

PREFEITURA MUNICIPAL DE SELVÍRIA – MS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº 96/2026

O presente Termo de Referência estabelece os parâmetros técnicos e administrativos necessários à contratação, com fundamento no Documento de Formalização da Demanda – DFD e no Estudo Técnico Preliminar – ETP, observada a Lei Federal nº 14.133/2021, e atualizações posteriores.

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente Termo de Referência a aquisição de gêneros alimentícios preparados sob encomenda, do tipo coffee break, incluindo preparo, acondicionamento, transporte e entrega, para atendimento das atividades coletivas, socioeducativas, reuniões, oficinas, capacitações, palestras e demais ações desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Assistência Social, pelo Centro de Referência de Assistência Social – CRAS, Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV (Ser Mais I e Ser Mais II), Centro de Referência Especializado de Assistência Social – CREAS e Cadastro Único, destinadas aos usuários dos serviços, programas e benefícios socioassistenciais e às famílias atendidas, mediante fornecimento parcelado e sob demanda, pelo período de 12 (doze) meses.

1.2. Os produtos serão destinados ao atendimento de reuniões, capacitações, oficinas, palestras, campanhas socioeducativas, atividades coletivas, encontros e demais ações promovidas pela Secretaria Municipal de Assistência Social, CRAS, Ser Mais I, Ser Mais II, CREAS e Cadastro Único, destinadas aos usuários dos serviços, programas e benefícios socioassistenciais e às famílias atendidas.

1.3. O objeto caracteriza-se como bem comum, considerando que seus padrões de qualidade e desempenho podem ser objetivamente definidos no instrumento convocatório mediante especificações usuais de mercado, sendo adequada a utilização da modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, nos termos dos arts. 6º, inciso XLI, 28, inciso I, e 29 da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.4. O fornecimento será realizado de forma parcelada e sob demanda, mediante emissão de Ordem de Fornecimento pela Secretaria Municipal de Assistência Social, não estando a Administração obrigada a adquirir a totalidade dos quantitativos estimados.

1.5. Especificação dos itens

Item	Descrição / Especificação técnica mínima	Unid. de Medida	Quant.	Consumo médio por participação	Acréscimo estimado
CATEGORIA I – SALGADOS E LANCHES					
1	Salgado frito tipo festa, sortido, com peso mínimo de 20 g por unidade, fornecido em CENTO (100 unidades). Sabores admitidos, a serem indicados na Ordem de Fornecimento, com no mínimo 3 (três) sabores por cento:	CENTO	75	2,5 un	10%

	rissole de carne; rissole de frango; rissole de presunto e queijo; salsicha empanada; coxinha de carne; coxinha de frango; e bolinha de queijo. Massa homogênea e recheio uniformemente distribuído. Fritura em óleo vegetal próprio para alimentos, isento de odor ou sabor de gordura reutilizada, sem excesso de gordura na superfície. Preparo no mesmo dia da entrega, entregue em condições próprias de consumo imediato. Acondicionamento em embalagem descartável de primeiro uso, atóxica, própria para contato com alimentos, íntegra e devidamente fechada. <i>Imagem de referência:</i> 				
2	Salgado assado tipo festa, sortido, com peso mínimo de 25 g por unidade, fornecido em CENTO (100 unidades). Sabores admitidos, a serem indicados na Ordem de Fornecimento, com no mínimo 2 (dois) sabores por cento: empadinha (frango ou palmito); esfirra de carne; e esfirra de frango. Massa assada, dourada e uniforme, sem sinais de queima ou de massa crua. Preparo no mesmo dia da entrega, entregue em condições próprias de consumo imediato. Acondicionamento em embalagem descartável de primeiro uso, atóxica, própria para contato com alimentos, íntegra e devidamente fechada. <i>Imagem de referência:</i> 	CENTO	75	2,5 un	10%
3	Lanche natural individual, elaborado com pão de forma tradicional ou pão francês, cortado em formato triangular, recheado com presunto, queijo tipo mussarela, tomate e alface, com peso mínimo de 80 g por unidade. Hortaliças frescas e higienizadas conforme boas práticas. Montagem no mesmo dia da entrega, mantido sob refrigeração até o momento da entrega. Embalado individualmente em filme ou embalagem plástica atóxica de primeiro uso, própria para alimentos, com identificação do produto e da data de preparo. <i>Imagem de referência:</i>	UN	3.000	1,0 un	10%

