

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 056/2026**

**PREGÃO ELETRONICO Nº 016/2026**

### 1 DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à preparação e fornecimento da alimentação escolar aos alunos da Rede Municipal de Ensino, em atendimento às necessidades da Secretaria Municipal de Educação, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

| ITEM | CÓDIGO DO PRODUTO | PRODUTO                        | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | QUANT | UNID. | VALOR MÉDIO UNITÁRIO (R\$) | VALOR MÉDIO TOTAL (R\$) |
|------|-------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|----------------------------|-------------------------|
| 1.   | 024344            | Abacaxi in natura              | Produto fresco, íntegro, firme, livre de sujidades, parasitas e danos mecânicos, acondicionado adequadamente para transporte, contendo identificação do fornecedor e peso líquido.                                                                                                                                                                                   | 800   | KG    | 5,85                       | 4.680,00                |
| 2.   | 024345            | Abóbora japonesa (cabotiá)     | Abóbora cabotiá, de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes; com casca sã, sem rupturas, sem excesso de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos aderidos a superfície externa, devendo atender ao disposto na legislação vigente. APRESENTAÇÃO: acondicionados em caixas, atendendo aos padrões de embalagem de acordo com a legislação vigente | 400   | KG    | 6,00                       | 2.400,00                |
| 3.   | 024346            | Açúcar cristal, pacote de 5 kg | Com as seguintes características: obtido da cana de açúcar; aspecto, cor e cheiro próprio; sabor doce; teor de sacarose mínimo de 99,3% p/p; umidade máxima de 0,3%                                                                                                                                                                                                  | 3.000 | PCT   | 13,97                      | 41.910,00               |

|    |        |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |      |       |           |
|----|--------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|-------|-----------|
|    |        |                                       | p/p, sem fermentação; isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais e vegetais; acondicionado em plástico atóxico; embalagem com 05 kg; validade mínima de 12 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (anvisa, sif e outras)              |     |      |       |           |
| 4. | 024347 | Adoçante dietético 100 ml             | Adoçante líquido à base de edulcorantes autorizados pela legislação vigente, acondicionado em frasco plástico atóxico contendo 100 ml. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição e registro junto ao órgão competente quando exigido. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. | 20  | UNID | 4,08  | 81,60     |
| 5. | 024348 | Alho branco                           | Produto fresco, íntegro, firme, livre de sujidades, parasitas e danos mecânicos, acondicionado adequadamente para transporte, contendo identificação do fornecedor e peso líquido.                                                                                                                                                                 | 800 | KG   | 26,76 | 21.408,00 |
| 6. | 024349 | Amendoim cru sem Casca – pacote 500 g | Produto de primeira qualidade, limpo, selecionado, isento de sujidades, fungos, insetos, parasitas e matérias estranhas. Embalagem plástica atóxica contendo 500 g, devidamente rotulada. Validade mínima de 4 meses a partir da entrega.                                                                                                          | 400 | PCT  | 9,99  | 3.996,00  |
| 7. | 024350 | Amido de                              | Produto obtido do milho, sob a                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 300 | PCT  | 6,19  | 1.857,00  |

|     |        |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |     |       |           |
|-----|--------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-------|-----------|
|     |        | milho –<br>pacote 500 g                                 | forma de pó fino, homogêneo,<br>isento de matérias estranhas,<br>umidade excessiva, fermentação<br>ou ranço. Embalagem contendo<br>500 g. Validade mínima de 6<br>meses.                                                                                                                                                                                                                                  |       |     |       |           |
| 8.  | 024351 | Arroz<br>branco, longo<br>e fino, tipo 1,<br>5 kg       | Classe longo e fino, ausência de<br>sujidades, parasitos, amassados e<br>sinais de apodrecimentos,<br>embalados eletronicamente em<br>saco de polietileno resistente e<br>transparente de 5 Kg, com<br>Registro no Ministério da<br>Agricultura. Com identificação<br>do produto, marca do fabricante,<br>prazo de validade. Validade não<br>inferior a 06 meses contados a<br>partir da data de entrega. | 5.000 | PCT | 19,33 | 96.650,00 |
| 9.  | 024352 | Arroz<br>integral<br>longo, fino,<br>tipo 1<br>integral | O produto não deve apresentar<br>mofo, substâncias nocivas,<br>preparação final dietética<br>inadequada (empapamento).<br>Embalagem deve estar intacta,<br>acondicionada em pacotes de 1 kg,<br>em polietileno, transparente,<br>atóxico. Validade no mínimo de<br>12 meses a contar a partir da data<br>da entrega.                                                                                      | 100   | PCT | 5,15  | 515,00    |
| 10. | 024353 | Bacon<br>defumado em<br>manta,<br>fresco, com<br>pele   | Embalados à vácuo e rotulado<br>conforme legislação sanitária<br>vigente. Embalagem com<br>diretrizes exigidas pelas leis,<br>destacando o nome do produtor,<br>selo do Serviço de Inspeção<br>competente (SIF, SIE ou SIM,<br>quando aplicável), lote, data de<br>fabricação e prazo de validade,<br>sendo que a validade não poderá<br>ser inferior a 5 meses no ato da<br>entrega.                     | 200   | KG  | 30,24 | 6.048,00  |

