CNPJ 95.685.798/0001-69 AV. ANACLETO BUENO DE CAMARGO, 825 - CENTRO 84345-000 - VENTANIA - PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E ASSUNTOS DA FAMÍLIA SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SERVIÇOS URBANOS SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA E PLANEJAMENTO

TERMO DE REFERÊNCIA - TR

A presente licitação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios de consumo comum. Os produtos a serem adquiridos destinam-se ao atendimento das necessidades dos Departamentos Municipais de Saúde, Assistência Social e Assuntos da Família, Administração Pública e Planejamento, Obras e Serviços Urbanos e Departamento Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente. Estes que serão utilizados internamente aos servidores públicos no decorrer das atividades da gestão. Essa contratação tem como intuito assegurar as condições adequadas de trabalho, de forma que promova o bem-estar e a valorização dos colaboradores da Administração Pública Municipal, juntamente com os princípios da eficiência, economicidade e legalidade que regem a gestão pública.

1. RELAÇÃO DOS PRODUTOS

Lote	Item	Código do produto	Nome do produto	QNT	UND	Preço máximo	Preço máximo total
1	1	214	AÇUCAR CRISTAL 5KG Açúcar cristal, especial filtrado ou peneirado, embalado em pacotes de 5 kg, de procedência nacional. Deve apresentar-se isento de substâncias estranhas e/ou nocivas. Com prazo mínimo de seis meses. Embalados em plástico atóxico e termosselado. Embalagem declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro no órgão competente. Embalagem primária deve ser transparente e incolor. Embalagem secundária, fardo termosselado e resistente. Pacote 5 kg.	600,00	PCT	22,86	13.716,00
2	1	235	FARINHA DE TRIGO 5KG PRODUTO DE TIPO 1 embalagem com 5kg, obtida a partir da moagem de grãos selecionados de trigo (Triticum aestivum), submetidos a rigorosos processos de limpeza, umidificação, moagem e peneiramento, garantindo um produto de qualidade superior, com alto grau de pureza e padronização. O produto deve apresentar coloração branca a levemente amarelada, com textura fina, homogênea e isenta de grumos, odores estranhos, pontos escuros ou presença de corpos estranhos. Indicada para uso de preparações institucionais e de grande volume, devendo garantir excelente absorção de líquidos, boa formação de glúten e ótimo rendimento. A farinha deve apresentar teor mínimo de proteina de 7,5%, umidade máxima de 14%, acidez máxima de 4,0 ml NaOH/100g, e estar livre de contaminantes microbiológicos, conforme exigências da RDC nº 331/2019 da ANVISA e portarias do MAPA. A embalagem deve ser reforçada, do tipo papel kraft ou polietileno duplo, selada e resistente à umidade, com fechamento hermético e sem rasgos ou avarias, garantindo a integridade do conteúdo. Deve conter, de forma clara e legível: nome do produto, categoria (farinha tipo 1), ingredientes (trigo enriquecido com ferro e ácido fólico), data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da entrega, número do lote, informações nutricionais, CNPJ e endereço do fabricante, bem como selo de inspeção e registro nos órgãos competentes. Produto novo, de linha atual do fabricante, com garantia de qualidade e aceitação em larga escala no mercado institucional. Unidade de fornecimento: saco de 5kg.	110,00	UNID	21,95	2.414,50
3	1	250	OLEO DE SOJA refinado, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em embalagem original de fábrica com 900 ml cada. A embalagem deverá estar integra sem danificação de qualquer espécie e conter especificação dos ingredientes, do fabricante e data de vencimento. O produto deverá apresentar validade de 1 ano a partir da data de entrega.	300,00	UNID	7,13	2.139,00
4	1	260	MARGARINA 1 KG Margarina cremosa com sal, embalagem de 1kg, destinada ao consumo humano, obtida por emulsão de óleos vegetais refinados e água, com adição de sal, emulsificantes, conservantes e vitaminas A e D. O produto deve apresentar textura firme e homogênea, cor amarela clara uniforme, sabor suave e característico, isento de sabores ou odores estranhos. Deve ser adequada tanto para o consumo direto (como em pães e torradas) quanto para uso culinário em preparações diversas, como massas, bolos e refogados, com ponto de fusão e cremosidade ideais para uso versátil em ambientes institucionais. A formulação deve conter teor mínimo de lipídios totais	140,00	UNID	16,51	2.311,40