					
4	Pão de queijo assado, com peso unitário aproximado de 15 g a 20 g, fornecido por QUILOGRAMA. Massa à base de polvilho e queijo, casca dourada e miolo macio, sem sinais de queima ou de massa crua. Preparo no mesmo dia da entrega, entregue em condições próprias de consumo imediato. Acondicionamento em embalagem descartável de primeiro uso, atóxica, própria para contato com alimentos, íntegra e devidamente fechada. <i>Imagem de referência:</i> 	KG	75	25 g	10%
5	Torrada tradicional 1 kg, crocante, isenta de sujidades, mofo, odor ou sabor estranho, acondicionada em embalagem original do fabricante, lacrada, contendo 1 kg (um quilograma). Rotulagem conforme a RDC/ANVISA nº 727/2022 e a IN/ANVISA nº 75/2020, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade remanescente na entrega não inferior a 75% do prazo total concedido pelo fabricante. <i>Imagem de referência:</i> 	KG	225	75 g	10%
6	Patê de frango desfiado 1 kg, de consistência cremosa e homogênea, cor, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem lacrada, atóxica, própria para alimentos, contendo 1 kg (um quilograma). Mantido sob refrigeração até a entrega. Rotulagem conforme a RDC/ANVISA nº 727/2022 e a IN/ANVISA nº 75/2020, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade remanescente na entrega não inferior a 75% do prazo total concedido pelo fabricante.	KG	90	30 g	10%
CATEGORIA II – BOLOS					
7	Bolo caseiro simples, tipo "bolo de vó", assado, SEM cobertura e SEM recheio, com peso	UN	402	134 g	10%

	mínimo de 1 kg (um quilograma) por unidade e rendimento mínimo de 15 (quinze) fatias. Massa homogênea, macia e assada por igual, sem sinais de massa crua ou de queima. Sabores admitidos, a serem indicados na Ordem de Fornecimento: milho; fubá; laranja; e mesclado (chocolate preto e chocolate branco). Preparo no mesmo dia da entrega, entregue em condições próprias de consumo imediato. Acondicionado em embalagem descartável rígida de primeiro uso, atóxica, própria para alimentos, com tampa. <i>Imagem de referência:</i> 				
8	Bolo com cobertura cremosa, com peso mínimo de 1 kg (um quilograma) por unidade e rendimento mínimo de 15 (quinze) fatias. Combinações admitidas, a serem indicadas na Ordem de Fornecimento: (a) massa de chocolate com cobertura de chocolate; (b) massa de cenoura com cobertura de chocolate; e (c) massa de limão com cobertura à base de leite em pó. Cobertura aplicada de forma uniforme e aderida à massa, sem escorrimento excessivo. Preparo no mesmo dia da entrega, entregue em condições próprias de consumo imediato. Acondicionado em embalagem descartável rígida de primeiro uso, atóxica, própria para alimentos, com tampa. <i>Imagem de referência:</i> 	UN	300	100 g	10%
CATEGORIA III – DOCES					
9	Doce tipo carolina (bomba/profiterole), confeccionado com massa leve adequada ao produto, com peso mínimo de 15 g por unidade e recheio cremoso. Recheios sortidos, contendo obrigatoriamente o sabor de leite em pó com creme de avelã e cacau, ou de qualidade equivalente ou superior. Fornecido em embalagem lacrada contendo 1 kg (um quilograma) de produto, composto pelas unidades fracionadas de aproximadamente 15 g. Preparo no mesmo dia da entrega, entregue em condições próprias de consumo imediato. <i>Imagem de referência:</i>	KG	101	33,5 g	10%

