TERMO DE REFERÊNCIA (TR)

Unidade Gestora: Secretaria Municipal de Saúde

1. OBJETO (NATUREZA):

Constitui-se como objeto dessa licitação, a elaboração para a aquisição de lanches, marmitas, café e bebidas não alcoólicas para Coffee Break e refeições a serem servidos em reuniões, cursos e outros eventos organizados pelos diversos setores da administração pública municipal.

2. JUSTIFICATIVA (FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO):

A presente contratação tem como objetivo a aquisição de lanches, marmitas, café e bebidas não alcoólicas, destinados à realização de Coffee Breaks e refeições em reuniões, cursos, treinamentos, seminários, oficinas e demais eventos promovidos pelos diversos setores da administração pública do Município de Agrolândia.

A contratação justifica-se pela necessidade de garantir o adequado atendimento aos servidores, colaboradores, convidados e demais participantes, proporcionando conforto, bem-estar e condições adequadas para o desenvolvimento das atividades institucionais. A oferta de alimentação em eventos oficiais contribui para o aprimoramento da produtividade, facilita a integração entre equipes, fortalece a troca de conhecimentos e assegura a qualidade dos serviços públicos prestados à comunidade.

A contratação observa rigorosamente os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, publicidade e moralidade, conforme estabelecido na Lei Federal nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos), bem como as normas internas de planejamento, execução e controle de despesas do Município de Agrolândia. Todos os procedimentos seguirão critérios claros de fiscalização e acompanhamento, garantindo que a execução do contrato atenda às especificações técnicas, à qualidade dos produtos fornecidos e aos prazos estabelecidos.

Além disso, esta contratação possibilita maior organização e padronização na realização de eventos institucionais, promovendo transparência e controle na utilização de recursos

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 03/09/2025 16:04 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE https://c.ipm.com.br/pf688b55869be4.

públicos, reforçando o compromisso da administração municipal com a eficiência, a economicidade e a responsabilidade fiscal.

Diante do exposto, a contratação se mostra necessária, adequada e estratégica para atender às demandas institucionais do Município de Agrolândia, assegurando que reuniões, treinamentos e demais eventos ocorram com qualidade, conforto e eficiência, em benefício da administração e da comunidade atendida.

3. DO PRAZO DE VIGÊNCIA (INÍCIO, FIM E POSSIBILIDADES DE PRORROGAÇÃO):

O Registro de Preços terá vigência de 01 (um) ano, contada a partir da data de assinatura da respectiva Ata de Registro de Preços, permitindo que as secretarias participantes realizem contratações conforme suas necessidades durante o período de validade da Ata.

A Ata poderá ser prorrogada por igual período, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021, desde que haja justificativa fundamentada e manifestação de interesse da Administração, respeitando os limites legais e a conveniência para o Município de Agrolândia.

A vigência do Registro de Preços tem como objetivo assegurar planejamento, previsibilidade e economicidade, possibilitando contratações ágeis dentro das condições previamente estabelecidas na Ata, garantindo, assim, segurança jurídica, transparência e conformidade com a legislação vigente.

4. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES ESTIMADAS:

ITEM	QUANT	UNID	OBJETO	VALOR UNITÁRIO
01	1.910	UNIDADE	GARRAFA DE ÁGUA C/ GÁS 500 ML	R$1,50
02	1.710	UNIDADE	GARRAFA DE ÁGUA S/ GÁS 500 ML	R$1,36
03	1.630	UNIDADE	ÁGUA MINERAL GALÃO 20 LITROS	R$15,84
04	1.250	UNIDADE	SUCO NÉCTAR DE FRUTAS PRONTO PARA BEBER DIVERSOS SABORES (UVA, MORANGO, LARANJA, MARACUJÁ E ABACAXI), EM EMBALAGEM LONGA VIDA DE 200 ML.	R$4,00
05	516	UNIDADE	SUCO NÉCTAR DE FRUTAS PRONTO PARA BEBER DIVERSOS SABORES (UVA, MORANGO, LARANJA, MARACUJÁ E ABACAXI), EM EMBALAGEM LONGA VIDA DE 1 LITRO.	R$12,26
06	250	UNIDADE	SUCO 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU CONSERVANTES, SABOR LARANJA OU UVA. EMBALAGEM LACRADA DE 1 LITRO.	R$17,77
07	665	UNIDADE	GARRAFAS DE REFRIGERANTE, EMBALAGEM PET DE 2 LITROS DIVERSOS	R$8,90