			de 65%, conforme padrão das marcas líderes de mercado, além de garantir boa untabilidade mesmo sob refrigeração. O teor de sal deve estar entre 0,8% e 2,0%, e o produto deve estar livre de gordura trans, conforme legislação vigente. A embalagem deve ser resistente, de material plástico atóxico com tampa protetora, com rótulo impresso de forma legível contendo: nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, modo de conservação, identificação do fabricante com CNPJ, data de fabricação, número de lote, prazo de validade (mínimo de 12 meses a partir da entrega), registro no Ministério da Agricultura (SIF ou equivalente), e selo de inspeção sanitária. A margarina deve estar em conformidade com os padrões de qualidade estabelecidos pela ANVISA e MAPA. Unidade de fornecimento: pote plástico de 1kg, lacrado, com tampa e rótulo íntegro				
5	1	266	MILHO PARA CANJICA 500G Produto de grãos secos, embalagem de grande volume (mínimo 500 g). Produto obtido a partir de grãos inteiros de milho (Zea mays), selecionados e higienizados, próprios para preparo de canjica tradicional. Os grãos devem apresentar tamanho e formato uniformes, cor amarelada natural, ausência de impurezas, cascas, insetos ou fungos, e baixo teor de umidade (máximo 14%) para garantir conservação e qualidade. O milho deve ser isento de odores ou sabores estranhos, com granulação firme e consistente, adequado para cozimento prolongado, garantindo maciez e textura característica ao prato final. A embalagem deve ser resistente, preferencialmente em polietileno ou material similar com barreira contra umidade e oxidação, lacrada hermeticamente para manter a qualidade e evitar contaminação, com rotulagem clara contendo nome do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da entrega, número do lote, informações nutricionais, nome e CNPJ do fabricante, além de selo de inspeção sanitária válido. Produto novo, de linha atual do fabricante.	400,00	PCT	7,46	2.984,00
6	1	9556	AMENDOIN CRU - PACOTE 500G amendoim cru, com pele constituído de grãos inteiros, sãos, limpos e de primeira qualidade, sem fermentação e mofo, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima 04 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico	250,00	PCT	11,97	2.992,50
7	1	9616	LEITE EM PÓ INTEGRAL 800G Produto instantâneo, embalagem de 800g, obtido por desidratação do leite integral de vaca, padronizado quanto ao teor de gordura, submetido a processos tecnológicos que garantam solubilidade imediata em água fria ou quente. O produto deve apresentar coloração branco-creme uniforme, pó de granulação fina e seca, sem grumos, com odor e sabor lácteo característico, isento de amargor, acidez, sabor estranho ou qualquer sinal de rancificação. O leite em pó deve conter, no mínimo, 26% de gordura e 34% de proteína do leite em base seca, conforme padrões estabelecidos pela ANVISA e MAPA, devendo ser enriquecido com vitaminas A e D, atendendo às exigências nutricionais para consumo humano. Produto instantâneo, com excelente solubilidade, adequado para uso em preparações culinárias, bebidas, receitas institucionais e escolares, sem formação de nata ou resíduos. A embalagem deve ser metalizada e resistente, com barreira contra umidade, oxigênio e luz, lacrada hermeticamente, livre de furos, amassamentos ou vazamentos, contendo rótulo com as seguintes informações: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, modo de preparo, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 12 mesea contar da entrega), informações de conservação e selo de inspeção federal. Produto de linha atual, de qualidade superior, com registro em órgão competente. Unidade de fornecimento: embalagem com 800g, lacrada, nova e em perfeitas condições.	240,00	UNID	37,49	8.997,60
8	1	13377	COCO RALADO 500G Produto desidratado, sem adição de açúcar, embalagem com 500g. Produto obtido a partir da polpa fresca do coco maduro (Cocos nucifera L.), submetida a processos de higienização, descascamento, desintegração, prensagem, secagem controlada e moagem padronizada, resultando em um produto seco, com textura macia e granulometria uniforme, ideal para uso culinário e industrial. O produto deve apresentar coloração branca ou levemente creme, isento de grumos, umidade excessiva, odores ou sabores estranhos, bem como livre de impurezas visíveis, resíduos de casca ou contaminantes. Devendo manter estabilidade e textura após o cozimento. Requisitos físico-químicos obrigatórios: umidade máxima de 3%, gordura entre 55% e 70%, teor de fibras elevado, livre de conservantes artificiais, corantes ou aromatizantes. O coco ralado deve estar de acordo com os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331/2019 da	130,00	UNID	42,49	5.523,70



