TERMO DE REFERÊNCIA

Município de Agrolândia.
Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças

1. OBJETO (NATUREZA)

O presente Termo de Referência tem por objeto a seleção de propostas visando ao Registro de Preços para fornecimento parcelado e sob demanda de gêneros alimentícios, salgados, doces, bebidas não alcoólicas e insumos para atender às necessidades de reuniões, cursos, capacitações, treinamentos, palestras e eventos institucionais promovidos pelas diversas Secretarias e unidades da Prefeitura Municipal de Agrolândia/SC, conforme especificações, condições e quantitativos constantes deste documento.

Os itens são bens comuns conforme termos do art. 6º, XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser definidos objetivamente por especificações usuais de mercado.

A contratação será processada por Pregão Eletrônico, com Sistema de Registro de Preços, julgamento pelo menor preço por item e adjudicação individual por item, conforme arts. 28, I, 33, I, e 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021, observada a regulamentação municipal aplicável.

2. JUSTIFICATIVA (FUNDAMENTO DA CONTRATAÇÃO)

A contratação fundamenta-se na necessidade de assegurar o fornecimento regular e contínuo de gêneros alimentícios, salgados, doces, bebidas não alcoólicas e itens correlatos destinados a reuniões, cursos, capacitações, treinamentos, palestras e eventos institucionais previamente autorizados.

Conforme descrito no Estudo Técnico Preliminar (ETP), a demanda é recorrente, distribuída entre diferentes unidades administrativas e variável quanto às datas, aos locais, ao número de participantes e aos itens necessários. Por essa razão, propõe-se pregão eletrônico para formação de Ata de Registro de Preços, com fornecimento parcelado e sob demanda, sem obrigação de aquisição integral dos quantitativos estimados, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e do regulamento municipal aplicável

A escolha do Sistema de Registro de Preços está fundamentada na necessidade de permitir aquisições conforme a demanda efetivamente confirmada, reduzir a necessidade de armazenamento de alimentos perecíveis e consolidar necessidades de mesma natureza em procedimento competitivo.

A contratação será estruturada por item, com julgamento pelo menor preço por item, desde que a análise técnica confirme a autonomia dos itens e a ausência de dependência que exija fornecimento conjunto. As especificações deverão se limitar às características necessárias ao atendimento da necessidade pública, sem exigências desproporcionais ou sem justificativa técnica. A contratação observará os princípios do planejamento, isonomia, competitividade, proporcionalidade, julgamento objetivo e seleção da proposta apta a gerar o resultado mais vantajoso, previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/10/2026 09:07 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pd6a8411558cf96

A presente contratação encontra-se formalmente alinhada ao PCA do Município de Agrolândia/SC, cumprindo a diretriz de planejamento e previsibilidade estipulada no art. 12, VII, e art. 18, II, da Lei Federal nº 14.133/2021.

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

A contratação decorrente da presente licitação terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura do instrumento contratual, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

A Ata de Registro de preços poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade da prorrogação para a Administração e observadas as condições estabelecidas no edital e na legislação vigente. A prorrogação da Ata de Registros de Preço dependerá de decisão formal e da comprovação dos pressupostos legais, não sendo automática.

4. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES ESTIMADAS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO
01	Suco néctar de frutas pronto para beber diversos sabores (uva, morango, laranja, maracujá e abacaxi), em embalagem longa vida de 200 ml.	Unidade	1230	2,32
02	Suco néctar de frutas pronto para beber diversos sabores (uva, morango, laranja, maracujá e abacaxi), em embalagem longa vida de 1 litro.	Unidade	985	7,63
03	Suco 100% natural, sem adição de açúcar ou conservantes, sabor laranja ou uva. Embalagem lacrada de 1 litro.	Unidade	480	11,35
04	Garrafas de refrigerante, embalagem pet de 2 litros diversos sabores: cola (contendo em sua formulação extrato de noz de cola); limão (contendo em sua formulação suco natural de limão); guaraná (contendo em sua formulação no mínimo 0,025 de semente de guaraná);l aranja (contendo em sua formulação no mínimo 10% de suco natural de laranja).	Unidade	915	7,02
05	Café pronto sem açúcar preto	Litro	590	10,17
06	Café pronto adoçado preto	Litro	190	11,47
07	Café pronto sem açúcar com leite	Litro	360	15,42