			SABORES: COLA (CONTENDO EM SUA FORMULAÇÃO EXTRATO DE NOZ DE COLA); LIMÃO (CONTENDO EM SUA FORMULAÇÃO SUCO NATURAL MATERIAL CONSUMO UNI 1200 DE LIMÃO); GUARANÁ (CONTENDO EM SUA FORMULAÇÃO NO MÍNIMO 0,025 DE SEMENTE DE GUARANÁ);LARANJA (CONTENDO EM SUA FORMULAÇÃO NO MÍNIMO 10% DE SUCO NATURAL DE LARANJA).	
08	395	LITRO	CAFÉ PRONTO SEM AÇÚCAR PRETO	R$12,62
09	395	LITRO	CAFÉ PRONTO ADOÇADO PRETO	R$15,09
10	411	LITRO	CAFÉ PRONTO SEM AÇÚCAR COM LEITE	R$16,53
11	395	LITRO	CAFÉ PRONTO ADOÇADO COM LEITE	R$16,93
12	620	UNIDADE	REFEIÇÃO SERVIDA NO ESTABELECIMENTO TIPO BUFFET LIVRE: ARROZ, FEIJÃO(CARIOCA OU PRETO), 2 OPÇÕES DE CARNES (FRANGO, SUÍNA OU BOVINA), 06(SEIS) SALADAS (PRATOS FRIOS), 04(QUATRO) GUARNIÇÕES (LASANHA, NHOQUE, MASSAS, BATATA, MANDIOCA, PANQUECA, TORTA SALGADA, BANANA FRITA, LEGUMES REFOGADOS). SOBREMESA E SUCO DE 300 ML.	R$39,20
13	792	UNIDADE	I – TIPO DE ALMOÇO E JANTA – MAIONESE DE BATATAS, ARROZ, MACARRÃO, MANDIOCA DE FORNO, MANDIOCA FRITA, BATATA SOTÊ, FAROFA C/ BACON E BATATA PALHA, 5 TIPOS SALADA (3 COZIDAS E 02 CRUAS), CARNE: FRANGO(COXA E SOBRE COXA), CARNE DE PANELA, BOLO DE CARNE.	R$39,50
14	792	UNIDADE	II – TIPO DE ALMOÇO E JANTA – MAIONESE DE BATATAS, ARROZ, PASTELÃO, LASANHA, SUFLÊ DE MILHO, TORTA DE LEGUMES, FAROFA C/ BACON E BATATA PALHA, 6 TIPOS SALADA (3 COZIDAS E 03 CRUAS), CARNE: COSTELA ASSADA, CARNE SUÍNA, FRANGO (COXA E SOBRE COXA), BOLO DE CARNE. SOBREMESA: SAGU DE VINHO E OUTROS	R$41,29
15	187	UNIDADE	CAFÉ DA MANHÃ – CUCA 03 SABORES, PÃO CHIMIADO COM PATÊ, UMA FATIA DE QUEIJO E UMA FATIA DE PRESUNTO., PÃO DE QUEIJO, ROSCA DE POLVILHO, NEGA MALUCA COM COBERTURA OU BOLO DE CENOURA COM COBERTURA. UMA GARRAFA DE CAFÉ COM CAPACIDADE PARA 10 LTS., E UMA GARRAFA DE LEITE COM CAPACIDADE PARA 10 LITROS. FRUTAS DA ÉPOCA (03 TIPOS).	R$33,23
16	400	UNIDADE	CARDÁPIO MARMITA: ARROZ, FEIJÃO (CARIOCA OU PRETO), CARNE (FRANGO, SUÍNA OU BOVINA), 02(DUAS) SALADAS (UMA CRUA E UMA COZIDA), 01(UMA) GUARNIÇÃO (LASANHA, NHOQUE, MASSAS, BATATA, MANDIOCA, PANQUECA, TORTA SALGADA, BANANA FRITA, LEGUMES REFOGADOS).PESO APROXIMADO DE 650 A 700 GRS.	R$32,45
17	7.010	UNIDADE	SANDUÍCHE EM PÃO FRANCÊS, COM NO MÍNIMO 25 GRAMAS, COM UMA CAMADA DE MARGARINA, UMA FATIA DE QUEIJO DE 25 GRAMAS E UMA FATIA DE PRESUNTO COZIDO DE 25GRAMAS.	R$4,77
18	3.300	UNIDADE	MASSINHA – MASSINHA COM COBERTURA DE FAROFA COM CREME OU SEM CREME, MASSA TIPO PÃO DOCE, peso entre 60g e 90gr (assada, aerado e macio)	R$2,70
19	6.775	UNIDADE	SANDUÍCHE EM MINI PÃO DE LEITE, COM NO MÍNIMO 25 GRAMAS, COM UMA CAMADA DE MARGARINA, UMA FATIA DE QUEIJO DE 25 GRAMAS E UMA FATIA DE PEITO DE AVE DEFUMADO DE 25 GRAMAS, UMA FATIA DE TOMATE, UMA TIRA DE ALFACE, NÃO INFERIOR A LARGURA E COMPRIMENTO DO PÃO.	R$4,39
20	4.150	UNIDADE	SANDUÍCHE EM PÃO INTEGRAL COM NO MÍNIMO 25 GRAMAS, COM UMA CAMADA DE MARGARINA, UMA FATIA DE QUEIJO DE 25 GRAMAS,	R$5,13

