**2.9. Serviço Continuado:** A prestação do bem/serviço não ocorrerá de forma continuada.

**2.10 Regime de execução:** A execução do contrato ocorrerá sob o regime fornecimento sob demanda, por preço unitário.

### Forma de fornecimento

**10.12** O fornecimento do objeto será parcelada conforme a solicitação do município por meio da Ordem de Fornecimento.

### Exigências de habilitação

**10.13** Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os requisitos previstos no edital.

### Declarações Obrigatórias

**10.14.** Caso não haja campo próprio para assinalar no sistema adotado, o licitante deverá enviar juntamente com os documentos de habilitação, declaração de que:

a) está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta



apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

b) não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

c) não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

d) cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

e) CASO COOPERATIVA: cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

f) Caso de fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa: cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

g) Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

h) atende aos requisitos de habilitação.

i) suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

### **3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

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

### **4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

4.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

### **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

#### **Subcontratação**

**5.1.** Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **Garantia da contratação**

**5.2.** Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

**5.3.** Entretanto, poderá ser exigida garantia de proposta, conforme faculta o art. 58, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, cujas condições, modalidades e valores estarão devidamente especificados no edital, com vistas a resguardar o interesse público e assegurar a seriedade das propostas apresentadas pelos licitantes.

#### **Matriz de riscos**

**5.4** Considerando que o objeto consiste em contratação de bens e/ou serviços comuns, com padrões objetivamente definidos e execução operacional padronizada, registra-se que os principais riscos ordinários da contratação são, em regra, mitigados pelas especificações constantes do Estudo Técnico Preliminar e deste Termo de Referência, especialmente por meio de critérios de recebimento, garantias contratuais e mecanismos de fiscalização previstos para a execução.

**5.5** Tais riscos encontram-se adequadamente mitigados pelas regras de recebimento, fiscalização,



substituição de produtos em desacordo, exigências de validade e conservação, prazos de entrega e sanções previstas neste Termo de Referência e no futuro contrato, de modo que, no presente caso, não se mostra necessária a elaboração de matriz formal específica de alocação de riscos.

**5.6** Dessa forma, à luz do princípio da proporcionalidade e da racionalização dos atos administrativos, não se evidencia, a necessidade de elaboração de matriz formal específica de riscos, sem prejuízo do acompanhamento contínuo e da gestão de eventuais ocorrências durante a execução contratual, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

## **6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA DA CONTRATANTE CONTRATANTE**

- 6.1.** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.
- 6.2.** Rejeitar, no todo ou em parte, os bens que a contratada entregar fora das especificações deste Edital e seus anexos.
- 6.3.** Encaminhar formalmente a demanda por meio de Ordem de Fornecimento, de acordo com os critérios estabelecidos conforme as especificações da contratação.
- 6.4.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais avençadas;
- 6.5.** Receber o objeto que estejam em conformidade com a proposta aceita, conforme inspeções realizadas;
- 6.6.** Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens/serviços recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 6.7.** Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido sem ônus adicional;
- 6.8.** Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, quantidade e forma estabelecidos no Termo de Referência;
- 6.9.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
- 6.10.** Promover o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto do presente Termo, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas, comunicando à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte daquela;
- 6.11.** Fornecer à Contratada todo tipo de informação interna essencial à entrega dos bens;
- 6.12.** Comunicar prontamente à Contratada, qualquer anormalidade no objeto deste instrumento de Contrato, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas neste Termo;
- 6.13.** Exercer rigoroso controle de qualidade sobre o serviço prestado, objeto do presente Termo;
- 6.14.** Fazer cumprir a garantia do serviço, quando for o caso. Notificar previamente à CONTRATADA, quando da aplicação de sanções.