					
CATEGORIA IV – BEBIDAS E AFINS					
10	Suco de fruta, sabores laranja e uva, a serem indicados na Ordem de Fornecimento, com teor mínimo de 30% de suco ou polpa de fruta, acondicionado em embalagem cartonada asséptica (tipo longa vida) de 1 (um) litro, com tampa de abrir e fechar. Não alcoólico. Rotulagem conforme a RDC/ANVISA nº 727/2022 e a IN/ANVISA nº 75/2020, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade remanescente na entrega não inferior a 75% do prazo total concedido pelo fabricante.	UN	240	80 ml	10%
11	Refrigerante, gaseificado, sabores cola, guaraná ou laranja, a serem indicados na Ordem de Fornecimento, acondicionado em garrafa PET descartável de 2 (dois) litros, lacrada de fábrica. Isento de glúten. Rotulagem conforme a RDC/ANVISA nº 727/2022 e a IN/ANVISA nº 75/2020, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade remanescente na entrega não inferior a 75% do prazo total concedido pelo fabricante.	UN	240	160 ml	10%
12	COMPROVAÇÃO DE QUALIDADE: o produto deverá atender às características de qualidade e pureza especificadas neste Termo de Referência, podendo a Administração solicitar, quando necessário e de forma objetiva, ficha técnica, documentação do fabricante, certificado ou laudo técnico idôneo que comprove as características exigidas, aplicadas igualmente aos licitantes.	UN	80	13,3 g	10%

1.6.As especificações técnicas detalhadas dos produtos constarão do instrumento convocatório e de seus anexos, incluindo, conforme aplicável, composição, peso mínimo, sabores, padrões de apresentação, embalagem, validade, condições de conservação, transporte e demais características necessárias à perfeita identificação dos produtos.

2. DA JUSTIFICATIVA/NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A contratação justifica-se pela necessidade de disponibilização de gêneros alimentícios preparados sob encomenda para atendimento das atividades realizadas pela Secretaria Municipal de Assistência Social e suas unidades e serviços vinculados, especialmente CRAS, Ser Mais I, Ser Mais II, CREAS e Cadastro Único.

2.2. As atividades promovidas pela Secretaria incluem reuniões, capacitações, oficinas, palestras, campanhas, encontros, atividades socioeducativas e demais ações destinadas aos usuários dos serviços socioassistenciais e famílias referenciadas e demais participantes.

2.3. A disponibilização de alimentação durante determinadas atividades contribui para a permanência e participação dos usuários e demais participantes, especialmente em atividades com duração prolongada ou realizadas em horários que demandem alimentação.

2.4. A Administração Municipal não dispõe de estrutura própria suficiente para realizar, de forma regular e adequada, o preparo, acondicionamento, transporte e distribuição dos alimentos nas condições sanitárias necessárias.

2.5. Dessa forma, mostra-se necessária a contratação de empresa especializada, que ficará responsável pelo preparo, acondicionamento, transporte e entrega dos produtos nos locais indicados pela Administração.

2.6. O fornecimento parcelado e sob demanda permitirá que a Administração adquira somente os quantitativos efetivamente necessários para cada atividade, evitando a formação de estoques, perdas e desperdícios, especialmente em razão da natureza perecível de parte dos produtos.

3. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. A contratação será regida pela Lei Federal nº 14.133/2021, e demais normas aplicáveis à contratação pública.

3.2. A modalidade adotada será o Pregão Eletrônico, considerando tratar-se de aquisição de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital por meio de especificações usuais de mercado. A Lei nº 14.133/2021 estabelece que o pregão deve ser adotado quando o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado.

A Lei nº 14.133/2021 estabelece que o pregão deve ser adotado quando o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado.