			ANVISA, com laudos e certificações disponíveis mediante solicitação. A embalagem deve ser resistente, selada, preferencialmente metalizada ou em polietileno de alta barreira, protegida contra umidade e oxidação, sem amassamentos, furos ou vazamentos. A rotulagem deve conter: nome do produto, ingredientes, peso líquido, data de fabricação, validade mínima de 12 meses a contar da entrega, número do lote, informações nutricionais, modo de conservação, nome e CNPJ do fabricante e selo de inspeção sanitária. Produto novo, da linha atual do fabricante, amplamente utilizado em cozinhas institucionais, com aceitação comprovada e padrão de qualidade superior. Unidade de fornecimento: pacote com 500g. BOLACHA DOCE 400G - Biscoito doce, embalado, crocante, com				
9	1	13559	coloração uniforme, sabor suave, próprio para consumo humano, isento de recheio ou cobertura, com textura leve, sem bolores, odores estranhos, rachaduras excessivas ou contaminações. Produto embalado em pacote plástico resistente, selado, com peso líquido de 400g, contendo rótulo com identificação do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, data de fabricação, validade mínima de 12 meses a contar da entrega e CNPJ do fabricante. Produto deve estar em conformidade com as normas da ANVISA e legislação sanitária vigente. Unidade de fornecimento: pacote de 400g	495,00	PCT	9,29	4.598,55
10	1	13749	CAFÉ 500G - TORRADO E MOÍDO, PACOTE DE 500G QUALIDADE SUPERIOR do tipo extra forte de primeira qualidade, com as seguintes características: Embalagem: Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas. Registro no Ministério da Saúde e validade do produto não inferior a 09 meses, contados da data do recebimento definitivo. Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB - classificação Oficial Brasileira; Características físicas: grão torrados e moídos, com o ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro; Características químicas (exigidas para cada g/100g): Umidade em 5% no mínimo; Resíduo mineral fixo em 5% no mínimo; Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; Cafeína em 0,7 no mínimo; Extrato Etéreo em 8,0% no mínimo; Características Organolépticas: Aroma característico; Acidez baixa e moderada; Amargor moderado; Sabor característico e equilibrado; Livres de sabor fermentado, mofado e de terra; Baixa adstringência; Razoavelmente encorpado; Qualidade Global maior que 4,5 pontos da escala sensorial, de bom e muito bom.	1.580,00	UNID	37,60	59.408,00
11	1	13750	CHÁ 250G Chá mate tostado, composto exclusivamente por folhas secas e trituradas de llex paraguariensis, próprio para infusão. Produto de coloração marrom clara, aroma e sabor característicos do mate tostado, livre de impurezas, partículas estranhas, umidade excessiva ou qualquer aditivo químico (como corantes, aromatizantes ou açúcares). A embalagem deve conter 250g, ser de material resistente, hermeticamente fechada, com rotulagem clara e legível, contendo informações obrigatórias como: nome do produto, composição, data de fabricação, validade mínima de 12 meses a partir da entrega, identificação do fabricante, lote e informações nutricionais. Produto deve atender aos padrões de qualidade exigidos pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura.	810,00	UNID	11,66	9.444,60
12	1	17970	LEITE CONDENSADO 395G - Produto tradicional, envasado em embalagem metálica (lata) de 395g, elaborado a partir de leite integral de vaca padronizado e açúcar refinado, com aspecto espesso, cremoso e coloração branco-amarelada uniforme. O produto deve apresentar textura lisa e homogênea, sem presença de cristais ou grumos, sabor doce, suave e característico, com aroma lácteo pronunciado e ausência total de odores ou sabores estranhos. A composição deve conter, obrigatoriamente, apenas leite integral e açúcar, sem adição de amido, gordura vegetal, conservantes ou qualquer outro espessante, garantindo alto teor de sólidos lácteos e padrão de qualidade compatível com as marcas líderes de mercado. O teor mínimo de extrato seco total deve ser de 70% e o teor de umidade máximo de 27%, conforme legislação vigente. O produto deve possuir registro no MAPA, estar em conformidade com os padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos pela ANVISA, e ser isento de contaminantes e corpos estranhos. A embalagem deve ser resistente, hermética, sem amassamentos, ferrugem ou vazamentos, com rótulo impresso em português contendo: nome do produto, lista de ingredientes, identificação do fabricante com CNPJ, selo de inspeção federal (SIF), número de lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 12	230,00	UNID	11,52	2.649,60