### **DA CONTRATADA**

- 6.15** A Contratada deverá fornecer insumos novos, próprios para consumo, dentro do prazo de validade e em conformidade com as normas sanitárias e regulamentações aplicáveis, sendo vedado o fornecimento de produtos deteriorados, vencidos, adulterados ou em desacordo com os padrões de qualidade exigidos.
- 6.16** A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- 6.17** Efetuar a entrega dos insumos em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, em observância das normas técnicas aplicáveis, garantindo segurança e eficiência, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- 6.18** 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);

**6.19** Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, serviço com defeitos;

**6.20** Comunicar à Contratante, 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;

**6.21** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando sempre que exigido os comprovantes de regularidade fiscal;

**6.22** Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

**6.23** Não transferir para outrem, no todo ou em parte, o presente contrato, sem prévia e expressa anuência da contratante;

**6.24** Responsabilizar-se por todos os tributos e contribuições, tais como impostos, taxas ou outros que decorram direta ou indiretamente do fornecimento do objeto;

**6.25** Responder, integralmente por perdas e danos que vier a causar à contratante ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações legais ou contratuais a que estiver sujeito;

## 7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

### Do fornecimento dos produtos/serviços

#### 7.1. Quanto à entrega, prazo e garantia:

**7.1.1** A entrega das aquisições deverá ser realizada no prazo de 05 (cinco) dias, a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento por parte da contratante;

**7.1.2** A Autorização de Fornecimento deverá conter a quantidade pretendida e o local para a entrega e realização do serviço;

**7.1.3** Fica vedado ao fornecedor estabelecer quantidade mínima a cada pedido;

**7.1.4** A Autorização de Fornecimento deverá estar acompanhada da nota de empenho ou instrumento equivalente, contendo o número de referência da Ata;

**7.1.5** Todas as despesas com transporte, carga e descarga correrão por conta da licitante vencedora.

**7.2** A entrega dos bens deverá ser executada em dias úteis, horário comercial.

**7.2.1** Excepcionalmente, a Contratante poderá autorizar o recebimento em dia não úteis;

**7.3** A entrega dos bens será executada pela empresa vencedora, não se admitindo recusa da parte desta em decorrência de sobrecarga na sua capacidade;

**7.4** Caso haja impossibilidade de cumprimento do prazo estabelecido, a contratada deverá comunicar formalmente as razões do atraso com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis, para que eventual pedido de prorrogação seja analisado pela Administração, nos termos da legislação vigente, excetuadas as hipóteses de caso fortuito ou força maior, devidamente comprovadas.

**7.5** Todos os gêneros alimentícios deverão ser entregues novos, próprios para consumo, em perfeitas condições de higiene e conservação, em conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência, sendo vedada a entrega de produtos vencidos, deteriorados, adulterados ou com características divergentes das exigidas no edital.

**7.6.** Durante o período de vigência contratual, a Contratada deverá realizar, sem ônus adicional para a Administração, a substituição imediata dos gêneros alimentícios que apresentarem vícios, defeitos, deterioração, contaminação ou que estejam em desacordo com as especificações exigidas, observando o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, ou outro prazo inferior definido pela Administração em razão da urgência, a contar da comunicação formal da ocorrência pela fiscalização contratual.

**7.7.** Após a entrega e recebimento definitivo, a Administração designará servidor ou comissão responsável pela verificação da conformidade técnica dos insumos, que emitirá termo de recebimento definitivo somente após a constatação de que os itens atendem plenamente às especificações contratadas.

### Condições de entrega, controle sanitário e recebimento

**7.8** Todos os gêneros alimentícios deverão ser entregues em perfeitas condições de conservação, higiene,



integridade física e sanitária, observadas as exigências da legislação vigente aplicável, especialmente as normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Ministério da Agricultura e demais órgãos competentes, quando aplicável à natureza de cada item.

**7.9** Os produtos sujeitos a controle sanitário, inspeção ou registro obrigatório deverão apresentar regularidade quanto à procedência, rotulagem, identificação do lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação específica.

