



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios panificados, mediante fornecimento parcelado, sob demanda, destinados à alimentação escolar e às demais demandas de interesse público da Administração Municipal.

1.2. Natureza: Os itens objeto da pretendida aquisição são caracterizados como bens comuns, por apresentar padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR MÉDIO UNITÁRIO R\$
1	kg	650	PÃO DE BATATA , congelado, pesando em média 50 a 65 gramas cada. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, ovo, açúcar e óleo vegetal. Composição opcional: pode conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento de gorduras trans e corantes artificiais. Características sensoriais: apresentar textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo: dados nutricionais, data de fabricação, validade e lote. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens de polietileno atóxico, lacrado e resistente ao transporte. NECESSÁRIO FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	20,86
2	kg	150	PÃO FRANCÊS TIPO BAGUETE , congelado, pesando em média 135 gramas cada. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, reforçador, água, açúcar, fermento biológico e gordura vegetal. Composição opcional: pode conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e	22,14



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			declaradas no rótulo. Isento de leite, ovos, gorduras trans e corantes artificiais. Características sensoriais: apresentar textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo: dados nutricionais, data de fabricação, validade e lote. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens de polietileno atóxico, lacrado e resistente ao transporte. NECESSÁRIO FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	
3	kg	200	PÃO TIPO BISNAGUINHA , congelado, contendo em média 35 gramas cada. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal, açúcar, ovo e óleo vegetal. Composição opcional: pode conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento de gorduras trans e corantes artificiais. Características sensoriais: apresentar textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo: dados nutricionais, data de fabricação, validade e lote. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens de polietileno atóxico, lacrado e resistente ao transporte. NECESSÁRIO FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	17,24
4	kg	11.320	PÃO TIPO FRANCÊS , congelado, pesando em média 50 a 65 gramas cada, fermentação de 6 e 12 horas. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, reforçador, água, açúcar, fermento biológico e gordura vegetal. Composição opcional: pode conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento de leite, ovos, gorduras trans e corantes artificiais. Características sensoriais: apresentar textura, cor, sabor e odor característico. O	12,81



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo: dados nutricionais, data de fabricação, validade e lote. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens de polietileno atóxico, lacrado e resistente ao transporte. Embalagem contendo de 5 a 8 kg de produto. NECESSÁRIO FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	
5	kg	560	ROSCA DOCE TRANÇADA (MASSA DOCE) , congelada, pesando em média 500 a 700 gramas cada. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, óleo vegetal, sal, açúcar, água e ovo. Composição opcional: pode conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento de gorduras trans e corantes artificiais. Características sensoriais: apresentar textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo: dados nutricionais, data de fabricação, validade e lote. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens de polietileno atóxico, lacrado e resistente ao transporte. O produto deve ser entregue por unidades. NECESSÁRIO FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	17,54

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME E EPP	VALOR MÉDIO UNITÁRIO R\$
6	kg	300	PÃO DE HAMBÚRGUER , congelado, pesando em média 65 a 70 gramas cada. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, ovos, sal e água. Composição opcional: pode conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento de gorduras trans e corantes artificiais. Características	12,86



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			sensoriais: apresentar textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo: dados nutricionais, data de fabricação, validade e lote. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens de polietileno atóxico, lacrado e resistente ao transporte. NECESSÁRIO FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	
7	kg	1.850	PÃO DE LEITE , congelado, pesando em média 65 a 70 gramas cada. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, leite, água, açúcar e sal. Composição opcional: pode conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento de gorduras trans e corantes artificiais. Características sensoriais: apresentar textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo: dados nutricionais, data de fabricação, validade e lote. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens de polietileno atóxico, lacrado e resistente ao transporte. NECESSÁRIO FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	15,44
8	kg	930	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL , congelado, pesando em média 30 a 35 gramas cada. Ingredientes: polvilho azedo, água, leite, óleo, ovos, margarina e queijo tipo meia cura. Composição opcional: pode conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. Isento de gorduras trans e corantes artificiais. Características sensoriais: apresentar textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo: dados nutricionais, data de fabricação, validade e lote. Os produtos deverão ser acondicionados em	25,70



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			embalagens de polietileno atóxico, lacrado e resistente ao transporte. Embalagem contendo 1 kg. NECESSÁRIO FICHA TÉCNICA E AMOSTRA.	
--	--	--	--	--