			meses a contar da data de entrega), informações nutricionais e modo de conservação. Unidade de fornecimento: lata metálica de 395g, lacrada e íntegra.				
13	1	17971	CREME DE LEITE 300G - PRODUTO PASTEURIZADO Produto pasteurizado, envasado em lata metálica de 300g, obtido a partir da padronização do leite integral de vaca com adição de creme, submetido a tratamento térmico adequado para garantir a segurança microbiológica e estabilidade do produto. Deve apresentar coloração branco-marfim uniforme, consistência cremosa e homogênea, sem separação de fases, com textura lisa e fluida. O sabor deve ser suave, lácteo, levemente adocicado, sem presença de acidez ou sabores estranhos. Produto isento de amido, espessantes, conservantes ou qualquer tipo de aditivo artificial, com teor de gordura entre 20% e 25%, garantindo desempenho ideal em preparações culinárias quentes e frias, sem talhar quando submetido ao aquecimento moderado. O creme de leite deve estar de acordo com os padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela ANVISA e MAPA, com certificado de inspeção sanitária, registro regularizado e origem controlada. A embalagem deve ser metálica, resistente, sem sinais de amassamento, ferrugem ou vazamentos, lacrada hermeticamente e acompanhada de rótulo legível em português com as seguintes informações: nome do produto, lista de ingredientes, dados do fabricante e CNPJ, número do lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 12 meses a contar da data de entrega), informações nutricionais, instruções de conservação e modo de uso. Produto de alta qualidade, referência no segmento. Unidade de fornecimento: lata metálica de 300g, nova, lacrada e em perfeitas condições.	230,00	UNID	9,66	2.221,80
14	1	17988	FARINHA DE MILHO AMARELA PACOTE IKG Lacrado, original de fábrica, com identificação do fabricante, data de fabricação, validade, lote e informações nutricionais conforme legislação vigente. Produto livre de impurezas, dentro do prazo de validade mínima de 75% do total. Transporte e armazenamento devem garantir a integridade do produto.	110,00	UNID	6,66	732,60
15	1	17989	BOLACHA SALGADA 400G Biscoito salgado tipo água e sal, acondicionado em embalagem com peso líquido de 400g. Produto alimentício obtido a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e fermentos químicos, podendo conter traços de leite, ovos e soja, conforme regulamentação da Anvisa. O biscoito deve apresentar textura crocante, coloração dourada uniforme, sabor levemente salgado e neutro, com odor característico, livre de ranço, mofo ou qualquer odor estranho. Não serão aceitos produtos com manchas, bolores, odor impróprio, textura encharcada ou sinais de má conservação. O produto deve ser do tipo 'água e sal', com formato regular (retangular ou redondo), padrão industrial, espessura fina ou média, com perfurações superficiais típicas da categoria. As unidades devem estar inteiras, crocantes, com baixa porcentagem de biscoitos quebrados ou esfarelados. Não deverá conter recheio, cobertura, açúcar, temperos ou aromatizantes adicionais. O teor de sódio deve obedecer ao limite máximo de 400 mg por porção de 30g, conforme os padrões nutricionais vigentes. O produto deve estar isento de gorduras trans, conforme rotulagem obrigatória da legislação nacional. Não serão aceitos biscoitos com excesso de óleo, aspecto gorduroso ou com textura inadequada. O produto deve apresentar validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega, estar acondicionado em embalagem resistente, selada hermeticamente, tipo plástica laminada ou metalizada, que proteja o conteúdo contra umidade, luz e oxidação. A embalagem deverá conter, de forma impressa e legível: nome do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante, orientações de armazenamento e selo de inspeção sanitária.	495,00	PCT	9,61	4.756,95
16	1	17995	ACHOCOLATADO EM PÓ 700G embalagem de 700g, produto alimentício obtido a partir da mistura de cacau em pó com açúcar e outros ingredientes, destinado à preparação de bebidas sabor chocolate. Deve possuir textura fina e homogênea, coloração marrom escura uniforme, sabor intenso e marcante de chocolate, com dulçor equilibrado e aroma característico persistente. O produto deve conter como ingredientes principais: açúcar, cacau em pó com teor mínimo de 32%, maltodextrina ou amido, sal, aromatizantes, minerais e emulsificante lecitina de soja, podendo conter vitaminas. A formulação deve garantir fácil solubilidade tanto em leite quente quanto frio, sem formação de grumos, sendo adequado para consumo em ambientes institucionais. O cacau utilizado deve ser de origem controlada e isento	150,00	UNID	15,95	2.392,50