|     |        |                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |     |        |           |
|-----|--------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|--------|-----------|
| 11. | 024354 | Batata inglesa                                             | Produto fresco, íntegro, firme, livre de sujidades, parasitas e danos mecânicos, acondicionado adequadamente para transporte, contendo identificação do fornecedor e peso líquido.                                                                                                                                                                                                              | 400 | KG  | 3,66   | 1.464,00  |
| 12. | 024355 | Biscoito integral – caixa com aproximadamente 150 a 170 g  | Produtido com farinha integral e enriquecida com ferro e ácido fólico. Deverá apresentar textura crocante, livre de matérias estranhas e em perfeito estado de conservação. Embalagem original do fabricante contendo aproximadamente 150 a 170 g. Validade mínima de 6 meses.                                                                                                                  | 20  | CX  | 105,04 | 2.100,80  |
| 13. | 024356 | Biscoito salgado tipo cream cracker, caixa contendo 1,5 kg | Embalados em pacotes individuais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Validade não inferior a 06 meses contados a partir da data de entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. | 150 | CX  | 85,10  | 12.765,00 |
| 14. | 024357 | Cacau em pó natural 200g, 100% cacau                       | Não alcalino, embalagem 200G, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gorduras trans. sem lactose. Embalagem contendo 200 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.                                                                               | 400 | PCT | 10,85  | 4.340,00  |
| 15. | 024358 | Café torrado e moído –                                     | Café tradicional, torrado e moído, acondicionado em embalagem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 400 | PCT | 18,75  | 7.500,00  |

|     |        |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |     |      |          |
|-----|--------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|----------|
|     |        | pacote 500 g                                 | almofada ou a vácuo contendo 500 g. Deverá possuir selo de pureza ABIC ou laudo equivalente. Validade mínima de 6 meses.                                                                                                                                                                                                          |       |     |      |          |
| 16. | 024359 | Canela em pó                                 | Embalagem de 50 g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Validade não inferior a 05 meses, contados a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                   | 200   | PCT | 2,07 | 414,00   |
| 17. | 024360 | Canjiquinha, de milho amarela pacote de 01kg | Embalagem em pacote de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Validade não inferior a 06 meses contados a partir da data de entrega.                                                                                                                                                        | 900   | PCT | 2,65 | 2.385,00 |
| 18. | 024361 | Cebola de cabeça branca inteira              | Produto fresco, íntegro, firme, livre de sujidades, parasitas e danos mecânicos, acondicionado adequadamente para transporte, contendo identificação do fornecedor e peso líquido.                                                                                                                                                | 1.600 | KG  | 2,96 | 4.736,00 |
| 19. | 024362 | Cenoura                                      | Produto fresco, íntegro, firme, livre de sujidades, parasitas e danos mecânicos, acondicionado adequadamente para transporte, contendo identificação do fornecedor e peso líquido.                                                                                                                                                | 1.200 | KG  | 4,29 | 5.148,00 |
| 20. | 024363 | Coco ralado, pacote com mínimo de 100 g      | Coco ralado seco sem açúcar. Deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos são e maduros não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g. Embalagem de 100 grs, com identificação do produto | 1200  | PCT | 8,15 | 9.780,00 |



|     |        |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |      |      |          |
|-----|--------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|----------|
|     |        |                                     | marca do fabricante, prazo de validade. Validade não inferior a 05 meses contados a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |      |      |      |          |
| 21. | 024364 | Colorau em pó 500 g                 | Obtido a partir do urucum, sem adição de sal, embalado em pacotes de 500g de boa qualidade, boa coloração, textura seca e fina, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Embalagem contendo 500 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. | 80   | PCT  | 6,43 | 514,40   |
| 22. | 024365 | Extrato de tomate concentrado 300 g | Produto elaborado exclusivamente com tomate ou tomate e sal, sem sinais de fermentação. Embalagem tipo sachê, tetra pak ou lata contendo aproximadamente 300 g. Validade mínima de 6 meses. A embalagem deverá conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                    | 1000 | UNID | 3,75 | 3.750,00 |
| 23. | 024366 | Farinha de mandioca 01kg            | Branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico, atóxico; Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais. Deve apresentar identificação do fabricante, lote, data de          | 800  | PCT  | 4,88 | 3.904,00 |