1.3. Prazo: O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato ou instrumento equivalente, observadas as hipóteses de prorrogação previstas na Lei nº 14.133/2021.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), concluiu-se que a **aquisição de gêneros alimentícios panificados, mediante fornecimento parcelado, por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico**, constitui a alternativa mais adequada entre as opções avaliadas, por atender de forma eficiente às necessidades da Administração Municipal, assegurando a observância dos princípios da economicidade, da eficiência, da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. Após a análise das alternativas disponíveis no levantamento de mercado, conclui-se que a aquisição de gêneros alimentícios panificados, mediante fornecimento parcelado, configura-se como a solução mais adequada e vantajosa para o atendimento da necessidade identificada. A solução escolhida assegura o fornecimento contínuo dos produtos, atendimento às normas sanitárias e de segurança alimentar, padronização da qualidade dos itens e maior eficiência no abastecimento das unidades escolares e demais departamentos municipais.

3.2. Considerando a natureza comum dos bens a serem adquiridos, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, bem como a ampla disponibilidade de fornecedores aptos a atendê-los, a aquisição será realizada por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

3.3. Tal procedimento assegura ampla competitividade, isonomia entre os licitantes, transparência e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, em observância aos princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, da economicidade e do interesse público.

3.4. Dessa forma, a solução adotada revela-se tecnicamente viável, economicamente vantajosa e juridicamente adequada, permitindo o atendimento contínuo e eficiente das necessidades da Administração Municipal, garantindo o adequado fornecimento de gêneros alimentícios panificados às unidades atendidas.



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os produtos deverão atender, no mínimo, às seguintes condições:

- a)** deverão ser fornecidos congelados em perfeitas condições de conservação, higiene e consumo;
- b)** deverão possuir características sensoriais adequadas, como textura, cor, sabor e odor característicos de cada produto;
- c)** os produtos deverão atender às especificações mínimas de composição e peso;
- d)** os produtos deverão possuir prazo de validade adequado e serem entregues em condições apropriadas de transporte e armazenamento;
- e)** deverão ser entregues em embalagens apropriadas, atóxicas, lacradas e resistentes ao transporte;
- f)** os produtos deverão conter rotulagem conforme legislação vigente;
- g)** produtos produzidos em conformidade com as normas sanitárias e com os padrões de segurança alimentar;
- h)** os produtos deverão ser transportados em veículos apropriados ao transporte de alimentos congelados, preservando a cadeia de frio durante todo o percurso;
- i)** a Administração poderá aferir a temperatura dos produtos no ato do recebimento, recusando aqueles entregues em desconformidade com as recomendações do fabricante ou da legislação sanitária;
- j)** os produtos deverão ser entregues com prazo de validade remanescente compatível com o consumo previsto pela Administração, observado, sempre que possível, percentual mínimo de validade remanescente definido no edital.

4.1. REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

O fornecedor deverá apresentar documentação relativa a:

- I** – habilitação jurídica;
- II** – regularidade fiscal, social e trabalhista;
- III** – qualificação econômico-financeira;



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

IV – a empresa deverá apresentar, na fase de habilitação, alvará sanitário atual, que comprove sua autorização para a comercialização e transporte do produto.

4.2. CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.2.1. Os produtos de panificação deverão ser entregues:

a) em perfeitas condições de conservação, higiene e consumo, respeitando as condições adequadas de armazenamento e transporte;

b) os produtos deverão ser transportados em temperatura adequada, preservando suas características e qualidade até o recebimento;

c) os produtos deverão apresentar prazo de validade compatível com o período de consumo previsto pela Administração;

d) as entregas deverão ocorrer nos horários previamente estabelecidos;

e) os produtos entregues poderão ser recusados caso apresentem desconformidade com as especificações, danos nas embalagens, sinais de deterioração ou condições inadequadas de consumo;

f) as entregas deverão ser de forma parcelada, conforme a necessidade do setor e quantidades informadas nas ordens de fornecimento;

g) as entregas deverão ocorrer em horário comercial, salvo necessidade justificada e previamente autorizada pela Administração.

4.2.2. Produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagens violadas ou qualquer indício de comprometimento da cadeia de conservação.

