

TERMO DE REFERÊNCIA

Município de Capão Alto

Secretaria Municipal de Educação e Esportes

1.1 DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de pessoa jurídica especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com o objetivo de atender às demandas nutricionais dos alunos matriculados na rede pública municipal de ensino do Município de Capão Alto/SC, garantindo o fornecimento regular, adequado e de qualidade da alimentação escolar, em conformidade com as diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e demais legislações aplicáveis.

Item	Descrição	Unidade	Quantidade Estimada
LOTE 01 - FRUTAS			
1	Abacate verde, em processo de amadurecimento de boa qualidade e livre de batidas. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	4.000
2	Abacaxi pérola, boa qualidade e livre de defeitos. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	4.000
3	BERGAMOTA, TANGERINA MONTENEGRINA OU PONCÂ casca íntegra e de cor alaranjada, odor agradável e sem defeitos mecânicos. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	3.500
4	Banana do tipo caturra, tamanho médio em processo de amadurecimento. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	9.000

5	Banana do tipo branca, tamanho médio em processo de amadurecimento. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	9.000
6	Goiaba, tamanho médio em processo de amadurecimento. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	5.000
7	Caqui de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando cor e características naturais ao produto, casca sã e sem rachaduras, tamanho e ponto de amadurecimento médio, limpos e devidamente acondicionados.	KG	2.500
8	Laranja Pêra, casca íntegra e de cor alaranjada, odor agradável e sem defeitos mecânicos. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	3.400
9	Limão, boa qualidade e livre de defeitos. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	1.000
10	Maçã gala ou Fuji, casca íntegra, sem manchas, batidas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira.	KG	8.000
11	Mamão formosa, selecionado, de primeira qualidade, tamanho médio, em processo de amadurecimento, sem danos mecânicos e físicos.	KG	3.500
12	Manga Palmer, casca íntegra, sem manchas, batidas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira.	KG	3.200
13	Melancia, casca íntegra, sem manchas e amassados. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.	KG	3.000
14	Melão, casca íntegra, sem manchas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira.	KG	3.000
15	Morango, maduros de boa qualidade e livre de defeitos, médios sem estar amassado ou com bolor.	KG	2.000
16	Pêra de 1ª qualidade, apresentando cor e características naturais ao produto, casca sã e sem rachaduras, tamanho e ponto de amadurecimento médio, limpos e devidamente acondicionados.	KG	2.500

17	PESSEGO DE 1ª qualidade, tamanho, cor e tamanho grande desenvolvidos maduros, a polpa deve estar intacta e firme, apresentar grau de maturação 60 % para ser consumido durante uma semana, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, não conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, bem como deterioração sazonal.	KG	2.000
18	Pitaya, maduros de boa qualidade e livre de defeitos. Sem estar amassado ou com bolor.	UN	1.500
19	Kiwi Unidades pesando aproximadamente 70g cada, firmes - Kiwi unidades pesando aproximadamente 70g cada, firmes íntegros, sem pontos macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	2.200
LOTE 02 - HORTIFRUTI			
20	Abóbora cabotiá firme, tenra, de boa qualidade, livre de batidas e manchas.	KG	1.000
21	Abobrinha, casca coriácea com paredes espessas e de cor verde. Embalados em plástico de polietileno transparente, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	1.000
22	Acelga fresca. Boa qualidade, fresca, embalada em sacos plásticos de polietileno transparente ou em caixas plásticas.	UN	400
23	Alface, Boa qualidade, fresca, embalada em sacos plásticos de polietileno transparente ou em caixas plásticas	UN	800
24	Alho in natura Características: Embalagens de até 100g.	KG	400
25	Batata doce Características: boa qualidade e tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	2.200
26	Batata inglesa Características: boa qualidade e tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente.	KG	2.800
27	Batata salsa Características: boa qualidade e tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente	KG	2.200
28	Brócolis Características: boa qualidade. Embalados em plástico de polietileno transparente SEM FOLHAS OU TALOS GRANDES.	KG	900
29	Cenoura Características: tenra, firme, sem manchas e batidas na casca. Embalados em plástico de polietileno transparente.	KG	2.800