|     |        |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |     |      |           |
|-----|--------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|-----------|
|     |        |                                           | fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |     |      |           |
| 24. | 024367 | Farinha de trigo com fermento             | Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de umidade excessiva, fermentação ou matérias estranhas, acondicionada em embalagem de 1 kg, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                       | 1000  | PCT | 9,78 | 9.780,00  |
| 25. | 024368 | Farinha de trigo tradicional sem fermento | Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de umidade excessiva, fermentação ou matérias estranhas, acondicionada em embalagem de 1 kg, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                       | 1000  | PCT | 4,91 | 4.910,00  |
| 26. | 024369 | Feijão carioca 05kg                       | Classificado com tipo cores, isto é, constituído de grãos com a mesma coloração admitindo-se no máximo 05% (cinco por cento) de misturas de outras classes e até 10% (dez por cento) de mistura de variedades da classe cores, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, contendo peso líquido de 05(cinco) kg, validade de pelo menos 5 meses. | 2.500 | PCT | 7,17 | 17.925,00 |

|     |        |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |      |       |          |
|-----|--------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|-------|----------|
| 27. | 024370 | Feijão preto<br>01kg                        | O produto deverá ser de primeira qualidade Classificado com tipo cores, isto é, constituído de grãos com a mesma coloração admitindo-se no máximo 05%(cinco por cento) de misturas de outras classes e até 10%(dez por cento) de mistura de variedades da classe cores, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, contendo peso líquido de 01(um) kg, validade de pelo menos 5 meses.                  | 600 | PCT  | 6,50  | 3.900,00 |
| 28. | 024371 | Fermento biológico seco instantâneo<br>10 g | Destinado à fabricação de pães, massas e produtos de panificação fermentados. Produto obtido a partir de leveduras ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ), desidratado, granulado fino, de coloração uniforme, isento de umidade excessiva, impurezas, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Acondicionado em sachê hermeticamente fechado contendo aproximadamente 10 g. A embalagem deverá apresentar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Deverá atender às normas sanitárias vigentes. Validade mínima de 6 meses na data da entrega | 100 | UNID | 5,14  | 514,00   |
| 29. | 024372 | Fermento químico em                         | De primeira qualidade, apresentando aspecto de pó fino,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 400 | UN   | 11,25 | 4.500,00 |



|     |        |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |     |      |          |
|-----|--------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------|----------|
|     |        | pó                 | coloração branca homogênea, livre de umidade, impurezas, matérias estranhas e aglomerados endurecidos. Indicado para utilização em bolos, biscoitos, tortas e demais preparações alimentícias. Acondicionado em embalagem original do fabricante, hermeticamente fechada, resistente e adequada à conservação do produto, em lata, pote plástico ou sachê, contendo entre 100 g e 250 g. A embalagem deverá conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais, atendendo integralmente à legislação vigente da ANVISA. Validade mínima de 6 meses na data da entrega |     |     |      |          |
| 30. | 024373 | Fubá de milho 01kg | De cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1 Kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Validade não inferior a 05 meses contados a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 600 | PCT | 4,49 | 2.694,00 |
| 31. | 024374 | Inhame             | Inhame japonês com rizomas grandes (100 a 200 g), produto fresco, íntegro, firme, livre de sujidades, parasitas e danos mecânicos, acondicionado adequadamente para transporte, contendo identificação do                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 300 | KG  | 8,61 | 2.583,00 |

|     |        |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |      |       |           |
|-----|--------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-------|-----------|
|     |        |                                  | fornecedor e peso líquido.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |      |       |           |
| 32. | 024375 | Laranja in natura                | Tipo "pera" firme e intacta, produto fresco, íntegro, firme, livre de sujidades, parasitas e danos mecânicos, acondicionado adequadamente para transporte, contendo identificação do fornecedor e peso líquido.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 400   | KG   | 8,24  | 3.296,00  |
| 33. | 024376 | Leite em pó integral instantâneo | Obtido exclusivamente pela desidratação do leite de vaca, sem adição de gorduras vegetais, contendo no mínimo 500 g. Produto de cor branco-amarelada, sem grumos, livre de impurezas e substâncias estranhas. Embalagem íntegra contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, validade e informações nutricionais. Registro em serviço oficial de inspeção competente (SIF, SIE ou SIM). Validade mínima de 6 meses na data da entrega.                                                       | 1.000 | PCT  | 16,56 | 16.560,00 |
| 34. | 024377 | Leite UHT desnatado 01 litro     | Leite UHT desnatado, homogeneizado, submetido a processo de ultrapasteurização (UHT), com teor de matéria gorda máximo de 0,5%, conforme padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Deverá apresentar cor, odor e sabor característicos, livre de impurezas, substâncias estranhas ou alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionado em embalagem cartonada asséptica tipo longa vida, íntegra e inviolada, contendo 1 litro. A embalagem deverá conter identificação do | 120   | LITS | 4,36  | 523,20    |