4.3. PRAZOS E PERIODICIDADE

a) a periodicidade das entregas será estabelecida conforme a demanda e necessidade solicitante;

b) o prazo de entrega, após cada solicitação, será de 5 (cinco) dias úteis, às segundas, quartas ou sextas-feiras.

4.4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

a) fornecer os produtos conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidas no Termo de Referência;



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

b) garantir que os produtos estejam em perfeitas condições de higiene, conservação e consumo;

c) observar as normas técnicas e sanitárias aplicáveis;

d) substituir, em um prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, quaisquer produtos entregues que estejam em desacordo com as especificações ou que apresentem má qualidade;

e) cumprir integralmente todos os prazos, especificações e condições estabelecidas, sob pena de aplicação de sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Os produtos de panificação deverão ser entregues diretamente na Cozinha Piloto, localizada na Rua Rui Barbosa, nº 1027, no Município de Taiaçu/SP, nos dias úteis, às segundas, quartas ou sextas-feiras, no horário compreendido entre 7h às 11h, correndo por conta da Contratada todas as despesas de embalagens, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e demais custos decorrentes do fornecimento.

5.2. A entrega deverá ocorrer em veículo higienizado, adequado ao transporte de alimentos congelados, observadas as normas sanitárias vigentes.

5.3. O prazo de entrega será de 5 (cinco) dias úteis, contados da emissão da ordem de fornecimento.

5.4. Os produtos panificados deverão ser entregues em embalagens adequadas, atóxicas, resistentes e devidamente lacradas, garantindo a integridade, qualidade e conservação dos alimentos durante o transporte e armazenamento, contendo identificação, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação vigente.

5.5. Os produtos serão recebidos provisoriamente no momento da entrega, para efeito de verificação de sua conformidade com as especificações exigidas e, em definitivo, no prazo de 3 (três) dias úteis contados da data da entrega.

5.6. Em caso de irregularidades apuradas no momento da entrega, o produto poderá ser recusado de pronto, mediante termo correspondente, ficando dispensado o recebimento provisório, e fazendo-se imediata comunicação escrita ao fornecedor.

5.7. Se após o recebimento provisório, constatar-se que o fornecimento foi executado em desacordo com o pactuado ou foi entregue quantitativo inferior ao solicitado, a fiscalização notificará por escrito a contratada para substituir, às suas expensas, o material recusado ou complementar eventuais quantidades faltantes.

5.8. Se a contratada não substituir ou complementar o produto entregue em desconformidade com as especificações deste Termo de Referência, o responsável



MUNICÍPIO DE TAIAÇU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

encaminhará a nota fiscal para pagamento, acompanhada de relatório circunstanciado, com vista à glosa do valor do produto recusado ou não entregue, informando, ainda, o valor a ser retido cautelarmente, para fazer face à eventual aplicação de multa.

5.9. A contratada garantirá a qualidade de cada item fornecido, obrigando-se a substituir aqueles que estiverem danificados em razão do transporte, descarga ou outra situação que não possa ser imputada à Administração.

5.10. A contratada deverá constar da nota fiscal os valores unitários e respectivos valores totais em conformidade com o constante da correspondente autorização de fornecimento, atentando-se para as inexatidões que poderá decorrer de eventuais arredondamentos.

5.11. A contratada deverá entregar os produtos, nas quantidades contidas nas respectivas Ordens de Fornecimento, ficando vedado o acúmulo de pedidos para entrega posterior.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O servidor responsável fará o recebimento dos produtos de panificação verificando a conformidade com as ordens de fornecimento e as especificações deste Termo de Referência.

6.2. O recebimento e fiscalização serão realizados pela servidora Carina Tatieli dos Santos responsável pela interlocução com a empresa vencedora.

6.3. A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador da Administração não eximirá a empresa vencedora de total responsabilidade de entregar os materiais com toda a qualidade.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. No valor estarão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

7.2. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela contratada.

7.3. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.4. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura.



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

7.5. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando a Administração atestar a execução do objeto do contrato.

7.6. No caso de atraso pelo Município, os valores devidos à empresa vencedora serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do IPCA/IBGE.

7.7. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência.