30	Chuchu Características: verde, tenro, firme, sem manchas na casca e no interior. Embalados em plástico de polietileno transparente.	KG	800
31	Cebola branca, limpa, selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação adequado ao consumo, sem danos mecânicos. apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	2.000
32	Couve -flor Características: boa qualidade e livre de defeitos. Embalados em plástico de polietileno transparente. SEM FOLHAS OU TALOS GRANDES	KG	1.100
33	Couve folha Características: Boa qualidade, fresca, embalada em sacos plásticos de polietileno transparente ou em caixas plásticas	UN	500
34	Milho verde Espiga Preferencialmente orgânico. Características Técnicas: deve apresentar as características de qualidade, bem definidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças sujidades. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	UN	800
35	Ovos frescos Características: fresco, casca livre de rachaduras e sujidades. Embalagens contendo 1 dúzia cada, devendo estar intacta e constar prazo de validade.	DZ	7.000
36	Pepino verde. Características: aparência fresca, tenra, sem defeitos e de cor verde. Embalados em plástico de polietileno transparente.	KG	2.800
37	Repolho branco Características: aparência fresca, tenro, firme, sem batidas de tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente, com etiqueta e peso, entrega congelada apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	UN	2.200
38	Repolho roxo Características: aparência fresca, tenro, firme, sem batidas de tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente, com etiqueta e peso, entrega congelada apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	UN	2.200
39	Tomate Características: bem formados, lisos, livre de defeitos, cor vermelho - vivo (maduro) e ligeiramente mole. Embalados em plástico de polietileno transparente.	KG	2.000
40	Tempero verde (salsinha e cebolinha) Características: aparência fresca, boa qualidade e livre de defeitos. Embalados em plástico de polietileno transparente.	UN	700
41	Vagem Características: aparência fresca, tenra, sem defeitos e de cor verdeou verde com	KG	500

	contorno marrom. Embalados em plástico de polietileno transparente, com etiqueta e peso, entrega congelada apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.		
42	Mandioca de primeira qualidade, tamanho médio, limpo, descascado, congelado, embalagem plástica transparente com solda íntegra, resistente, contendo 1 kg. Com etiqueta e peso, entrega congelada apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	1.000
43	Beterraba Seleccionada, de Primeira qualidade, Tamanho Médio, Lavada, Sem Brotação, Cor Uniforme e sem danos mecânicos. apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	2.500
44	Ervilha do tipo congelada. Embalagem 1 K. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado. apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	1.000
LOTE 03 – LEITE, DERIVADOS E REFRIGERADOS			
45	Iogurte DIET Embalagem de 170 ml, sabor morango. Iogurte de frutas SEMAÇÚCAR - à base de Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, soro de leite reconstituído, polpa de frutas naturais. Edulcorantes. Sabor natural da fruta determinada pelo SNU do HUAP. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Prazo de validade mínimo: 1 mês a partir da data de entrega. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado.	UN	4.000
46	Iogurte NATURAL Embalagem: potes devidamente lacrados com 165gramas. Iogurte natural integral cremoso contendo leite pasteurizado e fermento lácteo. Possuir registro no ministério da agricultura SIE/SIF. Prazo de validade mínimo: 1 mês a partir da data de entrega. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado.	UN	4.000
47	Iogurte SEM LACTOSE Embalagem de 830 ml, parcialmente desnatado com polpa e sucos de fruta, sabor variado, de consistência pastosa, SEMLACTOSE. Prazo de validade mínimo: 1 mês a partir da data de entrega. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado.	UN	1.900