3.3. Serão observados, ainda, os princípios previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, especialmente legalidade, impessoalidade, planejamento, transparência, eficiência, economicidade, competitividade, proporcionalidade, julgamento objetivo e interesse público.

3.4. Por se tratar de contratação custeada com recursos federais vinculados à política de assistência social, a execução da despesa deverá observar, além da legislação de licitações

e contratos, as regras de utilização, movimentação, execução e prestação de contas aplicáveis a cada recurso utilizado.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

4.1.A solução consiste na contratação, por meio de Pregão Eletrônico, de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios preparados sob encomenda, do tipo coffee break, para atender às atividades da Secretaria Municipal de Assistência Social e suas unidades vinculadas.

4.2.O fornecimento será realizado de forma parcelada, mediante Ordem de Fornecimento, contendo:

- a) itens solicitados;
- b) quantitativos;
- c) data da entrega;
- d) horário;
- e) local de entrega;
- f) identificação da atividade; e
- g) demais informações necessárias.

4.3.A contratada será responsável por todos os custos necessários ao fornecimento, incluindo aquisição dos insumos, preparo, mão de obra, acondicionamento, embalagens, transporte, carga, descarga, entrega, tributos, encargos trabalhistas e demais despesas diretas ou indiretas.

4.4.Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de higiene, conservação, qualidade e segurança alimentar.

5. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS

5.1.Os produtos deverão atender às especificações técnicas estabelecidas pela Administração, devendo ser fornecidos em condições próprias para consumo e em conformidade com a legislação sanitária aplicável.

5.2.Deverão ser observadas, no que couber, as normas sanitárias aplicáveis à produção, manipulação, acondicionamento, conservação, transporte e fornecimento de alimentos, especialmente:

- a) Resolução RDC/ANVISA nº 216/2004;
- b) Resolução RDC/ANVISA nº 727/2022, quando aplicável aos produtos embalados;
- c) Resolução RDC/ANVISA nº 429/2020 e Instrução Normativa ANVISA nº 75/2020, quando aplicáveis;
- d) Lei Federal nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor;
- e) Lei Federal nº 6.437/1977;
- f) demais normas sanitárias federais, estaduais e municipais pertinentes.

5.3. Os alimentos deverão ser preparados com matérias-primas próprias para consumo, observadas as condições adequadas de higiene, manipulação, armazenamento, conservação e transporte.

5.4. Os produtos deverão apresentar características compatíveis com as especificações constantes do edital e seus anexos, não sendo admitidos produtos deteriorados, vencidos, com embalagem violada, odor inadequado, sinais de contaminação ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade e segurança.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. A contratada deverá fornecer os produtos de acordo com as especificações, quantidades, datas, horários e locais constantes das Ordens de Fornecimento.

6.2. Os produtos deverão ser entregues devidamente acondicionados e protegidos contra contaminação, deterioração e quaisquer condições que comprometam sua qualidade.

6.3. Quando aplicável, os produtos deverão apresentar prazo de validade compatível com a data de entrega e consumo, observadas as exigências estabelecidas nas especificações técnicas.

6.6. A contratada deverá possuir e manter válidas as licenças, autorizações ou registros sanitários exigíveis pela legislação para o exercício da atividade, quando aplicáveis ao estabelecimento e ao objeto contratado.

6.4. A contratada deverá possuir condições técnicas, operacionais e sanitárias para executar o objeto.

6.6. Não será exigida indicação de marca ou modelo, sendo aceitos produtos que atendam às especificações mínimas estabelecidas pela Administração.

6.7 Não será exigida carta de solidariedade.

6.8. A Administração poderá solicitar documentação técnica, ficha técnica, informações do fabricante ou documentação equivalente quando necessária à comprovação objetiva das características do produto.

6.9. A contratada deverá observar as normas de sustentabilidade aplicáveis, especialmente quanto à redução de desperdícios, utilização racional de embalagens e destinação adequada dos resíduos decorrentes do fornecimento.