7.8. Quando houver glosa parcial do objeto, o contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

7.9. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a nota fiscal ou fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- I - o prazo de validade;
- II - a data da emissão;
- III - os dados da empresa e do órgão;
- IV - o período respectivo de execução da contratação;
- V - o valor a pagar; e
- VI - eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.10. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Administração;

7.11. A nota fiscal ou fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line*, na impossibilidade de acesso ao referido sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no artigo 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.12. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para:

- a)** verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.13. Constatando-se, a situação de irregularidade da empresa vencedora, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Administração.

7.14. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Administração deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da empresa vencedora, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.15. Persistindo a irregularidade, a Administração deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

7.16. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.

7.17. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.18. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.19. Não será efetuado qualquer pagamento enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, com adoção do critério de julgamento de menor preço por item, **visando à aquisição de gêneros alimentícios panificados, mediante fornecimento parcelado, com entregas parceladas conforme necessidade da Administração Municipal.**

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado da aquisição é de R\$ 231.482,60 (duzentos e trinta e um mil, quatrocentos e oitenta e dois reais e sessenta centavos).



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

9.2. O valor estabelecido como referência e como valor máximo para aquisição foi obtido através de contratações similares feitas pela Administração Pública, utilização de dados de pesquisa em mídia especializada e pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores conforme considera o art. 23, §1º incisos II, III e IV da Lei 14.133/2021.

9.3. Justificativa para utilizar como parâmetro os incisos II, III e IV:

9.3.1. Inciso II: Tal metodologia proporciona maior confiabilidade à estimativa de preços, uma vez que reflete valores efetivamente praticados em contratações públicas de objetos com características compatíveis às da presente contratação, observando as condições de mercado e os princípios da economicidade, eficiência e vantajosidade para a Administração.

9.3.2. Inciso III: Complementa a formação do preço estimado da contratação por meio da utilização de fontes confiáveis e atualizadas do mercado, servindo como parâmetro de referência para a definição do valor a ser licitado. Essa prática contribui para garantir a transparência, a economicidade e a vantajosidade do processo licitatório.

9.3.3. Inciso IV: A formação do valor estimado considerou, também, cotações obtidas junto a, no mínimo, 3 (três) fornecedores do ramo, oriundas de procedimento administrativo anteriormente realizado pela Administração Municipal, no qual houve a coleta formal de propostas de mercado.

10. JUSTIFICATIVA PARA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA

10.1. Da necessidade de apresentação de amostras

Considerando que o objeto da contratação consiste no fornecimento de gêneros alimentícios panificados destinados à alimentação escolar e ao atendimento de outras atividades institucionais do Município, mostra-se indispensável a apresentação de amostras pelo licitante provisoriamente vencedor, a fim de possibilitar a verificação da conformidade dos produtos ofertados com as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência.

A avaliação das amostras destina-se à verificação de aspectos que não podem ser plenamente aferidos apenas por meio da análise documental, tais como características sensoriais, textura, sabor, odor, aparência, rendimento, qualidade da embalagem, rotulagem e adequação às normas sanitárias vigentes.

A medida busca resguardar a Administração contra a aquisição de produtos inadequados ao consumo, incompatíveis com as necessidades da alimentação escolar ou em desacordo com os padrões mínimos de qualidade estabelecidos, garantindo a segurança alimentar dos usuários e a correta aplicação dos recursos públicos.



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

10.2. Fundamentação legal

A exigência encontra fundamento no art. 41, § 2º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, que autoriza a solicitação de amostras, provas de conceito ou protótipos quando indispensáveis à verificação da conformidade do objeto com as especificações constantes do edital.

A apresentação de amostras restringir-se-á exclusivamente ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar para cada item, preservando-se a competitividade do certame e evitando custos desnecessários aos demais participantes.

10.3. Forma e Prazo de Entrega:

10.3.1. As amostras dos produtos deverão ser encaminhadas ao Órgão Licitante via postal ou mediante protocolo na sede da Prefeitura, localizada na Rua Raul Maçone, nº 306, Centro, CEP 14.725-000, no Setor de Licitações e Contratos, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis contados da sessão pública do Pregão Eletrônico, sob pena de desclassificação do item.

