ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE MAJOR GERCINO

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DE EVENTOS, REUNIÕES, CAPACITAÇÕES, CAMPANHAS, AÇÕES INSTITUCIONAIS, ATENDIMENTOS COLETIVOS E DEMAIS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELAS SECRETARIAS MUNICIPAIS, BEM COMO À CONFECÇÃO DE LEMBRANÇAS PARA DATAS COMEMORATIVAS, AÇÕES EDUCATIVAS E ATIVIDADES DE INTEGRAÇÃO COM A COMUNIDADE, **COM FORNECIMENTO PARCELADO E SOB DEMANDA**, CONFORME AS NECESSIDADES DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL E AS ESPECIFICAÇÕES, QUANTITATIVOS E CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA.

VALOR: R$ 527.309,00

PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: 12 (DOZE) MESES, PRORROGÁVEL POR IGUAL PERÍODO (ART. 84 DA LEI Nº 14.133/2021)

EXECUÇÃO DO OBJETO: POR DEMANDA, MEDIANTE AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO, CONFORME NECESSIDADE DO MUNICÍPIO

FUNDAMENTO: LEI Nº 14.133/2021

ETP/ANÁLISE DE RISCO: CONFORME ANEXO

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento de eventos, reuniões, capacitações, campanhas, ações institucionais, atendimentos coletivos e demais atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais, bem como à confecção de lembranças para datas comemorativas, ações educativas e atividades de integração com a comunidade, com fornecimento parcelado e sob demanda, conforme as condições, os quantitativos e as exigências estabelecidas neste Termo de Referência e em seus anexos.

1.2. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, pelo Sistema de Registro de Preços, com critério de julgamento de menor preço por item, por se tratar de aquisição de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, nos termos dos arts. 6º, incisos XIII e XLI, 28, inciso I, 29 e 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021.

1.3. Descritivo do objeto com valores máximos estimados:

Item	Quant. total	SAÚDE	ASSIST.	ADM	Descrição	Unid;	Preço unitário	Preço total
1	4000	1000	1000	2000	Água mineral sem gás 500ml	Unid.	R$ 1,74	R$ 6.960,00
2	4000	1000	1000	2000	Água mineral sem gás 200ml	Unid	R$ 1,53	R$ 6.120,00
3	1200	300	200	700	Bala macia sortida 2kg	Unid	R$ 52,30	R$ 62.760,00
4	200	50	50	100	Batata palha 1kg	Unid	R$ 45,30	R$ 9.060,00
5	800	150	150	500	Bombom tipo wafer recheado com castanha de caju 1kg	Unid	R$ 79,13	R$ 63.304,00
6	800	150	150	500	Bombom tipo wafer recheado com cobertura de chocolate branco 1kg	Unid	R$ 79,13	R$ 63.304,00
7	90	20	20	50	Corante alimentício 10ml	Unid	R$ 9,20	R$ 828,00
8	1800	400	400	1000	Chocolate tipo wafer recheado coberto com chocolate 126g	Unid	R$ 8,92	R$ 16.056,00
9	300	50	50	200	Creme de leite 200g	Unid	R$ 3,96	R$ 1.188,00
10	450	100	50	300	Cuca grande 40cm	Unid	R$ 87,50	R$ 39.375,00
11	450	100	50	300	Cuca média 30cm	Unid	R$ 81,63	R$ 36.733,50
12	450	100	50	300	Gelo 5kg	Unid	R$ 9,91	R$ 4.459,50
13	300	50	50	200	Leite condensado 395g	Unid	R$ 8,13	R$ 2.439,00
14	800	200	100	500	Mortadela 200g	Unid	R$ 8,06	R$ 6.448,00
15	1900	500	400	1000	Pão de cachorro quente pct com 5un	Unid	R$ 8,99	R$ 17.081,00
16	800	200	100	500	Pão de queijo congelado 1kg	Unid	R$ 20,96	R$ 16.768,00
17	400	100	100	200	Pão fatiado 500g	Unid	R$ 9,63	R$ 3.852,00
18	6000	1500	1500	3000	Pão francês	Unid	R$ 0,76	R$ 4.560,00
19	4000	1000	1000	2000	Picolé tradicional	Unid	R$ 3,76	R$ 15.040,00
20	4000	1000	1000	2000	Pipoca doce 30g	Unid	R$ 2,28	R$ 9.120,00
21	2500	500	500	1500	Pirulito formato de coração 1kg	Unid	R$ 28,46	R$ 71.150,00

22	750	150	100	500	Presunto cozido 200g	Unid	R$ 11,29	R$ 8.467,50
23	750	150	100	500	Queijo Mussarela 200g	Unid	R$ 12,33	R$ 9.247,50
24	3600	800	800	2000	Refrigerante 200ml	Unid	R$ 3,08	R$ 11.088,00
25	2000	500	500	1000	Refrigerante 2L	Unid	R$ 9,19	R$ 18.380,00
26	11000	3000	3000	5000	Salgadinho tipo festa	Unid	R$ 1,14	R$ 12.540,00
27	100	20	20	60	Salsicha 5kg	Unid	R$ 109,80	R$ 10.980,00
TOTAL							**R$ 527.309,00**	

1.4. O valor total estimado da contratação é de R$ 527.309,00 (quinhentos e vinte e sete mil, trezentos e nove reais), apurado mediante pesquisa de preços realizada em conformidade com o art. 23, caput e §1º, da Lei nº 14.133/2021.

1.5. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, contado da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovado que os preços registrados permanecem vantajosos, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021. Os contratos ou instrumentos equivalentes decorrentes da Ata observarão, quanto à sua vigência, o disposto no art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

1.6. Nos preços propostos deverão estar incluídos todos os custos diretos e indiretos necessários ao fornecimento integral dos gêneros alimentícios, incluindo embalagem, acondicionamento, transporte, carga, descarga e entrega nos locais indicados pelas Secretarias requisitantes, bem como tributos, encargos fiscais, comerciais e demais despesas necessárias ao cumprimento das obrigações assumidas, ainda que não expressamente mencionadas.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação fundamenta-se na necessidade de garantir o fornecimento regular de gêneros alimentícios para dar suporte às reuniões, capacitações, eventos, datas comemorativas e ações comunitárias promovidas pelas Secretarias Municipais. A disponibilização desses produtos assegura o acolhimento, a organização e a eficiência no desenvolvimento das atividades institucionais da Administração Pública Municipal.

2.2. A aquisição dos gêneros alimentícios mostra-se necessária para proporcionar suporte adequado às atividades institucionais promovidas pelas Secretarias Municipais, contribuindo para o acolhimento, a organização e o bem-estar dos participantes, bem como para o desenvolvimento de ações educativas, comemorativas e de integração com a comunidade. A disponibilização desses produtos

permite atender, de forma adequada, às diversas atividades realizadas no âmbito da Administração Pública Municipal.