6.10. Não será admitida a subcontratação do objeto, salvo hipótese expressamente autorizada pela Administração e nos limites da legislação aplicável.

7. DA FORMA DE SOLICITAÇÃO

7.1. O fornecimento será realizado sob demanda, mediante Ordem de Fornecimento emitida pela Secretaria Municipal de Assistência Social.

7.2. A Ordem de Fornecimento deverá indicar, no mínimo:

- a) número da ordem;
- b) itens solicitados;
- c) quantidades;
- d) data da atividade;
- e) horário da entrega;

- f) local da entrega;
- g) unidade solicitante; e
- h) demais informações necessárias.

7.3. A Ordem de Fornecimento será encaminhada à contratada com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis, salvo situações excepcionais devidamente justificadas pela Administração.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. Forma de execução

8.1.1. O objeto será executado de forma parcelada e sob demanda, durante o período de vigência da contratação, mediante emissão de Ordem de Fornecimento pela Secretaria Municipal de Assistência Social.

8.1.2. A Ordem de Fornecimento deverá conter, no mínimo, a identificação dos itens, quantitativos, data, horário e local de entrega, bem como, quando necessário, informações complementares relativas à atividade a ser atendida.

8.1.3. A contratada somente deverá preparar e fornecer os produtos após o recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento, não sendo admitida a produção antecipada de quantitativos não solicitados pela Administração.

8.1.4. O fornecimento será realizado de acordo com a necessidade efetiva da Secretaria Municipal de Assistência Social, não havendo obrigação de solicitação da totalidade dos quantitativos estimados neste Termo de Referência.

8.2. PRAZO PARA ENTREGA

8.2.1. A Ordem de Fornecimento será encaminhada à contratada com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis da data prevista para a entrega, salvo situações excepcionais devidamente justificadas pela Administração.

8.2.2. Os produtos deverão ser entregues na data, horário e local expressamente indicados na Ordem de Fornecimento, considerando que os gêneros alimentícios serão destinados ao consumo em atividades previamente programadas pela Secretaria.

8.2.3. Em razão da natureza perecível e do caráter de preparo sob encomenda do objeto, não será admitida a antecipação ou postergação da entrega sem prévia autorização da Administração.

8.2.4. Eventuais impossibilidades de cumprimento do prazo deverão ser comunicadas formalmente à Secretaria Municipal de Assistência Social imediatamente após sua ocorrência ou tão logo a contratada tenha conhecimento do fato, não afastando, por si só, a responsabilidade decorrente do descumprimento contratual.

8.3. LOCAL DE ENTREGA

8.3.1. As entregas serão realizadas nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Assistência Social, de acordo com a natureza e programação de cada atividade, podendo ocorrer: a) no Centro de Referência de Assistência Social – CRAS; b) no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV – Ser Mais I; c) no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV – Ser Mais II; d) no Centro de Referência Especializado de Assistência Social – CREAS; e) na unidade responsável pelo Cadastro Único; f) em

outros locais vinculados às atividades da Secretaria Municipal de Assistência Social, desde que previamente indicados na Ordem de Fornecimento. O endereço específico, bem como a data e o horário de cada entrega, será informado na respectiva Ordem de Fornecimento.

- a) no Centro de Referência de Assistência Social – CRAS;
- b) no Centro de Referência Especializado de Assistência Social – CREAS;
- c) no Cadastro Único

O endereço específico, bem como a data e o horário de cada entrega, será informado na respectiva Ordem de Fornecimento.

8.3.2. A contratada será responsável pelo transporte dos produtos até o local indicado pela Administração, incluindo carga, descarga, acondicionamento, conservação durante o transporte e demais providências necessárias à perfeita execução do fornecimento.