08	Café pronto adoçado com leite	Litro	430	15,36
09	Massinha com cobertura de farofa com creme ou sem creme, massa tipo pão doce, peso entre 60gr e 90gr (assada, aerado e macio)	Kg	300	26,44
10	Sanduíche em pão francês, com aprox. 25 gramas, com uma camada de margarina, uma fatia de queijo de 25 gramas e uma fatia de presunto cozido de 25 gramas.	Unidade	6.830	6,45
11	Sanduíche em mini pão de leite, com aprox. 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.	Unidade	7.200	5,27
12	Sanduíche em pão integral com aprox. 25 gramas, com uma camada de margarina, uma fatia de queijo de 25 gramas, uma fatia de tomate, uma tira de alface, não inferior a largura e comprimento do pão. Data de fabricação do dia da entrega	Unidade	2.800	6,46
13	Mini x, com hambúrguer, tomate, alface e queijo. deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	Unidade	2.480	6,71
14	Pão de queijo com peso mínimo de 20 gramas.	Kg	780	49,29
15	Orelha de gato doce – crocante	Kg	330	40,17
16	Pedaços de bolo de cenoura, com cobertura de chocolate, de no mínimo 50 gramas, sem recheio	Kg	570	41,78
17	Pedaços de bolo nega maluca, duas camadas com recheio, de no mínimo 50 gramas.	Kg	570	45,64
18	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)	Kg	520	38,47
19	Pedaços de cuca alemã, com	Kg	720	33,50

	coberturas variadas, pedaços entre 40 e 50 grs.			
20	Mini bomba com recheio sabores diversos (chocolate, baunilha, doce de leite e creme), com cobertura de chocolate branco ou ao leite derretido com peso aprox. de 30 gramas (para eventos especiais)	Kg	490	77,21
21	Bolo decorado com cobertura de nata camadas ou chantili em com recheios diversos (tipo dois amores, brigadeiro, e frutas frescas) para eventos especiais.	Kg	400	60,36
22	Bolo inglês (massa branca e chocolate)	Kg	230	33,25
23	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 no meio nas dimensões 0,23 x 0,23 x 0,12 cm em média. assado. com data de fabricação do dia da entrega.	Kg	80	33,96
24	Biscoitos finos caseiros nos sabores de araruta, coco e polvilho.	Kg	290	36,65
25	Bolacha de natal/Páscoa sem pintar.	Kg	590	39,96
26	Bolacha de natal/Páscoa pintada.	Kg	590	43,64
27	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 aprox. de 20 a 25 gramas, podendo variar tamanho de acordo com exigência do solicitante. Fabricação do dia da entrega.	Kg	250	69,83
28	Biscoito cream cracker integral: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico	Pacote	170	6,76

	e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela 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.			
29	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.	Unidade	380	10,16
30	Pastel assado com recheio de queijo e presunto, carne e frango, com no mínimo 35 grs.	Unidade	2.050	1,72
31	Pastel frito com recheio de queijo e presunto, carne e frango, com no mínimo 50 grs.	Unidade	2.100	3,04
32	Enrolado misto (queijo e presunto)	Kg	355	49,59
33	Enrolado misto (salsicha)	Kg	385	41,11
34	Salgado assado de massa folhada com recheio de queijo e presunto, carne e frango, com no mínimo 35 gramas.	Kg	400	65,58
35	Salgado assado tipo sfiha com recheio de queijo e presunto, carne, salsicha ou frango, com no mínimo 35 gramas.	Kg	200	50,40
36	Salgado empanado, frito, com recheio de carne, frango, queijo, queijo e presunto com no mínimo 35	Kg	600	52,33

	gramas.(para eventos especiais)			
37	Mini croissant salgado recheios de frango ou queijo e presunto (para eventos especiais)	Unidade	1200	2,45
38	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.	Kg	235	48,08
39	Mini pizza com recheios variados, com peso aprox. 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.	Kg	380	64,13
40	Salada de fruta, (banana mamão, morango, maça e kiwi), servido em copo plástico, aprox. 125 g	Kg	770	25,22
41	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.	Kg	690	54,87
42	Fatia de pão de sanduíche, cortada ao meio (diagonal), com cobertura de patê ou sardinha e ovo.	Unidade	4.100	3,63
43	Presunto cozido - embalagem de 400 gr. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no ministério da agricultura/ sif.	Unidade	180	15,12
44	Queijo tipo prato (lanche) fatiado, interfolhado. Embalado pelo fabricante. Embalagem de 400 gr.	Unidade	200	18,26

	Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e o número de registro no ministério da agricultura/ sif.			
45	Pão fatiado – tipo sanduíche, apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. Peça fatiada. Embalagens de saco polietileno atóxico, com peso aproximado de 500 gramas, contendo data de fabricação, validade e dados do fornecedor.	Unidade	500	9,66
46	Pão integral fatiado - apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. Peça fatiada. Embalagens de saco polietileno atóxico, com peso aproximado de 500 gramas, contendo data de fabricação, validade e dados do fornecedor	Unidade	195	10,82
47	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	Pote	85	8,83
48	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.	Pote	90	10,59

	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.			
49	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.	Kg	375	5,34
50	Maçã nacional. Nova, com casca íntegra e sem machucados e/ou amassados ou impróprias para o consumo. Devem ser acondicionados em caixas plásticas limpas.	Kg	385	7,88
51	Garrafa água mineral sem gás 500 ml	Unidade	1600	1,43
52	Garrafa água mineral com gás 500 ml	Unidade	800	1,44
53	Água mineral bombona 20 lts sem vasilhame	Unidade	2.500	16,94
54	Leite integral Longa Vida 1 lt	Unidade	500	6,17

Os quantitativos apresentados foram estimados com base nas necessidades indicadas nos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs e consolidadas no Estudo Técnico Preliminar – ETP, constituindo estimativas de consumo para o período de vigência da Ata de Registro de Preços.

Os quantitativos representam limites máximos estimados para eventual contratação e não constituem obrigação de aquisição integral pela Administração, que poderá contratar quantidades inferiores ou deixar de contratar determinado item, conforme a necessidade efetivamente verificada.

A contratação será realizada de forma parcelada dada a divisibilidade do objeto, mediante solicitações da Administração, de acordo com a necessidade dos órgãos e Secretarias e observada a disponibilidade orçamentária no momento da contratação. O parcelamento busca ampliar a competição e permitir a participação de fornecedores especializados, sem prejuízo da avaliação de eventual inviabilidade técnica ou econômica devidamente demonstrada.

O Município poderá adquirir quantidades inferiores ou deixar de adquirir determinado item, conforme necessidade efetiva e disponibilidade orçamentária, nos termos do art. 83 da Lei nº 14.133/2021.

4.1 DO FORNECIMENTO SOB DEMANDA E DA AUSÊNCIA DE PEDIDO MÍNIMO

A contratação será realizada pelo Sistema de Registro de Preços. Os quantitativos indicados neste Termo de Referência constituem estimativas para atendimento das necessidades da Administração durante a vigência da ata, não representando compromisso de aquisição total ou parcial. Conforme o art. 83 da Lei nº 14.133/2021, a existência de preços registrados não obriga o Município a contratar.

Os fornecimentos ocorrerão de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de ordem de fornecimento ou instrumento equivalente, observados os quantitativos registrados, os locais e os prazos de entrega estabelecidos neste Termo de Referência.

Não haverá quantidade mínima nem valor mínimo por pedido. As solicitações poderão abranger pequenas quantidades, inclusive uma única unidade de fornecimento do item, respeitada a unidade de medida e a apresentação previstas na especificação. O fornecedor não poderá condicionar o atendimento à formação de carga, à acumulação de pedidos ou ao atingimento de quantidade ou valor que considere economicamente viável.

Na elaboração da proposta e na oferta de lances, os licitantes deverão considerar a possibilidade de entregas parceladas e de pequenas quantidades, incluindo nos preços todos os custos necessários ao cumprimento do objeto, especialmente frete, transporte, carga, descarga, embalagens, tributos e demais despesas, sem cobrança adicional ao Município.

A simples alegação de baixo valor do pedido, custo de frete ou ausência de viabilidade econômica da entrega, quando decorrente das condições previamente estabelecidas neste Termo de Referência, não constitui justificativa suficiente para recusa, atraso ou descumprimento do fornecimento, nem fundamenta, por si só, pedido de recomposição do equilíbrio econômico-financeiro.