|     |        |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |      |      |           |
|-----|--------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|------|-----------|
|     |        |                                | fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e registro em serviço oficial de inspeção competente (SIF, SIE ou SIM). Validade mínima de 90 dias na data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |      |      |           |
| 35. | 024378 | Leite UHT integral 01 litro    | Leite UHT integral, homogeneizado, submetido a processo de ultrapasteurização (UHT), com teor de matéria gorda mínimo de 3%, conforme padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Deverá apresentar cor, odor e sabor característicos, livre de impurezas, substâncias estranhas ou alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionado em embalagem cartonada asséptica tipo longa vida, íntegra e inviolada, contendo 1 litro. A embalagem deverá conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e registro em serviço oficial de inspeção competente (SIF, SIE ou SIM). Validade mínima de 90 dias na data da entrega. | 8.000 | LITS | 4,70 | 37.600,00 |
| 36. | 024379 | Leite UHT zero lactose 1 litro | Leite UHT zero lactose, homogeneizado, submetido a processo de ultrapasteurização (UHT), com redução mínima de 90% da lactose ou conforme definição legal vigente para produtos destinados a pessoas com restrição à lactose. Deverá apresentar cor, odor e sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 120   | LITS | 5,57 | 668,40    |

|     |        |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |     |       |           |
|-----|--------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-------|-----------|
|     |        |                                   | característicos, livre de impurezas, substâncias estranhas ou alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionado em embalagem cartonada asséptica tipo longa vida, íntegra e inviolada, contendo 1 litro. A embalagem deverá conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e registro em serviço oficial de inspeção competente (SIF, SIE ou SIM). Validade mínima de 90 dias na data da entrega. |       |     |       |           |
| 37. | 024380 | Louro em folhas desidratadas 30 g | Folhas secas, limpas e selecionadas, livres de impurezas. Embalagem contendo aproximadamente 30 g. Validade mínima de 6 meses.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 150   | PCT | 2,45  | 367,50    |
| 38. | 024401 | Maça in natura                    | Tipo fuji, produto fresco, íntegro, firme, livre de sujidades, parasitas e danos mecânicos, acondicionado adequadamente para transporte, contendo identificação do fornecedor e peso líquido.                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3.000 | KG  | 12,79 | 38.370,00 |
| 39. | 024381 | Macarrão integral 500g            | Macarrão integral produzido predominantemente com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, admitidos outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Embalagem contendo 500 g, íntegra e atóxica, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.                                                                                                | 100   | PCT | 6,39  | 639,00    |

|     |        |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |      |       |          |
|-----|--------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|-------|----------|
| 40. | 024382 | Macarrão<br>tipo parafuso<br>500g | Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem primária íntegra e atóxica contendo 500 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. | 600 | PCT  | 4,67  | 2.802,00 |
| 41. | 024383 | Manteiga<br>comum 500g            | Com sal, composta de creme de leite, cloreto de sódio e corante natural de urucum, sem glúten, validade de pelo menos 3 meses, embalagem plástica de meio Quilo. Embalagem contendo 500 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 200 | UNID | 24,44 | 4.888,00 |
| 42. | 024384 | Margarina<br>250 g                | Com teor de lipídios mínimo de 60%, aspecto homogêneo, cor amarela característica, odor e sabor próprios, isenta de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem primária íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 240 | UNID | 5,17  | 1.240,80 |