17	1	18551	de impurezas visíveis. Características físico-químicas esperadas: umidade máxima de 4%, solubilidade mínima de 95% em leite frio (5°C) e 98% em leite quente (60°C). A embalagem deve ser resistente, com barreira contra umidade e oxigênio, apresentar vedação íntegra, e conter, de forma legível, as seguintes informações: nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, modo de preparo, nome e endereço do fabricante, CNPJ, número do lote, data de fabricação, validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega, e selo de inspeção sanitária conforme legislação vigente. Produto novo, de linha atual, destinado ao consumo regular. Unidade de fornecimento: pacote com 700g MILHO PARA PIPOCA TIPO 01 embalagem de 500g grãos provenientes da espécie Zea mays l; subespécie mays, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetido à temperatura de aproximadamente 180 graus Celsius. O produto deverá	350,00	PCT	6,86	2.401,00
18	1	19500	estar em conformidade com as leis especificas vigentes. CORANTE ALIMENTICIO VERDE Corante alimentício em sachê plástico selado (tipo mentap) com peso líquido de 100 gramas. Produto de alta qualidade, livre de substâncias tóxicas, livre de alérgenos e conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos reguladores. Apresenta alta solubilidade em água, garantindo coloração uniforme e intensa em produtos alimentícios diversos. A fórmula é estável, com resistência à luz e ao calor, mantendo a intensidade da cor durante o processamento e armazenamento. Embalagem hermeticamente vedada, confeccionada em plástico resistente, protegendo o conteúdo contra umidade, contaminação e oxidação, assegurando a integridade e conservação do produto. A embalagem traz informações claras e legíveis, incluindo nome do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, instruções de uso, composição química detalhada e advertências de segurança. Produto novo, de linha atual, com garantia de qualidade, adequado para uso institucional e comercial, garantindo eficiência e segurança na coloração de alimentos.	80,00	UNID	13,68	1.094,40
19	1	19501	CORANTE ALIMENTICIO AMARELO Corante alimentício em saché plástico selado (tipo mentap) com peso líquido de 100 gramas. Produto de alta qualidade, livre de substâncias tóxicas, livre de alérgenos e conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos reguladores. Apresenta alta solubilidade em água, garantindo coloração uniforme e intensa em produtos alimentícios diversos. A fórmula é estável, com resistência à luz e ao calor, mantendo a intensidade da cor durante o processamento e armazenamento. Embalagem hermeticamente vedada, confeccionada em plástico resistente, protegendo o conteúdo contra umidade, contaminação e oxidação, assegurando a integridade e conservação do produto. A embalagem traz informações claras e legíveis, incluindo nome do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, instruções de uso, composição química detalhada e advertências de segurança. Produto novo, de linha atual, com garantia de qualidade, adequado para uso institucional e comercial, garantindo eficiência e segurança na coloração de alimentos	80,00	UNID	13,68	1.094,40
20	1	19502	CORANTE ALIMENTÍCIO AZUL Corante alimentício em sachê plástico selado (tipo mentap) com peso líquido de 100 gramas. Produto de alta qualidade, livre de substâncias tóxicas, livre de alérgenos e conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos reguladores. Apresenta alta solubilidade em água, garantindo coloração uniforme e intensa em produtos alimentícios diversos. A fórmula é estável, com resistência à luz e ao calor, mantendo a intensidade da cor durante o processamento e armazenamento. Embalagem hermeticamente vedada, confeccionada em plástico resistente, protegendo o conteúdo contra umidade, contaminação e oxidação, assegurando a integridade e conservação do produto. A embalagem traz informações claras e legíveis, incluindo nome do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, instruções de uso, composição química detalhada e advertências de segurança. Produto novo, de linha atual, com garantia de qualidade, adequado para uso institucional e comercial, garantindo eficiência e segurança na coloração de alimentos.	60,00	UNID	13,68	820,80
21	1	19503	CORANTE ALIMÉNTICIO VERMELHO Corante alimentício em	80,00	UNID	13,68	1.094,40