O descumprimento injustificado das obrigações assumidas poderá ensejar a aplicação das sanções previstas no edital, na ata de registro de preços e na legislação aplicável, mediante regular processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

5. DAS AMOSTRAS (QUANDO FOR O CASO)

Não será exigida a apresentação de amostras dos produtos ofertados para fins de participação, habilitação ou julgamento da presente licitação, tendo em vista que se trata de itens de coffee break, cuja qualidade deve ser padronizada e constante ao longo da execução do contrato.

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 na ordem de compra emitidas pelas secretarias requisitantes.

O transporte deverá preservar a integridade, higiene, temperatura e condições de conservação dos alimentos, observadas a legislação sanitária e as orientações do fabricante. Produtos refrigerados ou congelados deverão ser transportados em condições compatíveis com sua natureza.

Os produtos deverão ser entregues em embalagens íntegras, limpas, próprias para contato com alimentos quando aplicável, identificadas e adequadas à preservação do produto. Quando exigido pela legislação, deverão conter procedência, lote, fabricação, validade, peso líquido, composição e informações nutricionais.

Produtos preparados para consumo imediato deverão ser frescos, próprios para consumo, livres de sinais de deterioração, contaminação, odor ou aparência anormais. Os itens cuja especificação exija fabricação no dia deverão atender expressamente a essa condição.

Os alimentos como salgados e pães que apresentarem perda de crocância, umidade excessiva decorrente de condensação pelo transporte em embalagem fechada por longo período, ou sinais de ressecamento, serão recusados sumariamente e deverão ser substituídos em até 45 minutos.

O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega, ocasião em que o servidor ou comissão designada realizará a conferência das quantidades, da integridade das embalagens e a aferição objetiva das condições térmicas e sensoriais dos alimentos e bebidas.

Controle de Temperatura Obrigatório no Ato do Recebimento:

a) Alimentos Quentes e Assados: Deverão ser entregues acondicionados em recipientes térmicos limpos e próprios, mantendo temperatura igual ou superior a 60°C no momento do recebimento.

b) Alimentos Frios, Perecíveis e Sanduíches com Embutidos/Laticínios: Deverão ser entregues sob refrigeração em temperatura igual ou inferior a 8°C.

c) Bebidas Quentes (Cafés e Chás): Deverão ser entregues em garrafas térmicas higienizadas e identificadas, com temperatura interna não inferior a 70°C no ato da entrega.

A aferição da temperatura será efetuada no ato do recebimento provisório mediante a utilização de termômetro de espeto/infrarvermelho pela fiscalização da CONTRATANTE.

Avaliação Sensorial e Integridade Física: Serão sumariamente recusados os lotes que apresentarem perda de crocância por excesso de condensação em embalagens inadequadas, contaminação, ressecamento, odor anormal ou descumprimento dos limites térmicos acima estipulados.

Ocorrendo a recusa, a CONTRATADA fica obrigada a efetuar a substituição integral dos itens rejeitados no prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) minutos, sem qualquer ônus para a Administração ou prejuízo para a realização do evento institucional.

O recebimento definitivo ocorrerá após verificação da conformidade com as especificações, quantidades, qualidade, validade e condições sanitárias, pelo servidor designado. Para

alimentos perecíveis e prontos para consumo, a inspeção deverá ocorrer imediatamente no recebimento.

O recebimento não afasta a responsabilidade do fornecedor por vícios, desconformidades ou danos posteriormente identificados, nos limites legais.

Os produtos recusados deverão ser retirados e substituídos pelo fornecedor, sem custo adicional, no prazo fixado pela fiscalização de acordo com a urgência e a natureza do produto. A substituição deverá ocorrer antes do evento quando necessária à sua realização, respeitada a viabilidade material e sem prejuízo das sanções cabíveis.

A entrega deverá ser acompanhada de nota fiscal/documento fiscal correspondente e da ordem de fornecimento ou referência que permita vincular os itens entregues à solicitação.

7. ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA EXIGIDA E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA QUANDO FOR O CASO

Por se tratar de fornecimento de gêneros alimentícios e bebidas, não se aplica garantia técnica ou assistência técnica típica de bens duráveis. Permanecem exigíveis a conformidade do produto, o prazo de validade indicado, a substituição dos itens recusados e a responsabilidade do fornecedor por defeitos, vícios e danos, nos termos da legislação aplicável.