			UMA FATIA DE TOMATE, UMA TIRA DE ALFACE, NÃO INFERIOR A LARGURA E COMPRIMENTO DO PÃO. DATA DE FABRICAÇÃO DO DIA DA ENTREGA.	
21	4.300	UNIDADE	MINI X, COM HAMBÚRGUER, TOMATE, ALFACE E QUEIJO. DEVERÁ SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA E ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA.	R$6,71
22	594	KG	PÃO DE QUEIJO COM PESO MÍNIMO DE 20 GRAMAS.	R$38,53
23	390	KG	ORELHA DE GATO DOCE – CROCANTE	R$34,80
24	522	KG	PEDAÇOS DE BOLO DE CENOURA, COM COBERTURA DE CHOCOLATE, DE NO MÍNIMO 50 GRAMAS, SEM RECHEIO	R$40,44
25	470	KG	PEDAÇOS DE BOLO NEGA MALUCA, DUAS CAMADAS COM RECHEIO, DE NO MÍNIMO 50 GRAMAS.	R$33,94
26	362	KG	PEDAÇOS DE BOLO DE NO MÍNIMO 50 GRAMAS, SEM RECHEIO, SABORES DIVERSOS (LARANJA, CHOCOLATE, LIMÃO, CENOURA, BANANA E FORMIGUEIRO) COM COBERTURAS DIVERSAS (CHOCOLATE, GLACÊ, GANACHE)	R$36,36
27	464	KG	PEDAÇOS DE CUCA ALEMÃ, COM COBERTURAS VARIADAS, PEDAÇOS ENTRE 40 E 50 GRS.	R$28,14
28	280	KG	MINI BOMBA COM RECHEIO SABORES DIVERSOS (CHOCOLATE, BAUNILHA, DOCE DE LEITE E CREME), COM COBERTURA DE CHOCOLATE BRANCO OU AO LEITE DERRETIDO COM PESO MÍNIMO DE 30 GRAMAS (PARA EVENTOS ESPECIAIS)	R$45,88
29	250	KG	BOLO DECORADO COM COBERTURA DE NATA CAMADAS OU CHANTILI EM COM RECHEIOS DIVERSOS (TIPO DOIS AMORES, BRIGADEIRO, E FRUTAS FRESCAS) PARA EVENTOS ESPECIAIS.	R$59,24
30	330	UNIDADE	BOLO INGLÊS (MASSA BRANCA E CHOCOLATE)	R$15,44
31	286	KG	BOLO INTEGRAL DE BANANA, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, LEITE, ÓLEO, BANANA, OVOS, AVEIA, AÇÚCAR MASCAVO, CANELA E FERMENTO EM PÓ. EM FORMA REDONDA DE BOLO COM FURO MATERIAL CONSUMO 30 KG 50 NO MEIO NAS DIMENSÕES 0,23 X 0,23 X 0,12 CM EM MÉDIA. ASSADO. COM DATA DE FABRICAÇÃO DO DIA DA ENTREGA.	R$29,28
32	140	KG	BISCOITOS FINOS CASEIROS NOS SABORES DE ARARUTA, COCO E POLVILHO.	R$34,53
33	140	KG	BOLACHA DE NATAL/PASCOA, SEM PINTAR.	R$36,23
34	140	KG	BOLACHA DE NATAL/PASCOA PINTADA.	R$36,23
35	130	KG	PÃO DE MEL COM COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE. INGREDIENTES MÍNIMOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, MEL, GORDURA VEGETAL, CHOCOLATE, DESDE QUE PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO, PODENDO CONTER ESPECIARIAS DESDE QUE NÃO DESCARACTERIZEM O SABOR DO PRODUTO, SEM GORDURAS TRANS. CARACTERÍSTICOS: COR, ODOR E SABORES CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. PESANDO DE 20 A 25 GRAMAS NO MÍNIMO, PODENDO VARIAR TAMANHO DE ACORDO COM EXIGÊNCIA DO SOLICITANTE. FABRICAÇÃO DO DIA DA ENTREGA.	R$36,12
36	205	PACOTE	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E /OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, GORDURA VEGETAL, FARELO OU FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR INVERTIDO, EXTRATO DE MALTE, SAL. NÃO DEVERÁ CONTER	R$8,22