CNPJ 95.685.798/0001-69 AV. ANACLETO BUENO DE CAMARGO, 825 - CENTRO 84345-000 - VENTANIA - PARANÁ

sachê plástico selado (tipo mentap) com peso líquido de 100 gramas. Produto de alta qualidade, livre de substâncias tóxicas, livre de alérgenos e conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos reguladores. Apresenta alta solubilidade em água, garantindo coloração uniforme e intensa em produtos alimentícios diversos. A fórmula é estável, com resistência à luz e ao calor, mantendo a intensidade da cor durante o processamento e armazenamento. Embalagem hermeticamente vedada, confeccionada em plástico resistente, protegendo o conteúdo contra umidade, contaminação e oxidação, assegurando a integridade e conservação do produto. A embalagem traz informações claras e legíveis, incluindo nome do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, instruções de uso,		
1 / / / / / / / / / / / / / / / / / / /		
novo, de linha atual, com garantia de qualidade, adequado para uso institucional e comercial, garantindo eficiência e segurança na coloração de alimentos.		

- **1.1.** A proposta que não constar a marca do produto ofertado, ou cujo produto ofertado não atender as especificações mínimas exigidas neste Termo, no edital de licitação e seus anexos, será desclassificada.
- **1.2.** A estimativa de quantidade relativa ao fornecimento objeto da contratação servirá tão somente de subsídio à proponente na formulação da proposta, não se constituindo em qualquer compromisso futuro para a proponente vencedora, resguardado ao Município o direito de a seu critério utilizar ou não a totalidade do quantitativo previsto.
- **1.3.** O preço máximo total previsto para a aquisição pretendida é de R\$ 133.788,30 (cento e trinta e três mil setecentos e oitenta e oito reais e trinta centavos).
- **1.4.** As despesas decorrentes com a futura aquisição do objeto desta licitação correrão à conta dos recursos da rubrica orçamentária constante no orçamento atual e próximo, em especial e sem limitar:

1.5. Recursos Orçamentários da Secretaria Municipal de Assistência Social e Assuntos da Família

Dotações							
Exercício da despesa	Conta da despesa	Natureza da despesa	Grupo da fonte				
2025	199044	3.3.90.30.00.00	934				

1.6. Recursos Orçamentários da Secretária Municipal de Obras e Serviços Urbanos

Dotações Dotações							
Exercício da despesa	Conta da despesa	Natureza da despesa	Grupo da fonte				
2025	00480	3.3.90.30.00.00	0000 Livre				

1.7. Recursos Orçamentários da Secretária Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente

Dotações								
Exercício da despesa	Conta da despesa	Natureza da despesa	Grupo da fonte					
2025								

1.8. Recursos Orçamentários da Secretária Municipal de Saúde

Dotações							
Exercício da despesa	Conta da despesa	Natureza da despesa	Grupo da fonte				
2025	1860	3.3.90.30.00.00	0000 Livre				

1.9. Recursos Orçamentários da Secretaria Municipal de Administração Pública e Planejamento

Dotações									
Exercício da despesa Conta da despesa Natureza da despesa Grupo da fonte									
2025									

2. DOS PROCEDIMENTOS DE FORNECIMENTO, DO PRAZO E DA FISCALIZAÇÃO

- **2.1.** A solicitação feita pelo *Gestor* será formalizada através de "Requisição de Compras", e será levada a efeito por meio de e-mail, e conterá os dados do pedido, tais como: produtos, quantidades, preços, e o prazo em que o item deverá ser entregue, cujo prazo máximo será de 10 (dez) dias, considerando que a validade dos produtos será de no mínimo de 12 (doze) meses contados a partir da data da entrega.
- 2.2. A contratada deverá agendar a entrega dos produtos com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis.
- **2.3.** Os produtos de que fazem parte, na data da entrega deverá obrigatoriamente ser de mesma marca dos apresentados na proposta comercial de preços.
- **2.4.** O recebimento dos produtos dar-se-á pela verificação da qualidade, especificações e quantidade solicitada e consequente aceitação pelo gestor deste instrumento, que deverá ser anotada em relatório ou termo de recebimento (provisório ou definitivo), visando o controle do fornecimento.
- **2.5.** Fica contratada obrigada a realizar as substituições de todo e qualquer produto que apresente anomalia, vício ou defeito de fabricação, bem como falhas ou imperfeições constatadas.



CNPJ 95.685.798/0001-69 AV. ANACLETO BUENO DE CAMARGO, 825 - CENTRO 84345-000 - VENTANIA - PARANÁ

- **2.6.** O fornecimento deverá observar as especificações da proposta apresentada, deste instrumento e as disposições constantes do Código de Defesa do Consumidor Lei Federais nº 8.078/90, sem prejuízo de outras medidas cabíveis e previstas em lei especial, quando for o caso.
- **2.7.** No curso da execução contratual, caberá ao Município, diretamente ou por quem vier a indicar, o direito de fiscalizar o cumprimento das especificações exigidas, sem prejuízo daquela exercida pela empresa contratada, cabendo ao Município comunicar a empresa contratada, por escrito, as deficiências porventura verificadas nos fornecimentos, para imediata correção, sem prejuízo das sanções cabíveis.
- 2.8. A presença da fiscalização do Município não elide nem diminui a responsabilidade da empresa.