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

A contratada deverá estar apta a iniciar o fornecimento no prazo máximo de 24 (vinte e quantro) 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 whatsApp) em horário comercial (de segunda a sexta-feira das 08:00 às 12:00 e das 13:30 às 17:00), além de contato excepcional fora desse horário, sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

É vedado a alteração do cardápio pela CONTRATADA, salvo em casos de força maior ou de caso fortuito, devidamente justificado 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.

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.

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

Os alimentos preparados para determinado evento deverão ser consumidos naquele período e, no caso de eventual excedente, ficará a Secretaria solicitante responsável por determinar a sua destinação.

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

Para o fornecimento de café a CONTRATADA deverá fornecer garrafas térmicas limpas, de boa apresentação e qualidade, com etiquetas/tags para identificação do produto.

Todos os custos com o fornecimento serão de responsabilidade da CONTRATADA, incluindo a preparação dos alimentos, acondicionamento, embalagens descartáveis e transporte/delivery.

A CONTRATADA deverá manter estrutura operacional e logística que assegure a capacidade de atendimento às Ordens de Fornecimento ordinárias e extraordinárias.

Nos casos de demandas institucionais supervenientes e justificadas de URGÊNCIA, o fornecimento deverá ser realizado no prazo máximo de até 4 (quatro) horas contadas do recebimento da ordem formal (via e-mail ou aplicativo de mensagem oficial), respeitadas as especificações de fabricação do dia.

A entrega dos produtos no local especificado na Ordem de Compra deverá ocorrer obrigatoriamente com antecedência mínima de 30 (trinta) minutos do horário agendado para o início do evento, garantindo a montagem e organização adequada pelas equipes da Prefeitura Municipal.

Não será admitida a subcontratação do objeto, devendo a empresa registrada assumir a responsabilidade direta pela entrega, preparação, fornecimento e qualidade dos alimentos.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- Fornecer os produtos conforme o edital, a ata, a ordem de fornecimento e este Termo de Referência.
- Apresentar, no momento da assinatura do instrumento contratual, Alvará/Licença Sanitária de Funcionamento válido, expedido pela Autoridade Sanitária competente (Municipal ou Estadual), comprovando a aptidão das instalações para a fabricação, manipulação, acondicionamento e comercialização de gêneros alimentícios e refeições preparadas, em conformidade com o art. 67, IV, da Lei nº 14.133/2021 e com a RDC ANVISA nº 216/2004.
- Arcar com todos os custos necessários ao fornecimento, incluindo tributos, frete, embalagem, transporte, carga, descarga e substituição de produtos recusados.
- Garantir que os produtos sejam próprios para consumo, estejam em condições adequadas de higiene, conservação, apresentação e validade e atendam às normas aplicáveis.
- Garantir que os alimentos deverão atender os padrões térmicos de segurança alimentar (alimentos quentes acima de 60°C e alimentos refrigerados abaixo de 8°C), sob pena de recusa imediata do fornecimento e obrigação de substituição no prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) minutos.
- Fornecer todos os vasilhames, utensílios e acessórios necessários à execução dos serviços, tais como: garrafas térmicas, vasilhames, bandejas descartáveis e jarras.

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

• Fornecer as bebidas na temperatura adequada ao consumo, sendo que a CONTRATADA deverá acondicioná-la corretamente para tal.

• Substituir, sem ônus para o Município, produtos em desacordo, danificados, vencidos, deteriorados, contaminados, em quantidade inferior à autorizada ou entregues fora das condições estabelecidas.

• Responsabilizar-se por danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de ação ou omissão de seus empregados ou prepostos, nos termos legais.

• Manter as condições de habilitação e comunicar alterações relevantes que possam afetar a execução.

• Permitir e facilitar a fiscalização, prestando informações e apresentando documentos pertinentes.

• Não alterar produto, marca ofertada quando vinculante, composição, peso, embalagem ou unidade de fornecimento sem autorização formal quando cabível.

• Entregar os alimentos e bebidas no local do evento com antecedência mínima de 30 minutos do horário previsto na Ordem de Compra.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

• Emitir ordens de fornecimento com item, quantidade, data, horário e local de entrega.

• Comunicar a Contratada com antecedência mínima de 48 horas do evento.

• Designar gestor e fiscal(is) ou responsáveis pelo acompanhamento, conforme regulamentação municipal.

• Conferir os produtos, registrar ocorrências e comunicar formalmente desconformidades.

• Repor os produtos no decorrer do evento.

• Recusar produtos que não atendam às condições previstas e fixar prazo razoável para substituição, conforme a urgência.