			LEITE OU SORO DE LEITE NA COMPOSIÇÃO, ENTRETANTO, PODERÁ CONTER TRAÇOS DE LEITE. SEM GORDURA TRANS. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE APROVADOS PELA QUE LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADOS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES COM DUPLA EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTE, ATÓXICA, LACRADA, CONTENDO DE 400 A 420 GRAMAS.	
37	430	UNIDADE	ROSCA DE POLVILHO. UNIDADE COM NO MÍNIMO 350GR. ASSADA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO DE MASSA PREPARADA COM POLVILHO AZEDO E FÉCULAS OU NÃO, E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS NA LEGISLAÇÃO. DATA DE FABRICAÇÃO DO DIA DA ENTREGA. VALIDADE E PESO EM ETIQUETA.	R$20,26
38	715	UNIDADE	PASTEL ASSADO COM RECHEIO DE QUEIJO E PRESUNTO, CARNE E FRANGO, COM NO MÍNIMO 35 GRS.	R$2,43
39	815	UNIDADE	PASTEL FRITO COM RECHEIO DE QUEIJO E PRESUNTO, CARNE E FRANGO, COM NO MÍNIMO 50 GRS.	R$4,82
40	255	KG	ENROLADO MISTO (QUEIJO E PRESUNTO)	R$44,91
41	250	KG	ENROLADO MISTO (SALSICHA)	R$35,73
42	345	KG	SALGADO ASSADO DE MASSA FOLHADA COM RECHEIO DE QUEIJO E PRESUNTO, CARNE E FRANGO, COM NO MÍNIMO 35 GRAMAS.	R$48,68
43	250	KG	SALGADO ASSADO TIPO SFIHA COM RECHEIO DE QUEIJO E PRESUNTO, CARNE, SALSICHA OU FRANGO, COM NO MÍNIMO 35 GRAMAS.	R$34,36
44	880	KG	SALGADO EMPANADO, FRITO, COM RECHEIO DE CARNE, FRANGO, QUEIJO, QUEIJO E PRESUNTO COM NO MÍNIMO 35 GRAMAS.(PARA EVENTOS ESPECIAIS)	R$37,71
45	4.200	UNIDADE	MINI CROISSANT SALGADO RECHEIOS DE FRANGO OU QUEIJO E PRESUNTO (PARA EVENTOS ESPECIAIS)	R$3,16
46	280	KG	PIZZA DE CALABRESA E/OU FRANGO COM CATUPIRY E/OU 4 QUEIJOS. ASSADA, PESO NÃO INFERIOR A 700 GR, CORTADA EM 16 PEDAÇOS EM FORMATO DE TRIÂNGULOS. MASSA PRÓPRIA DE PIZZA, COM MOLHO DE TOMATE, QUEIJO E CALABRESA E/OU FRANGO COM CATUPIRY E/OU 4 QUEIJOS, REGADA COM ORÉGANO.	R$47,28
47	390	KG	MINI PIZZA COM RECHEIOS VARIADOS, COM PESO APROXIMADO DE 30G POR UNIDADE. MASSA PREPARADA COM INGREDIENTES BÁSICOS COMO FARINHA DE TRIGO, OVOS, SAL E FERMENTO BIOLÓGICO. PRODUTO ASSADO, PRONTO PARA CONSUMO, COM RECHEIOS DIVERSOS (COMO PRESUNTO E QUEIJO, CALABRESA, FRANGO, ENTRE OUTROS), CONFORME DISPONIBILIDADE. PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA, GARANTINDO FRESCOR E QUALIDADE.	R$58,42
48	390	UNIDADE	SALADA DE FRUTA, (BANANA MAMÃO, MORANGO, MAÇA E KIWI), SERVIDO EM COPO PLÁSTICO, APROX. 125 G	R$8,79
49	1.139	KG	RISÓLES – SALGADINHO EM FORMATO DE PASTEL, FEITO DE MASSA COZIDA DE FARINHA DE TRIGO, RECHEADO COM CREME BÉCHAMEL E CARNE MOÍDA, CAMARÃO, PALMITO, FRANGO OU QUEIJO.	R$50,54
50	5.305	UNIDADE	FATIA DE PÃO DE SANDUÍCHE, CORTADA AO MEIO (DIAGONAL), COM COBERTURA DE PATÊ E/OU SARDINHA E OVO	R$3,71
51	135	UNIDADE	PRESUNTO COZIDO – EMBALAGEM DE 400 GR. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA,	R$15,56

			INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF.	
52	135	UNIDADE	QUEIJO TIPO PRATO (LANCHE) FATIADO, INTERFOLHADO. EMBALADO PELO FABRICANTE. EMBALAGEM DE 400 GR. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE MATERIAL CONSUMO PCT 300 DO PRODUTO E O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF.	R$15,90
53	300	UNIDADE	PÃO FATIADO – TIPO SANDUÍCHE, APRESENTANDO A SUPERFÍCIE LISA, MACIA E BRILHANTE, NÃO QUEBRADIÇA, MIOLO CONSISTENTE. PEÇA FATIADA, FATIAS COM APROXIMADAMENTE CADA, COMPOSTO 25G DE FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, LEITE, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS E SAL. EMBALAGENS DE SACO POLIETILENO ATÓXICO, COM PESO APROXIMADO DE 500 GRAMAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E DADOS DO FORNECEDOR.	R$7,61
54	140	UNIDADE	PÃO INTEGRAL FATIADO - APRESENTANDO A SUPERFÍCIE LISA, MACIA E BRILHANTE, NÃO QUEBRADIÇA, MIOLO CONSISTENTE. PEÇA FATIADA, FATIAS COM APROXIMADAMENTE CADA, COMPOSTO 25G DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, LEITE, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS E SAL. EMBALAGENS DE SACO POLIETILENO ATÓXICO, COM PESO APROXIMADO DE 500 GRAMAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E DADOS DO FORNECEDOR	R$12,04
55	115	POTE	MAIONESE, TIPO TRADICIONAL – COMPOSTO A BASE DE OVOS PASTEURIZADOS, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS PERMITIDAS, CONSISTÊNCIA COR, SUBSTÂNCIAS DE CREMOSA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. EMBALAGENS DE 500G. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA	R$9,76
56	65	POTE	MARGARINA COM SAL. EMBALAGEM DE 400 G A 500 G CONTENDO DADOS IDENTIFICAÇÃO DO DE PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO FECHADO REFRIGERADO, EM EMBALAGEM E TEMPERATURA ADEQUADA (10ºC OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E RESPEITANDO AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.	R$6,75
57	150	KG	BANANA. VARIEDADE CATURRA. ENTREGA DA FRUTA SEM SUJIDADES, EM CACHOS FIRMES, SEM FRUTAS SOLTAS E/OU AMASSADAS OU IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO. DEVEM SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS.	R$5,16
58	150	KG	MAÇA NACIONAL. NOVA, COM CASCA ÍNTEGRA E SEM MACHUCADOS E/OU AMASSADOS OU IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO. DEVEM SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS.	R$12,89

As quantidades foram definidas com base nas informações contidas nos documentos de formalização da demanda, encaminhados pelos gestores responsáveis de cada secretaria. Esse processo considerou as necessidades identificadas, bem como o planejamento interno de cada secretaria, alinhado com as demandas específicas e as diretrizes estabelecidas para a execução das atividades propostas ao longo do ano.

5. DAS AMOSTRAS (QUANDO FOR O CASO):

A apresentação de amostras não será exigida neste processo, tendo em vista que se trata de itens de coffee break, cuja qualidade deve ser padronizada e constante ao longo da execução do contrato. A exigência de amostras não seria eficiente, uma vez que a empresa poderia apresentar produtos de qualidade superior na amostra, mas fornecer posteriormente itens de qualidade inferior, comprometendo o atendimento às especificações e à expectativa do Município. Dessa forma, a avaliação da conformidade será realizada no acompanhamento e fiscalização da execução da Ata de Registro de Preços, garantindo padronização, economicidade e eficiência.