10.4. Critérios de Avaliação:

10.4.1. As amostras serão avaliadas por comissão ou servidores designados, observando-se:

- a) conformidade com as especificações do Termo de Referência;
- b) aspecto visual (cor, forma, textura e integridade do produto);
- c) odor e sabor (características próprias do gênero alimentício, livres de alterações ou contaminações);
- d) validade (prazo de validade compatível com o exigido);
- e) rotulagem e embalagem (atendimento às normas da ANVISA e do MAPA, contendo informações obrigatórias, como lote, data de fabricação, composição e origem;
- f) padrão de qualidade (adequação aos parâmetros técnicos definidos);
- g) condições higiênico-sanitárias (ausência de sujidades, corpos estranhos ou indícios de deterioração);
- h) armazenamento e transporte (verificação de que o produto mantém suas características quando submetido às condições normais de estocagem);
- i) manutenção da estrutura do produto após preparo, quando aplicável;
- j) rendimento compatível com as especificações do fabricante;
- k) aceitação sensorial, quando necessária para atendimento da alimentação escolar.

10.4.2. Deverão ser fornecidas amostras conforme relação a seguir:

ITEM 1 – PÃO DE BATATA



MUNICÍPIO DE TAIAÇU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

- ITEM 2 – PÃO FRANCÊS TIPO BAGUETE**
- ITEM 3 – PÃO TIPO BISNAGUINHA**
- ITEM 4 – PÃO TIPO FRANCÊS**
- ITEM 5 – ROSCA DOCE TRANÇADA (MASSA DOCE)**
- ITEM 6 – PÃO DE HAMBÚRGUER**
- ITEM 7 – PÃO DE LEITE**
- ITEM 8 – PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL**

10.5. Resultados da Avaliação:

10.5.1. A data de início da análise das amostras será informada pela pregoeira, via chat, com antecedência mínima de 1 (um) dia.

10.5.2. O resultado da análise objetiva das amostras será divulgado em até 2 (dois) dias úteis contados a partir da data de sua apresentação.

10.5.3. Concluída a análise das amostras apresentadas, será emitido o respectivo relatório com o parecer de aprovação ou não, o qual será remetido à pregoeira para divulgação via chat.

Aprovação: o processo licitatório prosseguirá com a adjudicação do objeto ao licitante.

Reprovação: o licitante será desclassificado, sendo convocado o próximo colocado para apresentar amostras, nos mesmos termos.

10.6. Observações:

10.6.1. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras aprovadas serão mantidas pela Administração até o final da validade do contrato administrativo firmado.

10.6.2. A omissão na apresentação das amostras dentro do prazo fixado neste subitem ou a sua reprovação acarretará a desclassificação do referido item da proposta da licitante.

10.6.3. Os custos de envio das amostras correrão às expensas da empresa licitante.

10.6.4. As amostras aprovadas poderão permanecer sob guarda da Administração como padrão de qualidade durante a execução contratual. As amostras reprovadas poderão ser retiradas pelo licitante no prazo fixado no edital, sendo descartadas após esse período.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município para o exercício de 2026, observadas as seguintes classificações: 02. Poder Executivo; 02.03. Educação; 02.03.03. Ensino Fundamental; 12.306.0004.2.068. Fornecimento de Merenda Escolar; 3.3.90.30.00. Material de Consumo. 02. Poder Executivo; 02.04. Gestão e Saúde; 10.301.0005.2.024. Custeio das Atividades de Atenção Básica; 3.3.90.30.00. Material de Consumo. 02. Poder Executivo; 02.06. Cultura, Esportes, Lazer e Turismo; 13.392.0006.2.040. Custeio das Atividades de Cultura e Turismo; 3.3.90.30.00. Material de Consumo. 02. Poder Executivo; 02.05. Assistência, Gestão Social e Trabalho; 08.244.0007.2.045. Custeio das Atividades do C.R.A.S; 3.3.90.30.00. Material de Consumo. 02. Poder Executivo; 02.02. Obras, Serviços Urbanos e Meio Ambiente; 15.452.0003.2.078. Custeio das Atividades do Setor de Serviços Urbanos; 3.3.90.30.00. Material de Consumo. 02. Poder Executivo; 02.06. Cultura, Esportes, Lazer e Turismo; 27.812.0006.2.042. Custeio das Atividades de Esportes e Lazer; 3.3.90.30.00. Material de Consumo.

Taiaçu, 27 de julho de 2026.

Carina Tatieli dos Santos
Nutricionista