• Processar o pagamento dos itens efetivamente entregues e aceitos, observados os prazos e requisitos aplicáveis.

• Fornecer informações necessárias à entrega e assegurar que haja responsável disponível no local e horário informados.

8.1 GESTÃO, FISCALIZAÇÃO E INDICADORES DE EXECUÇÃO

I - A execução da Ata de Registro de Preços/Contrato será acompanhada e fiscalizada por Servidor expressamente designado pela Autoridade Competente, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

II - Caberá ao Fiscal do Contrato:

a) Conferir a conformidade quantitativa, qualitativa, sanitária e térmica das entregas no ato do recebimento provisório;

b) Atestar a Nota Fiscal/Fatura referente aos itens efetivamente entregues e aceitos para fins de recebimento definitivo;

c) Registrar em diário de ocorrências eventuais falhas, atrasos ou descumprimentos operacionais, notificando formalmente a CONTRATADA para defesa e/ou correção prévia à aplicação das sanções legais.

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

I - Liquidação: A liquidação da despesa ocorrerá no prazo de até 5 (cinco) dias úteis contados da entrega definitiva dos produtos e do recebimento da Nota Fiscal correspondente, devidamente acompanhada do ateste do Fiscal do Contrato e das certidões de regularidade fiscal, social e trabalhista da CONTRATADA.

II - Pagamento: O pagamento será efetuado em moeda corrente nacional, mediante crédito em conta bancária de titularidade da CONTRATADA, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados da data da conclusão da liquidação (art. 141 da Lei nº 14.133/2021).

III - Reajustamento em Sentido Stricto: Na hipótese de prorrogação do prazo de vigência do contrato decorrente da Ata (art. 107 da Lei nº 14.133/2021), os preços registrados/contratados poderão ser reajustados após o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data do orçamento estimado, aplicando-se a variação do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IBGE), nos termos do art. 92, V, da Lei nº 14.133/2021.

10. FORMAS E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A contratação será realizada por meio de pregão eletrônico, para formação de Ata de Registro de Preços, utilizando-se como critério de julgamento o menor preço por item.

A adoção do julgamento por item decorre da autonomia técnica e econômica dos itens e da possibilidade de fornecimento e execução independente, conforme fundamentado no Estudo Técnico Preliminar.

A adjudicação por item também permite a participação de vários fornecedores onde os mesmos poderão apresentar proposta para os itens de seu interesse, observadas as condições do edital.

11. VALOR ESTIMADO

O valor estimado global da contratação é de R$ 758.402,80 (setecentos cinquenta e oito mil, quatrocentos e dois reais e oitenta centavos), correspondente à soma dos quantitativos estimados multiplicados pelos respectivos preços unitários referenciais.

Os valores unitários referenciais foram obtidos mediante pesquisa de preços realizada no âmbito do processo, conforme metodologia e documentos que integram a instrução da contratação.

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 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".

A estimativa integra o planejamento da contratação e serve como parâmetro para avaliação das propostas, observados os preços máximos unitários definidos no processo.

A estimativa de valor não representa obrigação de contratação do valor global indicado, uma vez que se trata de Sistema de Registro de Preços, sendo as contratações realizadas conforme as necessidades efetivamente verificadas pela Administração e observada a disponibilidade orçamentária no momento da contratação.

12. MATRIZ DE RISCO

RISCO	PROB./IMPACTO	MEDIDA PREVENTIVA	RESPOSTA/CONTINGÊNCIA
Descrição/unidade de medida incompatível com o preço pesquisado	Média/Alta	Revisar Anexo I e planilha de preços; conferir peso, volume e unidade por item.	Suspender publicação do item até correção; refazer estimativa se necessário.
Atraso ou não entrega antes de evento	Média/Alta	Fixar prazo e horário por ordem de fornecimento; planejar pedidos com antecedência.	Notificar fornecedor, exigir solução/substituição e avaliar sanções cabíveis.
Entrega de alimento impróprio, vencido ou mal acondicionado	Média/Alta	Exigir cumprimento sanitário, transporte adequado e inspeção no recebimento.	Recusar, registrar ocorrência, exigir substituição imediata e avaliar comunicação à vigilância sanitária se pertinente.
Desperdício por aquisição acima da demanda real	Média/Média	Usar SRP, pedidos parcelados e estimativas baseadas nos DFDs/histórico.	Revisar planejamento de consumo e evitar ordens sem demanda confirmada.
Pesquisa de preços com referências pouco comparáveis ou discrepantes	Média/Alta	Validar fontes, datas, unidades e condições comerciais; justificar método de cálculo.	Reavaliar preço estimado por item antes de aprovar o orçamento.
Concentração de mercado ou restrição indevida à competição	Baixa/Média	Julgamento por item; especificações objetivas e sem marca injustificada.	Revisar exigências e corrigir edital antes da sessão, se necessário.

13. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes do objeto deste Pregão correrão à conta dos recursos orçamentários para 2026:

Dotação Utilizada	
Código Dotação	**Descrição**
03	Sec. de Administração, Planej. e Finanças
001	Sec. de Infraestrutura, Saneamento e Meio Ambiente
2003	Manut. da Secretaria de Administração Planej. e Finanças
3339030070000000000	Gêneros de Alimentação
29 150070000200	Recursos não vinculados de Impostos-ordinários

Dotação Utilizada	
Código Dotação	**Descrição**
06	Sec. de Desenv. Empresarial e do Turismo
001	Sec. de Desenv. Empresarial e do Turismo
2027	Gov. Municipal e Gestão do Turismo-Manut. da Sec. de Desen. Empresarial e do Turismo
3339030070000000000	Gêneros de Alimentação
157 150070000200	Recursos não vinculados de Impostos-ordinários

Dotação Utilizada	
Código Dotação	**Descrição**
08	Sec. de Desenvolvimento Rural
001	Sec. de Desenvolvimento Rural
2039	Manut. da Secretaria de Desenvolvimento Rural
3339030070000000000	Gêneros de Alimentação
248 150070000200	Recursos não vinculados de Impostos-ordinários

Dotação Utilizada	
Código Dotação	**Descrição**
05	Sec. de Desenvolvimento Cultural e do Desporto
001	Sec. de Desenvolvimento Cultural e do Desporto
2095	Manut. do Fundo Mun. de Cultura
3339030070000000000	Gêneros de Alimentação
138 150070000200	Recursos não vinculados de Impostos-ordinários

Dotação Utilizada	
Código Dotação	**Descrição**
02	Gabinete do Prefeito e Vice
001	Gabinete do Prefeito e Vice
2054	Manut. do Conselho Tutelar
3339030070000000000	Gêneros de Alimentação

13 150070000200	Recursos não vinculados de Impostos-ordinários

Dotação Utilizada	
Código Dotação	**Descrição**
04	Sec. do Desenvolvimento Educacional
001	Sec. do Desenvolvimento Educacional
2035	Manut. da Secretaria de Educação
3339030070000000000	Gêneros de Alimentação
69 150010010000	Identificação das despesas com manutenção e desenvolvimento do ensino

Dotação Utilizada	
Código Dotação	**Descrição**
10	Fundo Mun. de Assistência Social Agrolândia
001	Fundo Mun. de Assistência Social Agrolândia
2066	Criando Laços, Construindo Pontes
3339030070000000000	Gêneros de Alimentação
416 266070001000	Transf.FNAS/SIGTV-EMENDA DE RELATORIA 20

Dotação Utilizada	
Código Dotação	**Descrição**
12	Fundo Mun. de Saúde de Agrolândia
001	Fundo Mun. de Saúde de Agrolândia
2051	Manutenção do Fundo Municipal de Saúde
3339030070000000000	Gêneros de Alimentação
273 150010020000	Identificação das despesas com ações e serviços públicos de saúde

O presente Termo de Referência encontra-se integralmente fundamentado no Estudo Técnico Preliminar que o antecede, havendo plena compatibilidade entre a solução escolhida, os quantitativos estimados, a metodologia de execução e os resultados pretendidos, em conformidade com o art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

Agrolândia, 20 de Outubro de 2026.

gov.br Documento assinado digitalmente
DULCE DE SOUZA
Data: 21/10/2026 14:14:41-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Dulce de Souza
Matrícula nº 82406
Analista Administrativo

Maria Elisabete da Silveira
Matrícula nº 671
Chefe de Divisão da Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças

ipm assinado digitalmente
Assinado digitalmente por:
MARIA ELISABETE DA SILVEIRA
***.388.899-** Chefe de Divisão da Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças
23/10/2026 09:07:11