48	Leite Integral UHT Longa Vida Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, informação nutricional e registro no Ministério da Agricultura e apresentar Laudo Bromatológico.	L	2.000
49	Leite sem lactose Embalagem tetra pak contendo 1 litro Produtos sem lactose, mas não a base de soja.	L	1.100
50	Manteiga com sal Embalagem com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	UN	900
51	Manteiga com sal zero lactose, Embalagem de 200g. Ingredientes: Creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. Alérgicos: contém derivados de leite. Não contém glúten Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	UN	600
52	Margarina vegetal com sal Embalagem de 500 g, não devendo estar amassado ou estufado, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 3 meses da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	UN	1.000
53	Nata - Creme de leite pasteurizado homogeneizado. Embalagem em potes de polietileno (pet) de plástico, contendo 200g. Composição: Gordura láctea: mínimo de 25%. Características sensoriais: cor branca, sabor e odor característicos. A rotulagem deverá conter toas as informações nutricionais, nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega do produto. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	UN	600
54	Nata SEM LACTOSE. Embalagem em potes de polietileno (pet) de plástico, contendo 200g. Ingredientes: creme de leite pasteurizado, estabilizante: carragena e enzima lactase. Alérgicos: contém derivados de leite. Não contém glúten. Diabéticos: contém glicose.	UN	400

	Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.		
55	Presunto fatiado Embalagens individuais de até 500g. Fatiado: fatias finas (média de 15g) e inteiras. Não apresentar “restos” e em pedaços das peças inteiras. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, informação nutricional, ingredientes e carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Prazo de validade mínimo: 1 mês a partir da data de entrega. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado.	PCT	1.200
56	Queijo Mussarela Fatiado Pacotes de até 1kg. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, informação nutricional, ingredientes e carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) Prazo de validade mínimo: 1 mês a partir da data de entrega. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado.	KG	1.600
57	Queijo ralado do tipo parmesão, 50g, não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade.	PCT	600
58	Queijo tipo ricota Embalagem de até 500 gramas. Ingredientes: soro de leite, leite pasteurizado desnatado, acidulante ácido láctico e conservador sorbato de potássio. Embalagem primária própria intacta, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote e validade. Prazo de validade mínimo: 1 mês a partir da data de entrega. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado.	PCT	500
59	Queijo Mussarela Fatiado – Sem Lactose Embalagem: 150g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, informação nutricional, ingredientes e carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) Prazo de validade mínimo: 1 mês a partir da data de entrega. Deverão ser entregues com temperatura inferior a 10° C, em carro refrigerado.	PCT	300
LOTE 04 – CARNES E CONGELADOS			

60	Carne bovina – coxão mole – bife de 1ª Congelada, Embalagem de 1 kg. Isenta de cartilagem e nervo, deve apresentar cor característica, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade, e com registro de inspeção animal. Sem sinais de descongelamento. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.	KG	5.100
61	Carne bovina músculo - picada ou em iscas congelada, Embalagem de 1kg. Isenta de cartilagem e nervo, deve apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade, e com registro de inspeção animal. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.	KG	5.000
62	Carne bovina moída de 1ª qualidade Congelada, Embalagem de 1 kg. Isenta de cartilagem e nervo, deve apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade, e com registro de inspeção animal. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.	KG	5.100
63	Carne bovina picada ou em iscas (acém) Congelada, Embalagem de 1 kg. Isenta de cartilagem e nervo, deve apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro, acondicionado em embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade, e com registro de inspeção animal. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.	KG	5.600
64	Carne suína em cubos Congelada, Embalagem de 1 kg. Sem pele e osso. Elaborado com matéria prima selecionada. Deve constar data de validade, fabricação e peso. Registro no SIF. Entregue e acondicionado em adequada temperatura. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.	KG	4.000
65	Coxa e sobrecoxa de frango Congelada, 1 kg. A embalagem deve estar íntegra e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, peso e	KG	5.100