|     |        |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |      |       |          |
|-----|--------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-------|----------|
|     |        |                         | validade e informações nutricionais. Produto registrado em órgão competente, quando exigido pela legislação vigente. Embalagem contendo 250 g. Validade mínima de 180 dias na data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |      |       |          |
| 43. | 024385 | Margarina<br>500 g      | Com teor de lipídios mínimo de 60%, aspecto homogêneo, cor amarela característica, odor e sabor próprios, isenta de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem primária íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Produto registrado em órgão competente, quando exigido pela legislação vigente. Embalagem contendo 500 g. Validade mínima de 180 dias na data da entrega. | 240   | UNID | 13,90 | 3.336,00 |
| 44. | 024386 | Massa com<br>Ovos 500 g | Massa alimentícia seca com ovos, tipo comum, produzida a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deverá apresentar coloração característica, odor e sabor próprios, estar isenta de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva ou quaisquer substâncias estranhas que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagem primária íntegra, atóxica e resistente, contendo 500 g. A                     | 1.200 | PCT  | 2,36  | 2.832,00 |

|     |        |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |     |      |          |
|-----|--------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|------|----------|
|     |        |                                                                     | embalagem deverá conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |      |          |
| 45. | 024387 | Macarrão<br>Tipo<br>Espaguete nº<br>8 com Ovos<br>– Pacote 500<br>g | Macarrão tipo espaguete nº 8 com ovos, produzido a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deverá apresentar coloração uniforme, odor e sabor característicos, estar isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva, fermentação ou ranço. Quando submetido ao cozimento, não deverá apresentar desintegração excessiva, empastamento ou alteração anormal de suas características. Acondicionado em embalagem primária íntegra, atóxica e resistente, contendo 500 g. A embalagem deverá conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. | 1.200 | PCT | 2,54 | 3.048,00 |
| 46. | 024388 | Melancia, in<br>natura                                              | Produto fresco, íntegro, firme, livre de sujidades, parasitas e danos mecânicos, acondicionado adequadamente para transporte, contendo identificação do fornecedor e peso líquido.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1500  | KG  | 2,82 | 4.230,00 |
| 47. | 024389 | Milho de<br>canjica 500g                                            | Milho para canjica branca, tipo 1, grupo misturada, subgrupo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1.500 | PCT | 5,02 | 7.530,00 |

|     |        |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |      |      |           |
|-----|--------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|------|-----------|
|     |        |                               | despeliculada, constituído por grãos inteiros, são e limpos, isentos de matérias estranhas, impurezas, insetos ou sinais de deterioração. Embalagem contendo 500 g. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.                                                                                                                       |       |      |      |           |
| 48. | 024390 | Milho para pipoca 500g        | Ingredientes: milho para pipoca. Isento de glúten. Livres de sujidades e contaminantes. Embalagem plástica íntegra, atóxica de 500g. Rótulo contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, peso líquido e prazo de validade mínima de 6 meses na data da entrega.                                                       | 300   | PCT  | 3,26 | 978,00    |
| 49. | 024391 | Milho verde em conserva 280 g | Milho verde selecionado, acondicionado em embalagem íntegra contendo aproximadamente 280 g, livre de amassamentos, ferrugem, estufamento ou vazamentos. A embalagem deverá conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, devendo o produto apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega. | 1.200 | UNID | 5,35 | 6.420,00  |
| 50. | 024392 | Óleo de soja 900ml            | Refinado, obtido de espécie vegetal, puro, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900mL. Com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade não inferior a 06 meses contados a partir da data de entrega.                                                    | 1500  | UN   | 7,63 | 11.445,00 |

|     |        |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      |         |       |           |
|-----|--------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------|-------|-----------|
| 51. | 024393 | Orégano desidratado 10g | Constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pct com 10g.                                                                                          | 120  | PCT     | 3,84  | 460,80    |
| 52. | 024394 | Ovos de galinha brancos | Ovos frescos, tipo extra, classe A, íntegros, limpos e sem rachaduras. Embalagem contendo 30 unidades, devidamente identificadas. Validade mínima conforme legislação vigente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 120  | CARTELA | 21,99 | 2.638,80  |
| 53. | 024395 | Polpa de fruta 500 g    | 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos a cada fruta nos sabores (acerola, goiaba, manga, maracujá e etc), congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso mínimo 500 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos | 2400 | PCT     | 4,73  | 11.352,00 |