6. ENTREGA/RECEBIMENTO (INDICAÇÃO DOS LOCAIS DE ENTREGA DOS PRODUTOS E DAS REGRAS PARA RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO, INCLUSIVE SOBRE O PRAZO, QUANDO FOR O CASO):

Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados pela Administração, conforme cronograma previamente estabelecido, assegurando que a logística atenda adequadamente às necessidades das secretarias participantes.

No ato da entrega, será realizada a conferência da quantidade, integridade e conformidade aparente dos produtos com as especificações previstas na Ata de Registro de Preços.

O prazo de entrega deverá respeitar rigorosamente o cronograma definido, considerando as demandas de cada secretaria. Qualquer eventual atraso deverá ser devidamente justificado e comunicado à Administração, garantindo a transparência e o controle do processo.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, DEFINIÇÕES DE COMO O CONTRATO IRÁ PRODUZIR OS EFEITOS PRETENDIDOS E COMO A EXECUÇÃO SERÁ ACOMPANHADA E FISCALIZADA):

Os gêneros alimentícios têm natureza de bens comuns, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos em edital, mediante especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A CONTRATADA deverá estar apta a iniciar o fornecimento no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a assinatura da Ata de Registro de Preços.

Para recebimento das demandas e realização das entregas, a CONTRATADA deverá disponibilizar atendimento telefônico e por meio eletrônico (e-mail e/ou WhatsApp) em horário comercial (de segunda a sexta-feira, das 08 h às 12 h e das 13h30 às 17h00), além de contato excepcional fora desse horário, sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

É vedada a alteração do cardápio pela CONTRATADA, salvo em casos de força maior ou de caso fortuito, devidamente justificados, e sempre mediante solicitação prévia à CONTRATANTE, que avaliará a viabilidade, desde que não haja impacto no preço, na qualidade, nas características e na pontualidade da entrega. A solicitação de alteração deverá ocorrer com, no mínimo, 08 (oito) horas de antecedência do evento.

Considera-se “força maior” ou “caso fortuito” a ocorrência de fato inevitável, imprevisto e alheio à vontade da CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá manter controle de qualidade e absoluta higiene no preparo, manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos, bebidas e demais itens. Os itens de coffee break deverão ser entregues no local, data e hora indicados pela CONTRATANTE, adequadamente acondicionados em embalagens higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos.

Os produtos deverão ser entregues embalados, constando a identificação do fabricante, peso, descrição do produto contendo as especificações técnicas do mesmo e termo de garantia da mercadoria, tudo de acordo com o Código de Defesa do Consumidor, Lei Nº. 8.078/90.

Produtos perecíveis deverão ser transportados em condições adequadas de refrigeração e conservação.

Gêneros não perecíveis deverão apresentar prazo de validade mínimo de 60 (sessenta) dias a partir da data da entrega.

Todos os alimentos deverão ser preparados com matérias-primas e insumos de primeira qualidade.

O transporte de alimentos e bebidas deverá ser realizado em veículo apropriado, devidamente higienizado.

Em todas as fases de preparação dos alimentos, deverão ser obedecidas às técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação (físicos, químicos e biológicos), no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

Os alimentos preparados para determinado evento deverão ser consumidos naquele período e, no caso de eventual excedente, caberá ao Município, através da secretaria solicitante, determinar a sua destinação.

É vedada a reutilização de alimentos preparados em eventos distintos.

Os alimentos prontos, como bolos, salgados e doces, deverão ser entregues em embalagens próprias, adequadas ao tamanho de cada encomenda, embalados corretamente, não podendo haver nenhum tipo de fissuras nas embalagens, sendo, ainda, dispostos em embalagens descartáveis, que não poderão ser reutilizadas pela CONTRATADA.

Na entrega dos alimentos prontos, devidamente embalados, o recebedor dos produtos deverá abrir e conferir a quantidade, tipo e qualidade dos mesmos, na presença da pessoa que o estiver entregando.

A organização dos alimentos e bebidas no local do evento deverá ser providenciada pela CONTRATADA, com antecedência mínima de 30 minutos do horário previsto na ordem de serviço.

A reposição dos produtos no decorrer do evento será por conta de funcionários do Município de Agrolândia ou outros contratados para esse fim.

As bebidas deverão estar na temperatura adequada ao consumo no horário do lanche/da refeição, sendo que a CONTRATADA deverá acondicioná-las corretamente para tal.

A CONTRATADA deverá fornecer todos os vasilhames, utensílios e acessórios necessários à execução dos serviços, tais como louças de boa qualidade, toalhas sempre limpas e de boa qualidade (brancas e coloridas), cobre manchas, vasilhames, copos, bandejas

descartáveis, guardanapos, talheres, jarras, vasilhas para gelo, porta-copos, protetores descartáveis de copos e bandejas, adoçantes, etc.