2.3. O problema a ser resolvido consiste na necessidade de assegurar o fornecimento regular e adequado de gêneros alimentícios para atender às demandas variáveis das Secretarias Municipais ao longo do período de vigência da contratação. Considerando que os quantitativos e os momentos de utilização podem variar conforme a realização das atividades e eventos, a adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada para possibilitar aquisições parceladas e sob demanda, de acordo com a efetiva necessidade da Administração, evitando a formação desnecessária de estoques e contribuindo para maior eficiência, economicidade e racionalização das aquisições.

2.4. O objeto da contratação enquadra-se como bem comum, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho, qualidade e especificações podem ser objetivamente definidos neste Termo de Referência por meio de características usuais de mercado. Os gêneros alimentícios objeto da contratação não se enquadram no conceito de bens de luxo, observadas as disposições do Decreto Municipal nº 60/2023.

2.5. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada no Estudo Técnico Preliminar e na análise de riscos, anexos a este Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (CICLO DE VIDA DO OBJETO)

3.1. A solução consiste no registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento de eventos, reuniões, capacitações, campanhas, ações institucionais, atendimentos coletivos e demais atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais, bem como à confecção de lembranças para datas comemorativas, ações educativas e atividades de integração com a comunidade, mediante fornecimento parcelado e sob demanda, conforme a necessidade da Administração Municipal e emissão da respectiva Autorização de Fornecimento.

3.2. O ciclo de vida do objeto compreende as seguintes etapas: (1) Planejamento: identificação das necessidades das Secretarias Municipais, definição dos itens, especificações e quantitativos estimados; (2) Contratação: realização do procedimento licitatório e formalização da Ata de Registro de Preços; (3) Fornecimento: entrega parcelada dos gêneros alimentícios, conforme as quantidades, os prazos e os locais indicados em cada Autorização de Fornecimento; (4) Recebimento: conferência dos produtos entregues quanto à quantidade, qualidade, integridade das embalagens, características, prazo de validade e demais especificações estabelecidas neste Termo de Referência; e (5) Utilização e Encerramento: utilização dos produtos pelas Secretarias requisitantes para as finalidades previstas, com a correta destinação ambiental e gestão de resíduos (segregação de embalagens recicláveis e descarte adequado de eventuais sobra de alimentos, observando as diretrizes municipais de sustentabilidade).

3.3. São de responsabilidade da contratada o fornecimento e a entrega dos gêneros alimentícios em perfeitas condições de consumo, devidamente acondicionados e embalados, observando-se as especificações, quantidades, prazos de validade e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência. Caberá, ainda, à contratada arcar com todos os custos relacionados ao transporte, carga, descarga e entrega dos produtos nos locais indicados pelas Secretarias requisitantes, bem como observar as normas sanitárias e demais disposições legais aplicáveis ao objeto.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Sustentabilidade: A contratada deverá observar rigorosamente a legislação ambiental e sanitária vigente, adotando práticas que reduzam os impactos ambientais no fornecimento dos gêneros alimentícios, prioritariamente quanto ao acondicionamento e transporte, priorizando embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, desde que compatíveis com as exigências de higiene e conservação dos alimentos.

4.2. Indicação de marcas ou modelos: Não há indicação de marca específica. Serão aceitos produtos de qualquer fabricante que atendam integralmente às especificações técnicas, características mínimas de qualidade, padrões de embalagem, rotulagem (registro ANVISA/MAPA, quando aplicável) e prazo de validade fixados neste Termo de Referência.

4.3. Carta de solidariedade: não se aplica.

4.4. Vistoria/visita técnica: Não se aplica, por se tratar de aquisição de bens comuns com fornecimento parcelado, cujas especificações de entrega estão plenamente detalhadas neste instrumento, nos termos do art. 63, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

4.5. Prazo de validade da proposta: no mínimo 60 (sessenta) dias, contados da data de sua apresentação.

5. DETALHAMENTO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. Do Fornecimento: A contratada deverá fornecer, de forma parcelada e sob demanda, os gêneros alimentícios objeto da contratação, mediante prévia emissão de Autorização de Fornecimento (AF), observando rigorosamente as especificações, os quantitativos e as condições estabelecidas neste Termo de Referência. Incumbe à contratada:

a) fornecer os produtos em perfeitas condições de consumo, conservação e higiene, dentro do prazo de validade e em conformidade com as especificações estabelecidas para cada item;

b) realizar, às suas expensas, o transporte, a carga, a descarga e a entrega dos produtos nos locais indicados pelas Secretarias requisitantes, adotando as condições adequadas de acondicionamento e conservação durante todo o transporte;

c) assegurar que os produtos sejam entregues em embalagens adequadas, íntegras e lacradas, quando aplicável, contendo as informações exigidas na especificação de cada item e pela legislação sanitária vigente;

d) manter, durante o transporte e até a efetiva entrega, as condições de temperatura, refrigeração ou congelamento exigidas para os produtos que necessitem de conservação especial, de forma a preservar sua qualidade, integridade e segurança alimentar;

e) substituir, sem ônus adicional para a Administração, os produtos que apresentem embalagens violadas ou danificadas, sinais de deterioração, alterações de cor, odor, sabor ou textura, descongelamento indevido, prazo de validade incompatível com as especificações ou qualquer outra desconformidade com este Termo de Referência.

5.2. Condições de fornecimento. O fornecimento será realizado de forma parcelada e sob demanda, conforme a necessidade da Administração Municipal, mediante emissão de Autorização de Fornecimento, na qual serão indicados os produtos, as quantidades, o local de entrega e demais informações necessárias ao atendimento da solicitação. A contratada deverá observar as condições adequadas de higiene, acondicionamento, transporte e conservação dos gêneros alimentícios até o momento da entrega.

5.3. Entrega e recebimento. Os produtos serão recebidos mediante conferência de sua conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência e na respectiva Autorização de Fornecimento, especialmente quanto à quantidade, qualidade, apresentação, peso ou volume, integridade das embalagens, condições de conservação e prazo de validade.

5.3.1. Os produtos poderão ser recusados, total ou parcialmente, quando estiverem em desacordo com as especificações exigidas, apresentarem embalagens danificadas ou violadas, sinais de deterioração, alteração das características próprias do produto ou quaisquer condições que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo, devendo a contratada promover sua substituição sem qualquer ônus adicional para a Administração.

5.4. Produtos, embalagens e especificações: Todos os gêneros alimentícios deverão atender integralmente às especificações técnicas previstas neste Termo de Referência (apresentação, composição, gramatura, peso, volume, embalagem, rotulagem, conservação e validade). As embalagens deverão ser adequadas ao contato com alimentos, estar íntegras e limpas, contendo rotulagem em conformidade com as normas do MAPA, ANVISA e Vigilância Sanitária.