|     |        |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |     |       |           |
|-----|--------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-------|-----------|
|     |        |                                 | tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |     |       |           |
| 54. | 024396 | Polvilho doce ou azedo          | <p><b>Descrição:</b> Produto obtido a partir da raiz da mandioca (fécula de mandioca). Deve ser isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Não deve conter odor ou sabor estranhos.</p> <p><b>Aspecto físico:</b> Pó fino, homogêneo e na cor branca (pode apresentar leve tom amarelado característico).</p> <p><b>Embalagem:</b> Pacotes plásticos atóxicos, resistentes, selados termicamente e com peso de 500 g ou 1 kg.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Deve conter externamente: nome do produto, marca, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e número de registro no órgão competente (Ministério da Agricultura ou Vigilância Sanitária). <b>Validade mínima:</b> 12 meses a partir da data de entrega.</p> <p><b>Acondicionamento:</b> Em caixas de papelão ou fardos plásticos que protejam o produto contra umidade e danos durante o transporte.</p> | 600 | PCT | 6,06  | 3.636,00  |
| 55. | 024397 | Queijo tipo muçarela 3,5 a 5 kg | Produzido a partir de leite de vaca pasteurizado, obtido por processo de filagem, apresentando massa semidura, textura uniforme, coloração variando do branco ao amarelo-claro, sabor e odor característicos, isento de impurezas, mofo, rachaduras,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 400 | KG  | 30,63 | 12.252,00 |



|     |        |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |     |      |          |
|-----|--------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------|----------|
|     |        |                                   | estufamento, excesso de soro ou quaisquer sinais de deterioração. Composição mínima: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho e sal. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e a vácuo, contendo peça inteira com peso aproximado entre 3,5 kg e 5 kg. A embalagem deverá apresentar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e registro em serviço oficial de inspeção competente (SIF, SIE ou SIM). Validade mínima de 45 dias na data da entrega. |     |     |      |          |
| 56. | 024398 | Sal refinado iodado 01kg          | Sal refinado iodado, constituído de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em embalagem resistente contendo 1 kg, livre de impurezas e umidade excessiva. A embalagem deverá conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses na data da entrega.                                                                                                                                                                                                                  | 600 | PCT | 1,66 | 996,00   |
| 57. | 024399 | Tomate                            | Produto fresco, íntegro, firme, livre de sujidades, parasitas e danos mecânicos, acondicionado adequadamente para transporte, contendo identificação do fornecedor e peso líquido.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 500 | KG  | 7,36 | 3.680,00 |
| 58. | 024400 | Triguilho (trigo para quibe) 500g | <b>Definição:</b> Trigo para quibe ou triguilho, obtido a partir de grãos de trigo integral limpos, submetidos a processo de trituração/quebra (e eventualmente pré-cozimento), com características físico-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 400 | PCT | 3,00 | 1.200,00 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |  |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
|  |  | <p>químicas e organolépticas preservadas. <b>Características</b></p> <p><b>Organolépticas:</b> Produto isento de sujidades, parasitas, insetos (vivos ou mortos), larvas, ovos e detritos. Livre de odores e sabores estranhos ou rançosos, bem como de sinais de mofo ou fermentação. A coloração deve ser típica do produto (grãos claros a marrom claro) e o sabor e aroma característicos de cereal.</p> <p><b>Acondicionamento/Embalagem</b><br/>: O produto deverá ser fornecido em embalagens primárias (pacotes) íntegras, resistentes, atóxicas e transparentes ou adequadas para conservação, contendo <b>500 g</b> (ou outro peso de preferência do órgão).</p> <p><b>Rotulagem:</b> Na embalagem deverão constar, de forma clara e indelével, os dados de identificação do produto, marca, nome do fabricante, peso líquido, lista de ingredientes, número do lote e as datas de fabricação e validade. <b>Prazo de Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima 6 meses a partir da data de entrega no órgão.</p> <p><b>Legislação/Qualidade:</b> O produto deverá atender rigorosamente às normas vigentes da ANVISA e do Ministério da Saúde para alimentos e controle de contaminantes.</p> |  |  |  |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

1.2 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 672/2024.

1.4 O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

## **2 FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

2.1 O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta das informações básicas deste termo de referência.

## **3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO**

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

## **4 JUSTIFICATIVA DO ENQUADRAMENTO DOS ITENS PARA PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP**

4.1 Em observância ao disposto nos arts. 47 e 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, os itens cujo valor estimado seja de até R\$ 80.000,00 serão destinados à participação exclusiva de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedores Individuais (MEI), visando promover o desenvolvimento econômico local e regional, ampliar a competitividade, incentivar a participação das empresas de menor porte e assegurar tratamento favorecido às empresas enquadradas nesse regime jurídico.

4.2 Os itens cujo valor estimado ultrapasse o referido limite permanecerão destinados à ampla concorrência, em observância aos princípios da competitividade, da seleção da proposta mais vantajosa e da eficiência da contratação:

### **Item 08**

4.3 A condição de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) deverá ser comprovada por meio de documentação hábil no momento da habilitação, conforme previsto na legislação aplicável.