**7.10** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues com prazo de validade remanescente mínimo correspondente a, no mínimo, 70% (setenta por cento) do prazo total de validade originalmente estabelecido pelo fabricante, salvo nos casos de produtos perecíveis, resfriados, congelados, hortifrutigranjeiros ou itens de consumo imediato, cuja aceitação observará prazo compatível com a natureza do produto e adequação ao consumo administrativo.

**7.11** Quando compatível com a natureza do item, não serão aceitos produtos com prazo de validade remanescente inferior a 06 (seis) meses, salvo justificativa expressamente aceita pela Administração em razão das características específicas do produto.

**7.12** Não serão aceitos produtos vencidos, com prazo de validade insuficiente para utilização regular pela Administração, deteriorados, fermentados, contaminados, com presença de fungos, insetos, larvas, sujidades, odor alterado, coloração inadequada, embalagens violadas, danificadas ou quaisquer características incompatíveis com consumo humano seguro.

**7.13** Os gêneros perecíveis, especialmente carnes, frios, polpas, produtos congelados, resfriados e demais itens sujeitos a controle térmico, deverão ser transportados em condições adequadas de acondicionamento, preservando integralmente a cadeia de conservação exigida para cada produto, mediante veículo apropriado, limpo, higienizado e compatível com a natureza do item transportado.

**7.14** Produtos congelados ou resfriados não poderão apresentar indícios de descongelamento prévio, recongelamento, alteração de textura, odor, cor ou qualquer sinal de comprometimento da qualidade sanitária.

**7.15** No ato da entrega, os produtos serão submetidos à vistoria pela fiscalização contratual ou servidor designado, que verificará quantidade, integridade, validade, condições sanitárias, especificações técnicas e conformidade com a Ordem de Fornecimento, podendo recusar total ou parcialmente os itens em desacordo com as exigências contratuais.

**7.16** O recebimento somente ocorrerá após verificação de conformidade dos produtos entregues, sem prejuízo de posterior conferência detalhada pela Administração.

### **Garantia, manutenção e assistência**

**7.17.** Os gêneros alimentícios fornecidos deverão ser novos, próprios para consumo, dentro do prazo de validade e em conformidade com as normas sanitárias vigentes e as especificações constantes do Termo de Referência, não sendo exigida garantia contratual, nos termos do art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

**7.17.1.** Constatado vício, defeito, deterioração, contaminação ou qualquer desconformidade com as especificações exigidas, a Contratada deverá promover, sem ônus para a Administração, a substituição do item no prazo máximo de **05 (cinco)** dias corridos, ou em prazo inferior quando a natureza do produto assim exigir, a contar da notificação.

**7.17.2.** A Contratada deverá assegurar a qualidade, acondicionamento, transporte e conservação adequados dos gêneros alimentícios, responsabilizando-se pela substituição de quaisquer itens que apresentem falhas ou inadequações, sem custos adicionais, sempre que identificadas irregularidades pela fiscalização contratual.

### **MECANISMOS FORMAIS DE COMUNICAÇÃO**

**7.18** Ata de Reunião;

**7.19** Ofício;

**7.20** Ordem de Fornecimento;

**7.21** E-mails.



## 8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 8.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 8.2.** 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 apostila.
- 8.3.** 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.
- 8.4.** O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 8.5.** Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

### Fiscalização

- 8.6.** 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).

### Gestor do Contrato

- 8.7.** O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).
- 8.8.** O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).
- 8.9.** O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).
- 8.10.** O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).
- 8.11.** O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).
- 8.12.** O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).
- 8.13.** O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.