5.5. Padrões de qualidade e condições sanitárias: Os gêneros alimentícios deverão ser próprios para consumo humano, sendo vedado o fornecimento de itens com sinais de deterioração, contaminação, sujidades ou corpos estranhos. A contratada deverá observar rigorosamente as normas sanitárias vigentes. Os produtos refrigerados ou congelados deverão ser transportados em veículos adequados que garantam a manutenção da cadeia de frio até a entrega. Quando necessário à aferição da qualidade, a Administração poderá exigir a apresentação de amostra e/ou de ficha técnica dos

produtos, previamente à contratação ou ao primeiro fornecimento, conforme critérios objetivos definidos no edital.

5.6. Prazos para fornecimento: A entrega dos produtos deverá ser efetuada no prazo máximo de ~~até~~ **5 (cinco) dias úteis** conforme estipulado na Autorização de Fornecimento~~),~~, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento pela contratada. Nos casos de produtos destinados a eventos ou atividades com data previamente definida, a entrega deverá ocorrer na data, local e horário impreterivelmente indicados pela Secretaria requisitante.

6. REGIME DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. A execução do objeto será realizada de forma parcelada e sob demanda, mediante a emissão de Autorização de Fornecimento, a qual indicará os itens, os quantitativos, os prazos e os locais de entrega, conforme a necessidade do Município de Major Gercino/SC, observadas as condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

6.2. Caso a contratada esteja impossibilitada de efetuar o fornecimento nas condições e prazos estabelecidos na Autorização de Fornecimento, deverá comunicar formalmente as razões justificadoras à Administração no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas contadas do recebimento (ou no prazo fixado na própria Autorização de Fornecimento), para análise de eventual prorrogação ou adequação, ressalvadas as hipóteses de caso fortuito ou força maior devidamente comprovadas.

6.3. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nos locais, datas e horários indicados na Autorização de Fornecimento, abrangendo todas as etapas de transporte, carga, descarga e acondicionamento adequado, observadas rigorosamente as especificações técnicas, padrões sanitários e prazos de validade exigidos.

6.4. O fornecimento ocorrerá exclusivamente conforme as necessidades da Administração Municipal, não havendo obrigação de aquisição da totalidade dos quantitativos estimados na Ata de Registro de Preços, os quais constituem meras previsões para futuras e eventuais contratações.

7. GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO/ATA

7.1. Não será exigida garantia de execução contratual, nos termos dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza do objeto, consistente na aquisição de gêneros alimentícios, por meio do Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado e sob demanda.

A opção pela não exigência de garantia justifica-se por se tratar de aquisição de bens comuns, cujos riscos de inadimplemento podem ser adequadamente mitigados mediante a emissão de Autorizações de Fornecimento, a fiscalização das entregas, o recebimento condicionado à verificação da conformidade dos produtos com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência e a

aplicação das sanções administrativas cabíveis em caso de descumprimento das obrigações assumidas.

8. GARANTIA DOS SERVIÇOS

8.1. A contratada responderá pela qualidade, integridade, conservação e conformidade dos gêneros alimentícios fornecidos, bem como por eventuais vícios, defeitos, irregularidades ou desconformidades verificadas nos produtos, observadas as especificações constantes neste Termo de Referência, a legislação sanitária aplicável e as disposições da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo das demais responsabilidades legais e contratuais.

8.2. Constatado que qualquer produto entregue apresente embalagem violada ou danificada, sinais de deterioração, alteração de cor, odor, sabor ou textura, descongelamento indevido, prazo de validade incompatível com o exigido ou qualquer outra desconformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, a contratada deverá promover sua substituição, às suas expensas, no prazo estabelecido pela Administração, sem qualquer ônus adicional para o Município e sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

8.3. O recebimento, a conferência e a fiscalização dos produtos pela Administração não excluem nem reduzem a responsabilidade da contratada pela qualidade, adequação, segurança alimentar e conformidade dos gêneros alimentícios fornecidos, nem por eventuais danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de vícios ou inadequações dos produtos, nos termos do art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

9. SUBCONTRATAÇÃO

9.1. É vedada a subcontratação total do objeto, não sendo admitida a transferência a terceiros da responsabilidade pelo fornecimento dos gêneros alimentícios registrados.

9.2. A contratada poderá utilizar terceiros para a realização de atividades acessórias de transporte e logística necessárias à entrega dos produtos, sem que isso caracterize transferência da responsabilidade pela execução do objeto.

9.3. A utilização de terceiros para as atividades previstas no item anterior não exime a contratada de sua responsabilidade integral pela qualidade, conservação, acondicionamento, transporte e entrega dos produtos, pelo cumprimento dos prazos e das especificações estabelecidas neste Termo de Referência, permanecendo como única responsável perante a Administração pelo integral cumprimento das obrigações assumidas.

10. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

10.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica: emissão da Autorização de Fornecimento (AF) pela Administração, com indicação dos produtos, quantitativos, local e demais condições necessárias à entrega; separação, acondicionamento e transporte dos gêneros alimentícios pela contratada, observadas as condições adequadas de higiene, conservação e segurança alimentar; entrega dos produtos nos locais indicados pelas Secretarias requisitantes, dentro do prazo estabelecido; conferência pela Administração quanto à quantidade, qualidade, integridade das embalagens, prazo de validade, condições de conservação e conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência; e recebimento do objeto, na forma prevista neste instrumento.

10.2. Eventuais alterações referentes aos quantitativos solicitados, locais, datas ou horários de entrega deverão ser comunicadas previamente à contratada, observados os limites dos quantitativos registrados, as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços e a viabilidade do atendimento. Tais ajustes, quando realizados antes da efetiva entrega e sem alteração das características e especificações dos produtos registrados, não caracterizarão alteração qualitativa do objeto.

11. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO/ATA

11.1. A Ata de Registro de Preços e os instrumentos dela decorrentes deverão ser executados fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas pactuadas e as disposições da Lei nº 14.133/2021, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial. As comunicações entre a Administração e a contratada serão realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se a utilização de meio eletrônico para esse fim. Eventuais ocorrências que interfiram nos prazos de fornecimento deverão ser devidamente registradas e tratadas na forma da legislação aplicável.

11.2. Preposto: A contratada deverá indicar representante responsável pelo acompanhamento das demandas decorrentes da Ata de Registro de Preços, mantendo-o acessível durante sua vigência para receber solicitações, notificações e demais comunicações relacionadas ao fornecimento. A Administração poderá, mediante justificativa, solicitar a substituição do representante indicado.

11.3. Fiscalização técnica: O fiscal acompanhará e fiscalizará o fornecimento dos gêneros alimentícios, verificando o cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência, especialmente quanto aos quantitativos, especificações, qualidade, integridade das embalagens, condições de conservação, prazos de validade, transporte e entrega dos produtos. As ocorrências deverão ser registradas, com indicação das providências necessárias à regularização das irregularidades constatadas, podendo ser expedidas notificações à contratada para correção ou substituição dos produtos, nos termos do art. 117, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

11.4. Fiscalização administrativa: O fiscal administrativo, quando designado, acompanhará os aspectos administrativos da contratação, especialmente a manutenção das condições de habilitação da contratada, a documentação necessária à liquidação e ao pagamento, eventuais glosas, ocorrências

administrativas, apostilamentos e demais providências relacionadas à execução dos instrumentos decorrentes da Ata, comunicando ao gestor as situações que ultrapassarem sua competência.