4.4 A reserva de cota de até 25% do quantitativo dos itens para a participação exclusiva de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), prevista no §3º do art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006, não será aplicada, tendo em vista que:

4.5 Apenas 1 (um) item ultrapassa o valor de R\$ 80.000,00 e serão destinados à ampla participação;

4.6 A divisão desses itens não se mostra vantajosa nem tecnicamente viável, podendo comprometer a economicidade, a execução contratual ou a competitividade do certame;

4.7 Ademais, a destinação exclusiva dos demais itens aos beneficiários da LC 123/2006 já assegura o tratamento favorecido às ME e EPP, conforme determina a legislação vigente.

4.8 Nos termos do art. 14 do Decreto Municipal nº 713/2024, poderá ser estabelecida prioridade de contratação para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sediadas local ou regionalmente, desde que suas propostas estejam dentro do limite de até 10% (dez por cento) do melhor preço válido apresentado no certame, observadas as condições previstas na regulamentação municipal.

4.9 A adoção desse critério busca estimular o desenvolvimento econômico local e regional, promovendo o fortalecimento das empresas sediadas no Município de Catuji/MG e em sua região de influência econômica, incentivando a geração de empregos, renda e a circulação de recursos na economia local.

4.10 A priorização de empresas sediadas local ou regionalmente pode proporcionar vantagens operacionais à Administração Pública, tais como maior agilidade na entrega dos produtos destinados aos pacientes da rede municipal de saúde, redução dos custos logísticos, maior facilidade de fiscalização contratual, reposição mais célere em casos de urgência e menor risco de desabastecimento dos usuários do Sistema Único de Saúde – SUS.

4.11 Ressalta-se que a aplicação da prioridade prevista não restringe a competitividade do certame, permanecendo a participação aberta a todos os interessados que atendam às exigências do edital, sendo o benefício aplicado apenas como critério de preferência para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sediadas local ou regionalmente, nas condições estabelecidas na legislação aplicável.

4.12 Dessa forma, a adoção de licitação exclusiva para ME, EPP e MEI, com prioridade para empresas locais e regionais, encontra respaldo na Lei Complementar nº 123/2006, na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 713/2024, atendendo ao interesse público, ao desenvolvimento econômico local e aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e desenvolvimento nacional sustentável.

## **5 JUSTIFICATIVA PARA NÃO DIVULGAÇÃO DA IRP**

5.1 A Intenção de Registro de Preços (IRP) tem como finalidade permitir à Administração tornar pública suas intenções de realizar licitação na modalidade de Pregão pelo sistema de Registro de Preços, com a participação de outros órgãos governamentais que tenham interesse em contratar o mesmo objeto mediante um único procedimento, possibilitando alcançar melhores preços por meio de economia de escala decorrente da definição de um quantitativo estimado maior.

5.2 Considerando que o Município de Catuji/MG será o único órgão participante da futura Ata de Registro de Preços, fica dispensada a divulgação da Intenção de Registro de Preços (IRP), nos termos do § 1º do art. 86 da Lei nº 14.133/2021, por não haver interesse na participação de outros órgãos ou entidades.

5.3 Assim, vislumbra-se que, embora seja regra a divulgação da Intenção de Registro de Preços pelos órgãos e entidades, em razão da finalidade de tal procedimento, é perfeitamente cabível o seu afastamento, desde que haja justificativa adequada.

## **6 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**



- 6.1 Os produtos deverão ser fornecidos em conformidade com as especificações, quantitativos e condições estabelecidas no Termo de Referência, observando-se as normas técnicas, sanitárias, ambientais e de segurança aplicáveis.
- 6.2 Todos os produtos deverão ser novos, de primeira qualidade, sem defeitos de fabricação, dentro dos padrões de comercialização e em perfeitas condições de uso e consumo.
- 6.3 Os gêneros alimentícios deverão atender às exigências da legislação sanitária vigente, possuir rotulagem adequada, identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, bem como registro nos órgãos competentes quando exigido pela legislação.
- 6.4 Os produtos perecíveis deverão ser entregues em condições adequadas de conservação, observando-se as exigências de armazenamento, transporte e temperatura estabelecidas pelos órgãos de fiscalização sanitária.
- 6.5 Os produtos de origem animal deverão possuir registro junto aos órgãos de inspeção competentes, tais como Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), quando aplicável.
- 6.6 Os produtos deverão ser entregues em embalagens originais do fabricante, devidamente lacradas, íntegras e sem sinais de avarias, violação, umidade ou deterioração.
- 6.7 Os itens fornecidos deverão possuir prazo de validade compatível com sua natureza, sendo vedada a entrega de produtos com prazo de validade reduzido que comprometa sua utilização pela Administração.
- 6.8 O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme as necessidades da Administração Municipal, mediante emissão de Ordem de Fornecimento ou documento equivalente.
- 6.9 A contratada deverá possuir capacidade operacional para realizar as entregas nos locais indicados pela Secretaria de Educação, dentro dos prazos estabelecidos pela Administração.
- 6.10 Os produtos que apresentarem defeitos, vícios, divergências em relação às especificações, danos decorrentes do transporte ou qualquer desconformidade com o Termo de Referência deverão ser substituídos pela contratada, sem ônus para a Administração, no prazo máximo estabelecido pela fiscalização do contrato.
- 6.11 A contratação não gera obrigação de aquisição da totalidade dos quantitativos registrados, constituindo mera expectativa de fornecimento, que ocorrerá de acordo com a necessidade da Administração e disponibilidade orçamentária.
- 6.12 A contratada deverá cumprir todas as obrigações previstas na Lei nº 14.133/2021, bem como demais normas legais e regulamentares aplicáveis ao objeto da contratação.
- 6.13 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.
- 6.14 Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21.