3. DO PAGAMENTO E DO REAJUSTE

- **3.1.** O faturamento deve ser feito mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura, na realização da entrega e o pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta), dias após a conferência e aceite dos produtos requisitados pelas Secretarias Municipais requisitantes. O pagamento será realizado em conta bancária de titularidade da proponente fornecedora contratada.
- **3.1.1.** O pagamento será realizado em até 30 dias após a entrega dos produtos e a conferência de quantidade e qualidade pelo órgão competente da administração, com base nos preços unitários apresentados na proposta. Para a efetivação do pagamento, é necessária a apresentação da nota fiscal acompanhada dos documentos:
- **a)** A liberação do pagamento fica condicionada à apresentação de certidão negativa do INSS, através de CND; e da quitação junto ao FGTS/CEF, através do CRF.
- **3.1.2.** Qualquer erro ou omissão havido na documentação fiscal ou na fatura será objeto de correção pela empresa vencedora e haverá em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente regularizado.
- **3.1.3.** O Município não fará nenhum pagamento à empresa fornecedora contratada, antes de paga ou relevada a multa que porventura lhe tenha sido aplicada, sendo que, caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no Município em favor da empresa vencedora. Caso a mesma seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário. O preço ofertado e contratado será fixo e irreajustável. Será reajustado de acordo com o IGP- M (índice geral de preços mercado).

4. DAS OBRIGAÇÕES DA PROPONENTE

4.1. Dentre as constantes da minuta contratual, são obrigações da Proponente:

- a) Cumprir fielmente, os compromissos avençados, de forma que o fornecimento seja realizado com esmero e perfeição; e solucionar os problemas que porventura venham a surgir, relacionados particularmente com a entrega.
- b) Manter durante a execução do contrato as condições que ensejaram sua contratação; e não transferir a outrem, no todo ou em parte, o fornecimento objeto desta contratação sem prévia e expressa anuência do Município.
- c) Ser responsável por todas as despesas inerentes ao fornecimento do bem contratado, inclusive as de pagamento com eventuais acidentes de trabalho ou danos de qualquer espécie, aqui entendido, quaisquer envolvidos, responsabilizando-se também por danos a terceiros; impostos, encargos sociais, bem assim quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas com o fornecimento do objeto contratual.
- d) A inadimplência da proponente vencedora contratada, com referência aos tributos, não transfere ao município a responsabilidade por seu pagamento.
- e) Fornecer o objeto nas condições estipuladas neste, mediante a solicitação e quantificação do Gestor do Contrato.
- f) Propor preço unitário do bem objeto, considerando os valores das despesas decorrentes da entrega respectiva e da manutenção do prazo de garantia, e ainda, caso seja necessária a sua posterior devolução, por qualquer defeito ou se estiver fora de especificação contratada.

5. DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

- **5.1.** Dentre as constantes da minuta contratual, são obrigações do Município:
- a) Prestar as informações e esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a serem solicitadas pela proponente vencedora, no sentido de proporcionar todas as condições para que a proponente possa desempenhar o fornecimento, dentro das normas do Contrato.
- **b)** Acompanhar e fiscalizar o Contrato podendo sustar, mandar fazer ou desfazer qualquer fornecimento quando o mesmo não estiver dentro das normas e especificações.
- c) Comunicar a proponente as irregularidades observadas na consecução do objeto contratual.
- Permitir o acesso dos funcionários da proponente vencedora às dependências do estabelecimento municipal, para a entrega respectiva.
- d) Solicitar o bem, conforme a necessidade e programação, por intermédio do Gestor do Contrato; bem assim,

TO THE PARTY OF TH

PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTANIA

CNPJ 95.685.798/0001-69 AV. ANACLETO BUENO DE CAMARGO, 825 - CENTRO 84345-000 - VENTANIA - PARANÁ

devolvê-lo se estiver com defeito ou fora de especificação. e) Efetuar o pagamento do fornecimento realizado.

Edifício da Prefeitura Municipal de Ventania, Estado do Paraná, em 23 de julho de 2025.

Janelice de Oliveira

Secretaria Municipal de Assistência Social e Assuntos da Família

Luiz Mario de Oliveira

Secretário Municipal de Obras e Serviços Urbanos

Franciele Gabloski Secretária Municipal de Saúde Sandra Mara Machado Garbelini Secretária Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente.

Eric Biassio Santos Secretário Municipal de Infraestrutura e Planejamento