## 9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

### Recebimento

**9.1.** 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 pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

**9.2.** 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 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**9.3.** O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

**9.4.** O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

**9.5.** No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

**9.6.** O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

**9.7.** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

### Prazo de pagamento

**9.8.** O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data final do período de adimplimento a que se referir.

### Forma de pagamento

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

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

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

**9.11.1.** 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.

**9.12.** 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.

### Forma de fornecimento

**9.13.** O fornecimento do objeto será parcelada conforme a solicitação do município por meio da Ordem de Fornecimento.

### Exigências de habilitação

**09.14** Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os requisitos previstos no edital.



### Declarações Obrigatórias

**9.15.** Caso não haja campo próprio para assinalar no sistema adotado, o licitante deverá enviar juntamente com os documentos de habilitação, declaração de que:

- a) está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- b) não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- c) não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- d) cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- e) CASO COOPERATIVA: cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- f) Caso de fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa: cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- g) Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- h) atende aos requisitos de habilitação.
- i) suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

## 10. DO ENVIO DA PROPOSTA

**10.1.** As observâncias quanto ao envio da proposta são aquelas estabelecidas no edital da contratação, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo do exigido neste Termo de Referência:

- a) A fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- b) Será exigida garantia de proposta como requisito de pré-habilitação.
- c) O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos campos indicados, devendo conter as informações similares à especificação deste Termo de Referência.
- d) A proposta comercial terá validade mínima de **90 (noventa) dias**, a contar da data da abertura da sessão pública.

## 11. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

**11.1.** As observâncias quanto a abertura da sessão, classificação das propostas e formulação dos lances, são aquelas estabelecidas no edital da contratação, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021. Sem prejuízo do exigido neste Termo de Referência:

- a) Para julgamento das propostas será adotado o critério de **MENOR PREÇO**.
- b) O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de **R\$ 0,10 (dez**



centavos).

- c) Será adotado para o envio de lances o modo de disputa “aberto”.
- d) O prazo para o licitante detentor da melhor proposta encaminhar proposta adequada ao último lance ofertado ou negociado, em formato digital, via sistema, é de 2 (duas) horas contadas a partir da solicitação do pregoeiro.

## 12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**12.1** As observâncias quanto as sanções administrativas aos licitantes são aquelas estabelecidas no edital da contratação, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021.

## 13. DO REGISTRO DE PREÇOS

**13.1.** As condições do Registro de Preços serão aquelas definidas no edital do certame, em seus anexos e, especialmente, na minuta da Ata de Registro de Preços, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021. Deverão estar ali disciplinadas, entre outros aspectos, as especificações do objeto, os quantitativos estimados e máximos, os critérios de convocação, os prazos, as condições de fornecimento, as hipóteses de alteração dos preços registrados, o cancelamento da ata e as obrigações das partes. A existência de preços registrados gera compromisso de fornecimento nas condições pactuadas, sem obrigar a Administração à contratação, que ocorrerá conforme sua necessidade e conveniência, durante a vigência da ata.

## 14. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

**14.1** O orçamento estimado da presente contratação permanecerá sob regime de sigilo durante a fase externa competitiva do certame, nos termos do art. 24 da Lei nº 14.133/2021, permanecendo devidamente juntado aos autos do processo administrativo em documento próprio, acompanhado da memória de cálculo, preços unitários referenciais e elementos técnicos que fundamentam sua composição.

**14.2** A adoção do sigilo do orçamento constitui medida administrativa voltada à preservação da competitividade da licitação, buscando evitar indução artificial de preços, acomodação prévia de propostas, alinhamento indevido entre licitantes, risco de colusão, sobrepreço e redução da efetividade concorrencial, favorecendo ambiente mais adequado à obtenção da proposta economicamente mais vantajosa para a Administração Pública.

**14.3** A estimativa do valor foi elaborada com base em pesquisa de preços regularmente realizada na fase preparatória, observados os parâmetros do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, mediante utilização de fonte oficial de referência pública, incluindo consulta ao Painel de Preços do Tribunal de Contas, complementada pela análise técnica de compatibilidade entre os valores obtidos, a natureza dos itens, a realidade de mercado e as condições locais de fornecimento.

**14.4** O caráter sigiloso do orçamento não afasta a divulgação integral dos quantitativos, especificações técnicas e demais elementos indispensáveis à adequada formulação das propostas, preservando-se exclusivamente a publicidade externa do valor estimado durante a fase em que sua restrição se mostra necessária à proteção da disputa.