11.5. Gestor da ata: Caberá ao gestor coordenar o acompanhamento e o gerenciamento da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos dela decorrentes, mantendo os registros das Autorizações de Fornecimento emitidas, entregas realizadas, ocorrências, notificações, alterações e eventuais prorrogações; acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada; adotar as providências necessárias diante de eventuais descumprimentos; encaminhar, quando cabível, os fatos para apuração de responsabilidade, nos termos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021; e encaminhar ao setor competente a documentação necessária à liquidação e ao pagamento dos fornecimentos efetivamente realizados.

11.6. A designação dos fiscais e do gestor observará a segregação de funções, não devendo recair sobre agente que tenha atuado na condução do certame, e ponderará eventuais conflitos de interesse (TCU, Acórdãos nº 1.375/2015-Plenário e nº 3.083/2010-Plenário). A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada (art. 120 da Lei nº 14.133/2021).

11.7. Ficam designados:

Função	Nome	Cargo
Gestor da ata	Rony Cristian Brasil	Secretário de Administração
Fiscal administrativo	Josimar Melo	Diretor de Compras

12. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

12.1. A medição do objeto será realizada com base nos serviços efetivamente executados, conforme Autorização de Fornecimento e/ou Ordem de Serviço emitida pela Administração e devidamente atestados pelo fiscal responsável pela execução, após a conferência da conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

12.2. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso a contratada: (a) deixe de realizar os fornecimentos solicitados; (b) forneça produtos em desacordo com as especificações técnicas exigidas; ou (c) forneça quantidade inferior à constante da Autorização de Fornecimento.

12.3. Recebimento: O objeto será recebido provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização, para posterior verificação da conformidade dos gêneros alimentícios com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência e na proposta, especialmente quanto à quantidade, qualidade, apresentação, peso ou volume, integridade das

embalagens, condições de conservação, rotulagem e prazo de validade, nos termos do art. 140, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

12.3.1. Os produtos poderão ser recusados, total ou parcialmente, quando estiverem em desacordo com as especificações, apresentarem embalagens violadas ou danificadas, sinais de deterioração, alterações de cor, odor, sabor ou textura, condições inadequadas de conservação, prazo de validade incompatível com o exigido ou qualquer outra irregularidade que comprometa sua qualidade ou segurança para consumo, devendo a contratada promover sua substituição, às suas expensas, no prazo estabelecido pela Administração, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

12.3.2. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade, quantidade e conformidade dos produtos entregues com as exigências deste Termo de Referência, mediante termo detalhado ou atesto no documento fiscal, conforme aplicável.

12.3.3. Havendo controvérsia quanto à quantidade, qualidade ou demais condições dos produtos fornecidos, observar-se-á o disposto no art. 143 da Lei nº 14.133/2021.

12.4. Liquidação: Recebida a nota fiscal, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para liquidação, prorrogável por igual período, mediante verificação dos elementos essenciais do documento, incluindo sua validade, data de emissão, identificação da Ata de Registro de Preços e do órgão requisitante, número da Autorização de Fornecimento, descrição dos produtos efetivamente entregues, respectivos quantitativos e valores, bem como eventuais retenções incidentes.

12.4.1. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou qualquer circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que a contratada adote as providências necessárias à regularização, sem ônus para a contratante. A nota fiscal deverá ser acompanhada da comprovação da regularidade fiscal da contratada, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou apresentação da documentação pertinente, nos termos do art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

12.4.2. Constatada irregularidade, a contratada será notificada para regularizar a situação ou apresentar manifestação no prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período. Não havendo regularização, serão adotadas as providências administrativas cabíveis, inclusive, quando aplicável, quanto ao cancelamento do registro de preços, assegurados o contraditório e a ampla defesa. 0Permanecerão devidos os pagamentos relativos aos produtos efetivamente fornecidos, recebidos e aceitos pela Administração, até eventual decisão em contrário.

12.5. Prazo e forma de pagamento: o pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do atesto da nota fiscal, por ordem bancária, em banco, agência e conta indicados pela contratada, considerando-se como data do pagamento o dia da emissão da ordem bancária, efetuadas as retenções tributárias previstas na legislação aplicável.

13. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

13.1. O(s) fornecedor(es) será(ão) selecionado(s) por meio de pregão, em sua forma eletrônica, pelo Sistema de Registro de Preços, com fundamento nos arts. 6º, inciso XLI, 28, inciso I, e 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021, com critério de julgamento de **menor preço por item**.

13.2. Habilitação jurídica: (a) pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente com validade nacional; (b) empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis; (c) MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI; (d) sociedade empresária, SLU ou EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social registrado na Junta Comercial, com documento comprobatório de seus administradores; (e) sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil; (f) sociedade simples: ato constitutivo inscrito no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, com documento comprobatório de seus administradores; (g) filial, sucursal ou agência: inscrição no registro competente, com averbação no registro da matriz; (h) sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, e o registro do art. 107 da Lei nº 5.764/1971. Os documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

13.3. Habilitação fiscal, social e trabalhista: (a) prova de inscrição no CNPJ; (b) regularidade perante a Fazenda Nacional (certidão conjunta RFB/PGFN, inclusive contribuições previdenciárias); (c) regularidade com o FGTS; (d) inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho (CNDT); (e) regularidade com as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor. O fornecedor isento comprovará tal condição mediante declaração da Fazenda respectiva; o MEI que pretenda os benefícios da LC nº 123/2006 fica dispensado da prova de inscrição nos cadastros estadual e municipal.

13.4. Qualificação econômico-financeira: (a) certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor; (b) .Balanço patrimonial dos dois últimos exercícios financeiros, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

13.5. Qualificação técnica: a) certidão(ões) ou atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão da licitante para o fornecimento de gêneros alimentícios ou produtos de natureza compatível com o(s) item(ns) licitado(s), em características e condições compatíveis com o objeto da contratação, nos termos do art. 67 da Lei nº 14.133/2021;

b) Alvará/Licença Sanitária vigente, expedido(a) pelo órgão de Vigilância Sanitária competente, em nome da licitante, quando exigível em razão da atividade desenvolvida e da natureza dos produtos objeto do(s) item(ns) para o(s) qual(is) apresentar proposta;

c) licença, autorização, registro ou documento equivalente perante o órgão competente, quando sua apresentação for legalmente exigida para o exercício da atividade de fabricação, comercialização, armazenamento, distribuição ou transporte dos gêneros alimentícios correspondentes ao(s) item(ns) licitado(s);

d) quando se tratar de produtos que necessitem de refrigeração ou congelamento, a licitante deverá declarar que dispõe de condições adequadas de armazenamento e transporte, comprometendo-se a manter a temperatura e as condições de conservação exigidas durante todo o percurso até a efetiva entrega dos produtos;

e) os produtos fornecidos deverão atender às normas sanitárias vigentes e às exigências dos órgãos competentes, inclusive ANVISA, MAPA e Vigilância Sanitária, quando aplicáveis, devendo possuir registro, notificação, inspeção ou autorização específica sempre que exigidos pela legislação pertinente.