Os alimentos e bebidas deverão ser servidos em quantidade suficiente para atender ao número de pessoas indicado na ordem de serviço, conforme o tipo de cardápio, quantitativos e especificações.

A CONTRATADA deverá recolher seus pertences ao final do evento. Os serviços aqui especificados não excluem outros serviços complementares que se façam necessários ao cumprimento do solicitado.

Eventualmente, o serviço deverá ser prestado fora do horário comercial.

A CONTRATADA deve estar preparada para, eventualmente, atender a mais de 1 (um) evento simultaneamente e em locais diferentes.

Os produtos deverão ser entregues acondicionados devidamente em embalagens térmicas e higiênicas, que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos.

Quando do fornecimento de café a CONTRATADA deverá oferecer garrafas térmicas limpas, de boa apresentação e qualidade, com etiquetas/tags sobre o conteúdo.

A CONTRATADA garantirá a qualidade dos produtos, ficando sujeita às penalidades previstas quando entregar os produtos em desconformidade com o que foi contratado.

A CONTRATADA deverá observar as normas sanitárias vigentes para o transporte de alimentos para consumo humano, especialmente, quanto aos seguintes requisitos:

- As caixas onde são transportadas as mercadorias não podem estar em contato com a cabine do condutor;
- As paredes devem ser lisas;
- Os estrados devem ser resistentes e impermeáveis, e devem facilitar a circulação do ar; Devem ter dispositivos de refrigeração, para que se mantenha a conservação dos produtos que necessitem;
- O transporte de pão não deve ter a superfície forrada com tecido;
- Os equipamentos de ventilação natural devem estar desligados com o veículo carregado.

Todos os custos com o fornecimento são de responsabilidade da CONTRATADA, incluindo a preparação dos alimentos, acondicionamento, embalagens descartáveis, transporte

(delivery), conferência da entrega junto com o representante da CONTRATANTE e, quando solicitado pela CONTRATANTE, auxílio (no momento da entrega) na disposição dos itens na(s) mesa(s) onde os mesmos serão servidos.

Deverá ser disponibilizado pessoal de apoio para auxiliar no serviço durante os eventos, quando solicitado.

Todos os custos relativos ao fornecimento são de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, incluindo preparo, acondicionamento, embalagens, transporte, conferência e auxílio na disposição dos itens.

A CONTRATANTE poderá solicitar amostras para verificação da qualidade.

As quantidades a serem fornecidas não poderão ser alteradas sem prévia anuência da CONTRATANTE.

Os quantitativos estimados constantes no edital não obrigam a CONTRATANTE à aquisição integral, servindo apenas como referência.

O descumprimento das condições estabelecidas sujeitará a CONTRATADA às penalidades previstas em contrato e legislação aplicável.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

Efetuar as solicitações de fornecimento de acordo com a necessidade, respeitando os prazos contratuais e os quantitativos estimados constantes no Edital e na Ata de Registro de Preços.

Indicar o local, a data e o horário de entrega e execução dos serviços, conforme a ordem de serviço emitida.

Providenciar local adequado para a montagem, organização e disposição dos alimentos e bebidas, garantindo infraestrutura mínima para a execução dos serviços.

Disponibilizar representante no ato da entrega para acompanhar, receber e conferir os produtos, registrando eventuais ocorrências e irregularidades.

Comunicar à CONTRATADA, com antecedência mínima razoável, eventuais alterações de cardápio, quantidades ou horários previamente definidos.

Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, nos prazos e condições estabelecidos no Edital e no Contrato, desde que devidamente cumpridas as obrigações assumidas.

Exigir da CONTRATADA o cumprimento das normas sanitárias e legais aplicáveis, podendo rejeitar produtos ou serviços que estejam em desacordo com as especificações.

Determinar a destinação dos eventuais excedentes de alimentos preparados para os eventos, conforme conveniência e oportunidade da Administração.

Aplicar as penalidades cabíveis em caso de descumprimento contratual, observada a legislação vigente e as disposições editalícias.

9. DA FORMA DE PAGAMENTO E MEDIÇÃO, QUANDO FOR O CASO:

O pagamento será efetuado em favor da CONTRATADA, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura correspondente, devidamente atestada pelo setor competente da CONTRATANTE, desde que comprovada a entrega dos produtos e/ou a execução dos serviços conforme as condições estabelecidas no Edital, na Ata de Registro de Preços e no Contrato.