8.4. Condições de preparo, acondicionamento e transporte

8.4.1. Os alimentos deverão ser preparados em condições adequadas de higiene e manipulação, utilizando matérias-primas próprias para consumo e observando as normas sanitárias aplicáveis ao objeto.

8.4.2. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens adequadas ao tipo de alimento, de forma a preservar sua integridade, higiene, qualidade e características durante o transporte e até o momento da entrega.

8.4.3. As embalagens deverão estar íntegras, limpas, adequadamente fechadas e compatíveis com o tipo de alimento transportado, não sendo admitidos produtos acondicionados de forma que possibilite contaminação, deterioração, vazamento ou alteração de suas características.

8.4.4. A contratada deverá adotar procedimentos adequados para manutenção das condições de conservação dos alimentos durante o transporte, observando, quando aplicável, as temperaturas e demais condições estabelecidas pela legislação sanitária e pelas especificações técnicas do produto.

8.4.5. Os alimentos preparados deverão ser entregues em condições adequadas para consumo, observando-se as características próprias de cada produto, especialmente quanto à aparência, odor, textura, sabor, integridade e conservação.

8.4.6. Os produtos deverão ser transportados em veículos e recipientes adequados à natureza dos alimentos, devidamente higienizados e em condições que impeçam sua contaminação ou deterioração.

8.4.7. É vedado o transporte conjunto dos alimentos com produtos, materiais ou substâncias que possam comprometer sua higiene, segurança ou qualidade.

8.5. Condições de entrega

8.5.1. A entrega será realizada diretamente por preposto da contratada ou pessoa devidamente autorizada, que deverá disponibilizar os produtos no local indicado pela Administração.

8.5.2. No ato da entrega, o responsável pelo recebimento realizará a conferência dos produtos, considerando, conforme aplicável:

- a) quantidade efetivamente entregue;
- b) correspondência com a Ordem de Fornecimento;

- c) especificações e características dos produtos;
- d) integridade das embalagens;
- e) condições de higiene e conservação;
- f) prazo de validade, quando aplicável;
- g) temperatura de conservação, quando aplicável; e
- h) demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência e no instrumento convocatório.

8.5.3. O recebimento dos produtos não exime a contratada de responsabilidade pela qualidade, segurança e conformidade dos alimentos fornecidos, inclusive quanto a vícios ou defeitos que não sejam imediatamente identificáveis no momento da entrega.

8.5.4. Os produtos que apresentarem desconformidade com as especificações, quantidade inferior à solicitada, embalagem violada, sinais de deterioração, conservação inadequada ou qualquer condição imprópria para consumo serão recusados, total ou parcialmente, conforme o caso.

8.6. Substituição dos produtos recusados

8.6.1. Os produtos recusados deverão ser substituídos pela contratada sem qualquer custo adicional para a Administração, inclusive quanto ao transporte e demais despesas decorrentes da substituição.

8.6.2. Quando a irregularidade for constatada no momento da entrega e a atividade estiver em andamento ou prestes a iniciar-se, a contratada deverá providenciar a substituição no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, sempre que a natureza do produto e a distância permitirem o cumprimento desse prazo.

8.6.3. Nas demais situações, os produtos recusados deverão ser substituídos no prazo máximo de 02 (duas) horas úteis, contado da comunicação realizada pelo fiscal ou responsável pelo recebimento.

8.6.4. A substituição não afastará a aplicação das penalidades cabíveis quando a desconformidade decorrer de falha imputável à contratada.

8.7. Responsabilidade pelo fornecimento

8.7.1. A contratada será integralmente responsável pela execução do objeto, desde a aquisição das matérias-primas e preparo dos alimentos até seu acondicionamento, transporte, entrega e disponibilização no local indicado pela Administração.

8.7.2. Correrão exclusivamente por conta da contratada todos os custos necessários à execução do objeto, incluindo mão de obra, matérias-primas, insumos, embalagens, equipamentos, transporte, combustível, carga, descarga, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, bem como quaisquer outras despesas diretas ou indiretas.