13.6. Declarações: (I) de que não foi declarada inidônea e de que inexistem fatos impeditivos à habilitação; (II) de conhecimento e concordância com o edital e seus anexos; (III) de pleno conhecimento do objeto e das condições e peculiaridades inerentes à execução dos serviços; (IV) de que não está impedida de transacionar com a Administração Pública; (V) de que prestará os serviços pelo valor proposto e nos prazos estabelecidos; (VI) de inexistência de vínculo com dirigente do órgão ou agente público que atue na licitação, fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do art. 14 da Lei nº 14.133/2021; (VII) de que dispõe de instalações, equipamentos, estrutura e pessoal técnico adequados para a execução do objeto; (VIII) de concordância com os termos do edital; (IX) de cumprimento da reserva de cargos (art. 116 da Lei nº 14.133/2021); (X) de não emprego de menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de menor de 16 anos, salvo aprendiz a partir de 14 anos (art. 68, VI, da Lei nº 14.133/2021; art. 7º, XXXIII, da CF/88); (XI) de que a proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas.

14. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, a licitante ou contratada que der causa à inexecução parcial ou total do contrato; deixar de entregar documentos exigidos; não mantiver a proposta; não assinar a ata, o contrato ou instrumento equivalente no prazo; ensejar o retardamento da execução sem motivo justificado; apresentar declaração ou documentação falsa; fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento; comportar-se de modo inidôneo; ou praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

14.2. Sujeitam-se as infrações, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções: advertência; multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil de atraso injustificado, até o limite de 10% (dez por cento) do valor da parcela em atraso; multa pela inexecução total ou parcial, de até 20% (vinte por cento) do valor do contrato ou do instrumento equivalente, graduável conforme a gravidade; impedimento de licitar e contratar pelo prazo de até 3 (três) anos; e declaração de inidoneidade para licitar e contratar, pelo prazo de 3 (três) a 6 (seis) anos (art. 156 da Lei nº 14.133/2021).

14.3. A multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções. A aplicação de qualquer penalidade observará processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa (arts. 157 e 158 da Lei nº 14.133/2021), considerando-se, na dosimetria, a natureza e a gravidade da infração, as peculiaridades do caso, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e os danos causados à Administração.

15. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

15.1. O custo total estimado da contratação é de R$ 527.309,00 (quinhentos e vinte e sete mil, trezentos e nove reais), conforme os custos unitários máximos por item constantes da tabela do item 1.3 deste Termo de Referência, apurados mediante pesquisa de preços, nos termos do art. 23, caput e § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

15.2. O valor estimado possui caráter referencial, considerando tratar-se de Sistema de Registro de Preços, não obrigando a Administração à aquisição da totalidade dos quantitativos registrados, os quais serão solicitados de forma parcelada e de acordo com a efetiva necessidade das Secretarias Municipais.

15.3. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços registrados custo dos produtos registrados, nas seguintes situações: (a) em caso de força maior, caso fortuito, fato do príncipe ou fatos imprevisíveis, ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada (art. 124, II, "d", da Lei nº 14.133/2021); (b) em caso de criação, alteração ou extinção de tributos ou encargos legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados; (c) mediante reajuste, respeitada a anualidade contada da data do orçamento estimado, pela variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE)); ou (d) mediante repactuação, a pedido do interessado, conforme os critérios definidos para a contratação..

16. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. Em se tratando de licitação para registro de preços, a indicação da dotação orçamentária é exigível apenas antes da formalização do contrato ou instrumento equivalente nos termos do regulamento do Sistema de Registro de Preços aplicável, razão pela qual a indicação será realizada em momento anterior a cada contratação decorrente da ata.

17. FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de São João Batista/SC, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir as questões oriundas da presente contratação.

18. DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. A aceitação do objeto observará as especificações deste Termo de Referência e de seus anexos. A contratante não responderá por compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto.

18.2. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada, desde que observados pela nova pessoa jurídica os requisitos de habilitação, mantidas as condições originais, sem prejuízo da execução e com anuência expressa da contratante.

18.3. A contratação não gera vínculo empregatício entre o Município e os profissionais da contratada, sendo esta a única responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução (art. 121 da Lei nº 14.133/2021).

18.4. Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 60/2023, admitida a utilização, por analogia, de regramentos editados pela União.

Major Gercino/SC, 1 de setembro de 2026.

_____

Rony Cristian Brasil

ANEXO — ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ITENS

As especificações técnicas mínimas dos itens que compõem o objeto são as constantes do quadro abaixo, observadas as quantidades e os valores máximos estimados neste Termo de Referência. Em caso de divergência, prevalecem as especificações deste anexo.

Item	Descrição
1	**ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500ML** **Descrição:** Água mineral natural, sem adição de gás carbônico, própria para consumo humano, envasada conforme normas sanitárias vigentes. **Apresentação:** Garrafa individual de 500 ml. **Embalagem:** Garrafa plástica descartável (PET), atóxica, lacrada, transparente ou conforme padrão do fabricante. **Características técnicas mínimas:** Água mineral natural, incolor, inodora e insípida Sem gás Atender aos padrões de potabilidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente Produto próprio para consumo humano **Rotulagem:** A embalagem deverá conter, obrigatoriamente, identificação do produto, marca, volume, fonte de captação, composição química, número do registro no órgão competente, lote, data de envase e prazo de validade, conforme normas da ANVISA e do DNPM/ANM. **Validade:** Prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses, contados a partir da data de entrega.
2	**ÁGUA MINERAL SEM GÁS COPO 200ML** **Descrição:** Água mineral natural, sem adição de gás carbônico, própria para consumo humano, envasada conforme normas sanitárias vigentes. **Apresentação:** Copo plástico individual de 200 ml. **Embalagem:** Copo plástico descartável, atóxico, lacrado com selo de alumínio ou material equivalente, próprio para contato com alimentos. **Características técnicas mínimas:** Água mineral natural, incolor, inodora e insípida Sem gás Atender aos padrões de potabilidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente Produto próprio para consumo humano **Rotulagem:** O copo deverá conter identificação do produto, marca, volume, fonte de captação, composição química, número de registro no órgão competente, lote, data de envase e prazo de validade, em conformidade com as normas da ANVISA e da ANM. **Validade:** Prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses, contados a partir da data de entrega.
3	**BALA MACIA SORTIDA 2KG** **Descrição:** Bala macia sortida, composta por unidades de sabores variados, com textura macia e mastigável, própria para consumo humano, acondicionada em pacotes de 2 (dois) quilogramas, indicada para distribuição em eventos, ações institucionais, atividades escolares ou administrativas, conforme a necessidade do órgão requisitante.