**14.5** Encerrada a fase em que o sigilo se justifica sob perspectiva concorrencial, o orçamento estimado passará a integrar normalmente os elementos acessíveis do processo licitatório, observados os marcos procedimentais aplicáveis e mantida a plena rastreabilidade dos critérios adotados na sua formação.

**14.6** O sigilo não prevalece perante os órgãos de controle interno e externo, permanecendo integralmente disponíveis para fiscalização todos os documentos que compõem a formação do orçamento estimado, inclusive memória de cálculo, metodologia empregada, parâmetros de referência e documentos de suporte.

**14.7** Compete à Administração, no julgamento das propostas, proceder à análise de aceitabilidade, compatibilidade econômica, exequibilidade e vantajosidade dos preços ofertados, ainda que mantido o sigilo do orçamento durante a fase competitiva.

## 15. DAS INFORMAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS



**15.1** As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município de Vera Mendes - PI, conforme classificação descrita no processo administrativo deste certame.

## **16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

- a) A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o órgão ou entidade compradora revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação, podendo, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura;
- b) O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou da prestação dos serviços, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;
- c) É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, inclusive demonstração de exequibilidade da proposta;
- d) Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação;
- e) O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta;
- f) As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação;
- g) As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação em Diário Oficial;
- h) É vedada a qualquer pessoa física ou jurídica, a representação, na presente licitação em mais de uma empresa.
- i) Os casos não previstos neste Termo de Referência serão decididos pelo Pregoeiro.
- h) A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos do Edital e seus anexos.
- i) O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes desta Contratação será o do Município de Itainópolis – Piauí.

Vera Mendes-PI, na data de sua assinatura.

**Mariana Campos Silva**  
Secretaria Municipal de Administração e Planejamento



## Prefeitura Municipal de Vera Mendes

Secretaria Municipal de Administração e Planejamento

### MANIFESTO

Este documento foi assinado digitalmente, assegurando sua autenticidade, integridade e validade jurídica. As assinaturas eletrônicas aqui registradas possuem equivalência legal à assinatura manuscrita, conforme estabelecido pela [Lei nº 14.063/2020](#), que regulamenta o uso de assinaturas eletrônicas em interações com entes públicos, e pela [Medida Provisória nº 2.200-2/2001](#), que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil). Os atos praticados por meio digital atendem aos princípios de transparência e eficiência da administração pública, conforme estabelecido pela [Lei nº 14.129/2021](#) (Lei do Governo Digital).

**Proteção contra fraudes:** A assinatura digital funciona como um selo de segurança eletrônico. Qualquer alteração no conteúdo do documento invalida automaticamente a assinatura, permitindo que ferramentas de verificação detectem imediatamente tentativas de adulteração.

**Garantia de originalidade:** A assinatura digital assegura que o documento apresentado é exatamente o mesmo que foi assinado pelos responsáveis, oferecendo uma camada adicional de confiança e transparência nas relações com a administração pública.

### VERIFICAÇÃO E ACESSO

<b>Validar Assinatura</b>	<a href="https://app.0paper.com.br/validar">https://app.0paper.com.br/validar</a>
<b>Download Original</b>	<a href="https://app.0paper.com.br/organization/8/original-document-download?code=5bb740081a1c6b9b980dca7ba8b4311cc5e4eb938c2382b19088af10d922f268">https://app.0paper.com.br/organization/8/original-document-download?code=5bb740081a1c6b9b980dca7ba8b4311cc5e4eb938c2382b19088af10d922f268</a>
<b>Código de Acesso</b>	5bb740081a1c6b9b980dca7ba8b4311cc5e4eb938c2382b19088af10d922f268
<b>Amparo Legal</b>	LEI Nº 306/2024 <a href="https://app.0paper.com.br/organization/8/decree">https://app.0paper.com.br/organization/8/decree</a>

### ASSINATURAS DIGITAIS