As Notas Fiscais/Faturas deverão conter obrigatoriamente:

- Número do processo licitatório;
- Número da Ordem de Compra ou da Ordem de Serviço;
- Detalhamento dos itens fornecidos ou dos serviços prestados, com suas respectivas quantidades, valores unitários e totais.

O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias contados da data de atesto da Nota Fiscal/Fatura pela CONTRATANTE, desde que toda a documentação esteja regular.

Os pagamentos serão realizados preferencialmente por meio de depósito em conta bancária indicada pela CONTRATADA, vedado qualquer tipo de cobrança de taxa bancária ou despesa adicional à CONTRATANTE.

10. FORMAS E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

A seleção do fornecedor será realizada por meio de Licitação na modalidade Pregão Eletrônico, na forma de Registro de Preços, conforme disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, observados os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, igualdade, publicidade, probidade administrativa, vinculação ao instrumento convocatório e julgamento objetivo.

O critério de julgamento adotado será o de menor preço por item, desde que atendidas todas as especificações técnicas e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

A proposta vencedora deverá manter conformidade com os preços de mercado, cabendo à Administração proceder à negociação de valores, sempre que necessário, a fim de assegurar a vantajosidade da contratação.

O registro de preços não obriga a Administração a contratar, servindo apenas como estimativa, podendo a CONTRATANTE adquirir os quantitativos de acordo com suas necessidades, dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços.

Considerando que o Município não dispõe de estrutura própria para preparo e fornecimento de coffee break, a Administração Municipal entende como recomendável, nos termos da legislação vigente, priorizar a contratação de fornecedores locais e regionais, desde que observada a competitividade e assegurada a seleção da proposta mais vantajosa.

A medida encontra respaldo no art. 23, § 4º, da Lei nº 14.133/2021, que autoriza a adoção de critérios voltados ao desenvolvimento local e regional, bem como nos princípios constitucionais da eficiência e da economicidade (art. 37, caput, da Constituição Federal).

A priorização de fornecedores locais e regionais visa garantir maior agilidade no atendimento dos eventos e capacitações realizados pela Administração, assegurando a entrega de alimentos frescos, a reposição imediata de itens, a adequação às necessidades específicas de cada ocasião e a redução de custos logísticos, fatores essenciais diante da ausência de estrutura municipal para preparo e armazenamento.

Além disso, movimentar a economia local contribui diretamente para a geração de empregos, o aumento da arrecadação tributária, o fortalecimento das empresas da região e o estímulo ao desenvolvimento socioeconômico. A proximidade do fornecedor também favorece a personalização do serviço, a atenção às demandas específicas e a rápida solução de intercorrências, garantindo maior qualidade e eficiência na execução contratual.

Dessa forma, a priorização da contratação de fornecedores locais e regionais para o fornecimento de coffee break é juridicamente válida, vantajosa para a Administração Municipal e compatível com o interesse público, devendo ser considerada na instrução processual e na elaboração do instrumento convocatório

11. VALOR ESTIMADO:

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R$704.849,05 (Setecentos e quatro mil, oitocentos e quarenta e nove reais e cinco centavos).

Vislumbra-se que o valor atual é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto nos Decretos Municipais nº 045 de 31 de março de 2023 e nº 101 de 29 de agosto de 2024, que "Estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Agrolândia, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021".

12. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

O dispêndio financeiro para a Secretaria Municipal de Saúde decorrente da contratação ora pretendida decorrerá da seguinte dotação orçamentária:

Orgão:	**1201 – Fundo Municipal de Saúde de Agrolândia**
Ação:	2051 – Manutenção do Fundo Municipal de Saúde
Funcional:	0010.0301.0025
Vínculo:	150010020000 – Identificação das despensas com ações e serviços públicos de saúde
Referência:	(219) 3.3.90.00.00.00.00.00.0.0.00.00 – Aplicações diretas

Agrolândia, 22 de agosto de 2025.

_____.
ELKE VERENA BARG SCHLICHTING DA SILVA
Secretária Municipal de Saúde

MICHELE GUTZ:10193993929
Assinado de forma digital por MICHELE GUTZ:10193993929
Dados: 2025.09.03 15:54:10 -03'00'

_____.
Michele Gutz
Auxiliar administrativo

Assinado digitalmente por:
ELKE VERENA BARG SCHLICHTING DA SILVA
***.630.139-**
03/09/2025 16:04:41