	Apresentação: Balas embaladas individualmente. **Sabores:** Variados, conforme composição do fabricante. **Características técnicas mínimas:** Produto alimentício próprio para consumo humano Textura macia e mastigável Sabores variados, com coloração e aroma característicos Produto dentro do prazo de validade Não apresentar sinais de violação, deterioração ou alteração de odor, cor ou sabor **Embalagem:** Acondicionada em pacote de 2 kg, em embalagem original do fabricante, íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, marca, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais. Condições sanitárias e legais: O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes, estar em conformidade com a legislação da ANVISA para alimentos e possuir registro ou notificação, quando aplicável. **Validade:**Prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses, contados a partir da data de entrega.
4	**BATATA PALHA 1KG** **Descrição:** Batata palha pronta para consumo, obtida a partir de batatas selecionadas, fatiadas em palha e fritas, própria para consumo humano, utilizada como acompanhamento em preparações alimentícias diversas. **Apresentação:** Pacote de 1 (um) quilograma. **Características técnicas mínimas:** Produto crocante, com coloração uniforme Sabor e odor característicos Isenta de sujidades, corpos estranhos ou sinais de deterioração Produto dentro do prazo de validade **Embalagem:** Embalagem original do fabricante, íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, marca, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais. **Validade:** Prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.
5	**BOMBOM TIPO WAFER RECHEADO COM CASTANHA DE CAJU** **Descrição:** Bombom composto por wafer crocante recheado com creme sabor castanha de caju, envolto por cobertura sabor chocolate ao leite, apresentado em formato esférico, próprio para consumo humano, indicado para distribuição em eventos, ações institucionais, comemorativas ou atividades escolares. **Apresentação:** Pacote de **1 kg**, contendo unidades embaladas individualmente. **Características técnicas mínimas:** Wafer crocante com recheio cremoso sabor castanha de caju Cobertura sabor chocolate Formato esférico característico Sabor, cor e odor característicos Textura adequada, sem sinais de derretimento excessivo ou cristalização Produto dentro do prazo de validade

	Isento de sujidades, mofo ou sinais de deterioração **Embalagem:** Embalagem individual original do fabricante, íntegra e lacrada, própria para contato com alimentos, contendo peso líquido de 1 kg, identificação do produto, peso unitário, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais. **Condições sanitárias e legais:** Produto em conformidade com as normas sanitárias vigentes e com a legislação da **ANVISA** para alimentos. **Validade:** Prazo mínimo de validade de **6 (seis) meses**, contados a partir da data de entrega.
6	**BOMBOM TIPO WAFER RECHEADO COM COBERTURA DE CHOCOLATE BRANCO** **Descrição:** Bombom composto por wafer crocante recheado com creme, envolto por cobertura sabor chocolate branco, apresentado em formato esférico, próprio para consumo humano, indicado para distribuição em eventos, ações institucionais, comemorativas ou atividades escolares. **Apresentação:** Pacote de **1 kg**, contendo unidades embaladas individualmente. **Características técnicas mínimas:** Wafer crocante com recheio cremoso Cobertura sabor chocolate branco Formato esférico característico Sabor, cor e odor característicos Textura adequada, sem sinais de derretimento excessivo ou cristalização Produto dentro do prazo de validade Isento de sujidades, mofo ou sinais de deterioração **Embalagem:** Embalagem individual original do fabricante, íntegra e lacrada, própria para contato com alimentos, contendo peso líquido de 1 kg, identificação do produto, peso unitário, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais. **Condições sanitárias e legais:** Produto em conformidade com as normas sanitárias vigentes e com a legislação da **ANVISA** para alimentos. **Validade:** Prazo mínimo de validade de **6 (seis) meses**, contados a partir da data de entrega.
7	**CORANTE ALIMENTÍCIO 10ML** **Descrição:** Corante alimentício, próprio para uso em alimentos, indicado para coloração de preparações culinárias, confeitaria e produtos alimentícios em geral, sem alterar sabor ou odor quando utilizado conforme orientação do fabricante. **Apresentação:** Líquido **Cor:** Variadas, conforme demanda (ex.: vermelho, azul, amarelo, verde, entre outras). **Composição:** Corantes permitidos para uso alimentício, conforme legislação sanitária vigente. **Solubilidade:** Solúvel em água, com fácil dispersão. **Características técnicas mínimas:** -Uso exclusivo alimentício -Cor intensa, uniforme e estável -Não tóxico quando utilizado conforme recomendação -Não alterar significativamente o sabor, aroma ou textura do alimento -Produto próprio para uso culinário e confeitaria

	Embalagem: Embalagem original do fabricante, lacrada, apropriada para contato com alimentos, contendo identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição e instruções de uso. **Validade:** Prazo mínimo de validade de 12 (doze) meses, contados a partir da data de entrega. **Condições sanitárias e legais:** O produto deverá estar em conformidade com as normas da **ANVISA**, possuir registro ou notificação quando aplicável, e atender às legislações sanitárias vigentes para alimentos.
8	**CHOCOLATE TIPO WAFER RECHEADO COBERTO COM CHOCOLATE** **Descrição:** Produto alimentício composto por camadas de wafer crocante recheadas com creme, cobertas com chocolate, próprio para consumo humano, apresentado em barras individuais acondicionados em embalagem com gramatura aproximada de 126 g, contendo mínimo de 16 (dezesseis) unidades individuais, indicado para distribuição em eventos, ações institucionais, comemorativas ou atividades escolares. **Características técnicas mínimas:** Wafer crocante em múltiplas camadas Recheio cremoso com sabor característico Cobertura de chocolate Textura crocante, sem sinais de umidade excessiva ou quebra Cor, odor e sabor próprios do produto Produto dentro do prazo de validade Isento de sujidades, mofo ou sinais de deterioração **Embalagem:** Embalagem original do fabricante, íntegra e lacrada, contendo peso líquido aproximado de 126 g, contendo mínimo de 16 (dezesseis) unidades, identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais. **Condições sanitárias e legais:** Produto em conformidade com as normas sanitárias vigentes e com a legislação da ANVISA para alimentos. **Validade:** Prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses, contados a partir da data de entrega.
9	**CREME DE LEITE 200G** **Descrição:** Creme de leite destinado ao uso culinário, próprio para consumo humano, com textura homogênea e sabor característico, utilizado no preparo de receitas doces e salgadas. **Apresentação:** Embalagem de 200 (duzentos) gramas. **Características técnicas mínimas:** Textura cremosa e homogênea Sabor e odor característicos Isento de grumos, separações anormais ou alterações sensoriais Produto dentro do prazo de validade **Embalagem:** Embalagem original do fabricante (lata, caixinha ou similar), íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, marca, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais. **Validade:** Prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.
10	**CUCA GRANDE 40CM**