8.7.3. A contratada deverá manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como observar as normas sanitárias aplicáveis à atividade.

8.7.4. A execução do objeto deverá observar integralmente as disposições deste Termo de Referência, do edital, da proposta apresentada pela contratada, do contrato e das respectivas Ordens de Fornecimento.

9. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

9.1.A contratação terá vigência de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato ou da formalização do instrumento equivalente, observado o disposto na Lei nº 14.133/2021.

9.2.O fornecimento será realizado durante a vigência contratual, de forma parcelada e conforme a necessidade efetiva da Administração.

10. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO

10.1. A medição será realizada com base nos quantitativos efetivamente fornecidos e regularmente recebidos pela Administração, conforme as Ordens de Fornecimento emitidas.

10.2. O pagamento será efetuado após a entrega, conferência e atesto dos produtos, mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal, observadas as condições estabelecidas no edital e no contrato.

10.3. Somente serão pagos os quantitativos efetivamente entregues, recebidos e atestados pela Administração.

10.4. A Nota Fiscal deverá estar acompanhada dos documentos exigidos no edital e no contrato, quando aplicáveis.

10.5. Havendo irregularidade na documentação ou no fornecimento, o pagamento ficará condicionado à respectiva regularização, sem prejuízo das demais medidas cabíveis.

11. DO PARCELAMENTO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

11.1. Considerando a divisibilidade do objeto e a existência de diversos produtos com características próprias, a contratação será realizada por item, com julgamento pelo menor preço por item.

11.2. O parcelamento por item busca ampliar a competitividade, permitindo a participação de fornecedores que possuam condições de fornecer determinados produtos, sem comprometer a finalidade da contratação.

11.3. A adjudicação por item também permite que a Administração obtenha preços específicos para cada produto, evitando a concentração obrigatória de itens distintos em um único fornecedor.

11.4. A definição dos itens deverá observar as características do mercado, a possibilidade de fornecimento independente e a inexistência de prejuízo à execução do objeto.

14.5. A contratação observará a expectativa de consumo e os quantitativos estimados no planejamento, sem que o valor estimado ou os quantitativos representem obrigação de aquisição integral pela Administração.

12. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

12.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por servidor(es) designado(s) pela Administração, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.2. O gestor e o fiscal do contrato acompanharão o cumprimento das obrigações da contratada, verificando a quantidade, qualidade, condições de acondicionamento, transporte e entrega dos produtos, bem como o atendimento às especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

12.3. Eventuais irregularidades ou produtos em desacordo deverão ser registrados e comunicados à contratada, que deverá providenciar a substituição ou correção, sem ônus para a Administração, observados os prazos estabelecidos neste Termo de Referência.

12.4. O recebimento dos produtos e o respectivo atesto serão realizados após a verificação de sua conformidade, não afastando a responsabilidade da contratada por eventuais vícios ou irregularidades posteriormente identificados.

12.5. A fiscalização da Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pela execução integral do objeto, inclusive quanto às condições sanitárias, qualidade, conservação, transporte e entrega dos alimentos.

13. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

13.1. A seleção do fornecedor será realizada por meio de Pregão Eletrônico, mediante critério de julgamento de menor preço por item, observadas as condições estabelecidas no edital e na legislação vigente.

13.2. Poderão participar da licitação as empresas que atenderem às exigências de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista, econômico-financeira e técnica previstas no edital.

13.3. A empresa vencedora deverá comprovar capacidade para fornecer os produtos nas quantidades, condições, prazos e especificações estabelecidos neste Termo de Referência.

13.4. Da publicidade: o edital e os demais atos do procedimento licitatório serão divulgados nos meios oficiais de publicidade previstos na Lei Federal nº 14.133/2021 e na regulamentação municipal, especialmente no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Mato Grosso do Sul – ASSOMASUL, bem como no sistema eletrônico utilizado para a realização do Pregão.