## **7 DA EXECUÇÃO DO OBJETO**



7.1 O prazo máximo para entrega será de 07 (sete) dias úteis, salvo situações emergenciais devidamente justificadas pela Secretaria de Educação, seguido da Autorização de Fornecimento expedida pela Secretaria requisitante, indicando local de entrega, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

7.2 As entregas serão parceladas, conforme necessidade da Administração, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços.

7.2.1 Em caso de recusa do material, o contratado deverá efetivar sua substituição no prazo de até 03 (três) dias úteis, contados a partir da comunicação da recusa, ficando todos os custos decorrentes da substituição às suas expensas.

7.2.2 Nenhum dos produtos contratados poderá ser substituído por outros diversos, salvo por produtos de qualidade comprovadamente superiores e mediante justificativa por escrito, devidamente fundamentada e aceita pelo Prefeitura e ou seus órgãos de forma expressa.

7.3 A proposta de preço deverá conter obrigatoriamente a descrição do item cotado, indicando todas as especificações mínimas exigidas e estar em consonância com os valores praticados pela empresa no mercado, em fornecimento de mesma natureza ou similar.

7.4 Os produtos poderão ser entregues na sede da Prefeitura ou em outros locais indicados pela Secretaria requisitante no momento da emissão da Autorização de Fornecimento.

7.5 Caso a contratada não consiga efetuar no prazo previsto, a mesma deverá solicitar a sua prorrogação através de documento apropriado com as devidas justificativas.

7.6 O prazo de garantia contratual dos produtos é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

## **8 DA GESTÃO DO CONTRATO ROTINAS DE FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL**

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.

8.6 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

8.7 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.

8.7.1 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

8.7.2 Identificada qualquer inexactidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

8.7.3 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

8.7.4 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

8.7.5 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

8.8 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

8.8.1 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

8.9 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.

8.10 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.

8.11 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.

8.12 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.

8.13 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.

8.14 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.

8.15 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 PAGAMENTO**

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 03 (três) 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 10 (dez) 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 Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis.

9.5 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.

9.6 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.

9.7 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.

9.8 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.

9.9 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

9.9.1 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

9.10 Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

9.10.1 o prazo de validade;

9.10.2 a data da emissão;

9.10.3 os dados do contrato e do órgão contratante;

9.10.4 o período respectivo de execução do contrato;

9.10.5 o valor a pagar; e

9.10.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.11 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, 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 à contratante;



9.12 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta em sistemas oficiais ou documentação prevista no edital, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

9.13 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

9.14 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

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

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

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

9.17.1 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.

9.18 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.

9.19 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.

## **10 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

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

10.2 O fornecimento do objeto será parcelado.

10.3 Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação.

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

10.5 **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>;

10.6 **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;

10.7 **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 nº 77, de 18 de março de 2020.

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

10.9 **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.

10.10 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

10.11 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

10.12 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.

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

10.14 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;

10.15 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.16 Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre

10.17 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos 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.

10.18 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual 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.

10.19 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

## **11 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

11.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ 468.142,30 (quatrocentos e sessenta e oito mil e cento e quarenta e dois reais e trinta centavos) conforme custos unitários apostos na tabela acima.

## **12 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

12.1 É dispensada a certificação de dotação orçamentária nos Processos Licitatórios para Registro de Preços, nos termos do art. 17 do Decreto Municipal nº 664/2024, devendo ser informada somente na formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

12.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