	Descrição: Cuca alemã tradicional, já assada, produzida à base de massa fermentada doce, com cobertura característica (farofa/cobertura açucarada), podendo conter recheio conforme padrão do fornecedor, própria para consumo humano. **Apresentação:** Unidade grande, conforme padrão do fabricante/padaria. **Gramatura aproximada:** 1,6 kg a 2,0 kg por unidade, admitida variação conforme processo artesanal ou industrial. **Características técnicas mínimas:** Massa macia e bem assada Cobertura típica de cuca alemã Sabor, cor e odor característicos Produto fresco, preferencialmente do dia Isenta de mofo, sujidades ou alterações sensoriais **Embalagem:** Acondicionada em embalagem adequada para alimentos, íntegra e protegida, garantindo higiene, integridade e qualidade do produto até a entrega.
11	**CUCA MÉDIA 30CM** **Descrição:** Cuca alemã tradicional, já assada, produzida à base de massa fermentada doce, com cobertura característica (farofa/cobertura açucarada), podendo conter recheio conforme padrão do fornecedor, própria para consumo humano. **Apresentação:** Unidade média, conforme padrão do fabricante/padaria. **Gramatura aproximada:** 900 g a 1,2 kg por unidade, admitida variação conforme processo artesanal ou industrial. **Características técnicas mínimas:** Massa macia e bem assada Cobertura típica de cuca alemã Sabor, cor e odor característicos Produto fresco, preferencialmente do dia Isenta de mofo, sujidades ou alterações sensoriais **Embalagem:** Acondicionada em embalagem adequada para alimentos, íntegra e protegida, garantindo higiene, integridade e qualidade do produto até a entrega.
12	**GELO 5KG** **Descrição:** Gelo produzido com água potável, próprio para uso alimentar, destinado ao resfriamento de bebidas e alimentos. **Apresentação:** Embalagem plástica lacrada contendo 5 (cinco) quilogramas. **Formato:** Cubos **Características técnicas mínimas:** Produzido com água potável Incolor, inodoro e insípido Isento de impurezas, sujidades ou odores estranhos Produto próprio para uso alimentar **Embalagem:** Embalagem plástica resistente, íntegra e lacrada, própria para contato com alimentos, contendo identificação do produto, fabricante, peso, data de produção e validade.
13	**LEITE CONDENSADO 395G**

	Descrição: Leite condensado, obtido a partir de leite integral e açúcar, próprio para consumo humano, indicado para preparo de sobremesas e receitas culinárias em geral. **Apresentação:** Embalagem de 395g (trezentos e noventa e cinco) gramas. **Características técnicas mínimas:** Textura cremosa e homogênea Cor, sabor e odor característicos Isento de impurezas ou alterações sensoriais Produto dentro do prazo de validade **Embalagem:** Embalagem original do fabricante, íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, marca, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais. **Validade:** Prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.
14	**MORTADELA 200G** **Descrição:** Mortadela cozida, industrializada, própria para consumo humano, indicada para preparo de lanches e refeições. **Apresentação:** Embalagem de 200 (duzentos) gramas. **Características técnicas mínimas:** Sabor, cor e odor característicos Textura firme e homogênea Isenta de sujidades, alterações sensoriais ou sinais de deterioração Produto dentro do prazo de validade **Embalagem:** Embalagem original do fabricante, íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, marca, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade. **Condições sanitárias:** Produto em conformidade com as normas da ANVISA e do MAPA, quando aplicável.
15	**PÃO DE CACHORRO QUENTE** **Descrição:** Pão tipo cachorro-quente, tamanho padrão (50g a 60g por unidade), próprio para consumo humano, indicado para preparo de lanches. **Apresentação:** Embalagem conforme padrão do fabricante contendo no mínimo 5 unidades. **Características técnicas mínimas:** Formato alongado, tamanho padrão Textura macia e sabor característico Miolo uniforme e casca fina Isento de mofo, sujidades ou alterações sensoriais Produto dentro do prazo de validade **Embalagem:** Embalagem original do fabricante, íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, quantidade de unidades, lote, data de fabricação e prazo de validade. **Condições sanitárias:** Produto em conformidade com as normas da ANVISA.
16	**PÃO DE QUEIJO 1KG** **Descrição:** Pão de queijo congelado, produzido à base de polvilho e queijo, próprio para consumo humano, destinado ao preparo por assamento. **Apresentação:** Pacote com 1 (um) quilograma.

	Características técnicas mínimas: Unidades uniformes Textura e sabor característicos após preparo Produto congelado, sem sinais de descongelamento prévio Isento de sujidades ou alterações sensoriais Produto dentro do prazo de validade **Embalagem:** Embalagem original do fabricante, íntegra e lacrada, própria para alimentos congelados, contendo identificação do produto, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais. **Condições sanitárias:** Produto em conformidade com as normas da **ANVISA** para alimentos congelados.
17	**PÃO FATIADO 500G** **Descrição:** Pão fatiado industrializado, próprio para consumo humano, indicado para preparo de lanches e refeições. **Apresentação:** Embalagem com gramatura de 500g **Características técnicas mínimas:** Fatias uniformes e íntegras Textura macia e sabor característico Isento de mofo, sujidades ou alterações sensoriais Produto dentro do prazo de validade **Embalagem:** Embalagem original do fabricante, íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, marca, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais. **Condições sanitárias:** Produto em conformidade com as normas da **ANVISA**.
18	**PÃO FRANCÊS** **Descrição:** Pão francês tradicional, já assado, próprio para consumo humano, produzido com farinha de trigo, fermento, água e sal, indicado para consumo imediato e preparo de lanches e refeições. **Apresentação:** Fornecimento por unidade, conforme demanda do órgão requisitante. **Gramatura padrão:** Peso unitário aproximado de 50 g, admitida variação conforme padrão do fabricante/artesanal. **Características técnicas mínimas:** Produto entregue pronto para consumo, já assado, não congelado e não pré-assado Casca crocante e miolo macio Sabor, cor e odor característicos Produto fresco, preferencialmente do dia Isento de mofo, sujidades ou alterações sensoriais **Embalagem/Fornecimento:** Acondicionado em embalagem adequada para transporte de alimentos, garantindo higiene, integridade e qualidade do produto até a entrega. **Condições sanitárias:** Produto em conformidade com as normas da ANVISA e da Vigilância Sanitária municipal/estadual.
19	**PICOLÉ TRADICIONAL**