13.5. A divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP observará o disposto no art. 176 da Lei Federal nº 14.133/2021 e na regulamentação municipal aplicável, considerando tratar-se de Município com menos de 20.000 (vinte mil) habitantes, sem prejuízo das demais formas de publicidade exigidas.

13.6. O fornecimento será realizado de forma parcelada e sob demanda, mediante emissão de Ordem de Fornecimento pela Secretaria Municipal de Assistência Social, conforme as necessidades da Administração.

14. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

14.1. O valor estimado da contratação é de R\$ 91.687,93 (noventa e um mil, seiscentos e oitenta e sete reais e noventa e três centavos), conforme pesquisa de preços realizada pelo Setor de Compras, constante do Quadro de Cotações nº 00120/2026, de 16 de setembro de 2026.

14.2. O valor estimado contempla todos os custos necessários ao fornecimento dos produtos, incluindo preparo, acondicionamento, transporte, entrega, tributos, encargos e demais despesas de responsabilidade da contratada.

14.3. O fornecimento será realizado de forma parcelada e sob demanda, de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social, não constituindo o valor estimado obrigação de aquisição integral pela Administração.

15. DO REAJUSTE

15.1. Os preços contratados serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses, contado da data do orçamento estimado, nos termos da legislação aplicável.

15.2. Após o período de 12 (doze) meses, os preços poderão ser reajustados, mediante solicitação da contratada, pela variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA/IBGE, ou outro índice que venha a substituí-lo, observada a legislação vigente.

15.3. O reajuste dependerá de requerimento da contratada e será formalizado pela Administração, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

16. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Constituem infrações administrativas, para os fins desta contratação, as condutas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, quando praticadas pela contratada.

16.2. Pela inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, poderão ser aplicadas à contratada, garantidos o contraditório e a ampla defesa, as sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, observada a gravidade da conduta, os danos causados à Administração e as demais circunstâncias previstas em lei.

16.3. As sanções poderão compreender, conforme o caso:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) impedimento de licitar e contratar;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

16.4. A aplicação das sanções não afasta a obrigação da contratada de reparar integralmente os danos causados à Administração, quando cabível.

16.5. As multas e demais penalidades serão aplicadas na forma e nos percentuais estabelecidos no edital e no instrumento contratual, observada a legislação vigente.

17. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. As despesas correrão à conta da dotação orçamentária indicada no processo, com recursos provenientes do Recurso Federal, observada a classificação orçamentária e financeira vigente.

Ficha	Ação / Projeto-Atividade	Func./Subf./Prog.	Fonte de Recursos	Elemento	Saldo disponível (R\$)
394	2034 – Manutenção das Atividades do SCFV – Ser Mais I e II	08.243.0015	1.660.0000 000.000	3.3.90.30.00	40.630,60
781	2037 – Manutenção das Atividades do Centro de Referência de Assistência Social – CRAS	08.244.0015	2.660.0000 000.000	3.3.90.30.00	18.000,00

Secretaria Municipal de
Assistência Social
de Selvíria/MS



PREFEITURA MUNICIPAL DE
SELVÍRIA
Construindo um novo futuro

782	2039 – Manutenção do Centro de Referência Especializado de Assistência Social – CREAS	08.244.0015	2.660.0000 000.000	3.3.90.30.00	20.000,00
784	2040 – Manutenção das Atividades dos Programas Financiados com Recursos do IGD	08.244.0015	2.660.0000 000.000	3.3.90.30.00	17.000,00
	TOTAL			Valor Recurso Federal	95.630,60

Selvíria/MS, 07 de outubro de 2026.



Documento assinado digitalmente
FABIANA ALVES DA SILVA
Data : 08/10/2026 16:06:39
CPF:*** *-941-00
ICP-BRASIL - AC SYNGULARID MULTIPLA

FABIANA ALVES DA SILVA
Secretária Municipal de Assistência Social