	Descrição: Picolé tradicional industrializado, próprio para consumo humano, elaborado à base de água ou leite, com sabores clássicos, acondicionado em embalagem individual, indicado para consumo em eventos, ações institucionais ou atividades escolares, conforme a necessidade do órgão requisitante. **Sabores:** Variados (ex.: morango, uva, limão, abacaxi, coco, chocolate, entre outros). **Apresentação:** Unidade individual com peso entre 50 e 60 g cada unidade. **Características técnicas mínimas:** Produto próprio para consumo humano Sabores tradicionais, com cor, odor e sabor característicos Textura adequada ao consumo Não apresentar sinais de descongelamento, recristalização ou deterioração Produto dentro do prazo de validade **Embalagem:** Embalagem individual, original do fabricante, íntegra e lacrada, própria para alimentos congelados, contendo identificação do produto, marca, sabor, lote, data de fabricação e prazo de validade. **Condições sanitárias e legais:** O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes, estar em conformidade com a legislação da ANVISA para alimentos congelados e possuir registro ou notificação, quando aplicável. **Validade:** Produto com validade vigente na data da entrega, conforme especificação do fabricante. **Condições de fornecimento:** O produto deverá ser transportado e armazenado sob condições adequadas de refrigeração/congelamento, garantindo a qualidade, segurança alimentar e integridade do produto até o momento da entrega.
20	**PIPOCA DOCE 30G** **Descrição:** Pipoca doce pronta para consumo, própria para consumo humano, acondicionada em embalagem individual. **Apresentação:** Pacote de 30 (trinta) gramas. **Características técnicas mínimas:** Produto crocante, com sabor doce característico Isenta de sujidades, corpos estranhos ou sinais de deterioração Produto dentro do prazo de validade **Embalagem:** Embalagem individual original do fabricante, íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, marca, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais.
21	**PIRULITO FORMATO DE CORAÇÃO** **Descrição:** Pirulito no formato de coração, sabor morango, próprio para consumo humano, indicado para distribuição em eventos, ações comemorativas ou institucionais. **Apresentação:** Unidade individual de aproximadamente 10g, acondicionadas em pacotes de 1Kg. **Características técnicas mínimas:** Produto alimentício próprio para consumo humano Sabor morango característico Formato de coração Produto dentro do prazo de validade

	Embalagem: Embalagem individual, íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, marca, sabor, lote, data de fabricação e prazo de validade.
22	**PRESUNTO COZIDO 200G** **Descrição:** Presunto cozido fatiado, elaborado a partir de carne suína selecionada, próprio para consumo humano, indicado para preparo de lanches e refeições. **Apresentação:** Embalagem contendo **200 (duzentos) gramas**, fatiado de forma uniforme. **Características técnicas mínimas:** Textura macia e homogênea Sabor e odor característicos Fatias íntegras e padronizadas Isento de sujidades, alterações sensoriais ou sinais de deterioração Produto dentro do prazo de validade **Embalagem:** Embalagem original do fabricante, a vácuo ou termo selada, íntegra e lacrada, própria para alimentos, contendo identificação do produto, marca, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade. **Condições sanitárias:** Produto em conformidade com as normas da **ANVISA** e do **MAPA**, quando aplicável.
23	**QUEIJO MUSSARELA 200G** **Descrição:** Queijo mussarela fatiado, obtido a partir de leite pasteurizado, próprio para consumo humano, indicado para preparo de lanches e refeições diversas. **Apresentação:** Embalagem contendo **200 (duzentos) gramas**, fatiado de forma uniforme. **Características técnicas mínimas:** Textura macia e homogênea Sabor e odor característicos Fatias íntegras e padronizadas Isento de mofo, sujidades ou alterações sensoriais Produto dentro do prazo de validade **Embalagem:** Embalagem original do fabricante, a vácuo ou termo selada, íntegra e lacrada, própria para alimentos, contendo identificação do produto, marca, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade. **Condições sanitárias:** Produto em conformidade com as normas da **ANVISA** e do **MAPA**, quando aplicável.
24	**REFRIGERANTE 200ML** **Descrição:** Refrigerante de primeira qualidade, não alcoólico, gaseificado, próprio para consumo humano, indicado para consumo individual em eventos, ações institucionais ou atividades escolares/administrativas. **Apresentação:** Embalagem individual de **200 (duzentos) mililitros**. **Sabores:** Variados, conforme disponibilidade do fabricante. **Características técnicas mínimas:** Produto próprio para consumo humano Sabor, cor e aroma característicos Gaseificação adequada

	Não apresentar vazamentos, amassados ou sinais de violação Produto dentro do prazo de validade **Embalagem:** Embalagem individual original do fabricante (garrafa ou lata), íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, marca, volume, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais. **Condições sanitárias:** Produto em conformidade com as normas da **ANVISA**.
25	**REFRIGERANTE 2L** **Descrição:** Refrigerante de primeira qualidade, não alcoólico, gaseificado, próprio para consumo humano, elaborado conforme padrões de qualidade e segurança alimentar, indicado para consumo em eventos, ações institucionais ou atividades administrativas. **Apresentação:** Garrafa de **2 (dois) litros**. **Sabores:** Variados (ex.: cola, guaraná, laranja, limão ou similares). **Características técnicas mínimas:** Produto próprio para consumo humano Sabor, cor e aroma característicos Gaseificação adequada Não apresentar alterações sensoriais ou embalagem danificada Produto dentro do prazo de validade **Embalagem:** Garrafa original do fabricante, em material resistente (PET ou similar), íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, marca, volume, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais. **Condições sanitárias:** Produto em conformidade com as normas da **ANVISA** para bebidas não alcoólicas.
26	**SALGADINHO TIPO FESTA** **Descrição:** Salgadinhos tipo festa, prontos para consumo, próprios para consumo humano, destinados à oferta em eventos, ações institucionais, comemorações ou atividades escolares, conforme a necessidade do órgão requisitante. **Tipos:** Variados, tais como coxinha, risoles, bolinha de queijo, croquete, empada ou similares. **Apresentação:** A granel **Peso/Quantidade:** Conforme demanda do órgão requisitante. **Características técnicas mínimas:** Produto alimentício próprio para consumo humano Recheios e massas com sabor, cor e odor característicos Isentos de sujidades, corpos estranhos ou sinais de deterioração Produto dentro do prazo de validade **Embalagem:** Embalagem adequada ao acondicionamento do produto, original do fabricante ou fornecedor, íntegra e lacrada, própria para contato com alimentos, contendo identificação do produto, tipo, peso/quantidade, data de fabricação e prazo de validade. **Condições de fornecimento:** Os salgadinhos devem ser fornecidos em condições adequadas de higiene, conservação e transporte, garantindo a qualidade e a segurança alimentar até o momento da entrega.
27	**SALSICHA 5KG**

	Descrição: Salsicha cozida, industrializada, própria para consumo humano, indicada para preparo de lanches e refeições diversas. **Apresentação:** Embalagem contendo 5 (cinco) quilogramas. **Características técnicas mínimas:** Sabor, cor e odor característicos Textura firme e uniforme Isenta de sujidades, alterações sensoriais ou sinais de deterioração Produto dentro do prazo de validade **Embalagem:** Embalagem original do fabricante, íntegra e lacrada, própria para alimentos, contendo identificação do produto, marca, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade. **Condições sanitárias:** Produto em conformidade com as normas da ANVISA e do MAPA, quando aplicável.

RONY CRISTIAN BRASIL:04214989945

Assinado de forma digital por RONY CRISTIAN BRASIL:04214989945
Dados: 2026.09.01 15:16:56 -03'00'