	registro de inspeção animal. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.		
66	Coxa e sobrecoxa de frango DESOSSADA Congelada 1 kg. A embalagem deve estar íntegra e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, peso registro de inspeção animal. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.	KG	4.900
67	Drumet de frango Congelada, 1kg. A embalagem deve estar íntegra e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, peso e registro de inspeção animal. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.	KG	3.500
68	Ervilha do tipo congelada. Congelada Embalagem 300 a 350 gr. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.	PCT	2.000
69	Filé de Tilápia Congelado, Embalagem de 1 kg. Características: filé de tilápia in natura, congelado a -18°C ou menos e sem espinhos. Embalagem em polietileno de 1 kg, a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote informações nutricionais. Prazo de validade de 1 ano. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.	KG	3.200
70	Linguiça Toscana Congelada, Embalagem de 1 kg. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de aditivos ou substância estranhas ao produto que seja imprópria para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), resfriada ou congelada e acondicionada em saco de polietileno, rótulo contendo: data de fabricação, validade, peso, carimbo ou selo do SIF ou SISP. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.	KG	3.500
71	Milho verde congelado Congelada, Embalagem 300 a 350 gr. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.	UN	1.500
72	Peito de frango congelado filezinho tipo sassami. Congelada, Embalagem de 1 kg. A embalagem deve estar íntegra e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, peso e registro de inspeção animal. A quantidade embalada deverá	KG	6.500

	ser de acordo com a solicitação da Secretaria de Educação. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.		
	LOTE 05 – MASSAS E PANIFICADOS		
73	Bolacha caseira de fubá. Embalagem de 500 g a 1 kg. Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Sem gorduras trans. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária.	KG	2.800
74	Bolacha caseira simples. Embalagem de 500 g a 1 kg. Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Sem gordura trans. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária.	KG	2.800
75	Grostoli Produto do tipo macio, sem cobertura de açúcar. O produto deve ser fresco e de sabor característico, acondicionado em sacos plásticos de no máximo 1Kg. Peso unitário (médio) do grostoli: 25g. Apresentar rótulo nutricional, data de fabricação e validade.	KG	2.500
76	Pão de cachorro-quente. Características: 50g, tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável contendo o número de pães conforme cronograma por escola fornecido pela Secretaria da Educação. Os pães deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, estéreis e descartáveis. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão. Não serão aceitos pães amassados ou do dia anterior.	PCT	2.800
77	Pão do tipo caseiro fatiado, 500g. Embalagem plástico estéril. Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável, com fatias de tamanho uniforme. Embalagem: plástico, estéril. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária.	PCT	2.800
78	Pão do tipo caseiro integral fatiado, 500g. Embalagem plástico estéril. Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável, com fatias de tamanho uniforme. Embalagem: plástico, estéril. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura.	PCT	2.900
79	Agnolini do tipo caseiro (recheio de frango) 1KG. Embalagem apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária.	KG	2.500

80	Macarrão caseiro congelado tipo espagete grosso. Embalagem de 500 apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura.	PCT	2.500
81	Macarrão caseiro congelado tipo furado grosso. Embalagem de 500 apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária.	PCT	2.500
LOTE 06 – NÃO PERECÍVEIS			
82	Açúcar refinado branco. Pacotes de 5 kg. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar prazo de validade de no mínimo 10 meses.	PCT	1.800
83	Amido de milho Pacotes de 1 Kg. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade.	KG	800
84	Arroz branco Pacote de 1 Kg. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar prazo de validade de no mínimo 6 meses.	KG	4.000
85	Arroz integral Pacotes de 1 Kg. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar prazo de validade de no mínimo 6 meses.	KG	4.000
86	Arroz parboilizado tipo 1, longo fino. Pacotes de 5 Kg. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). A embalagem deve estar intacta, vedada e deve constar prazo de validade de no mínimo 6 meses.	PCT	4.200

87	Canjica de milho (branca), tipo 1, de acordo com a Portaria no 109 de 24/02/1989. Pacotes de 500g. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade de no mínimo 6 meses.	PCT	450
88	Canjiquinha de milho (quirera): Embalagem de 1 Kg. Não deverá apresentar resíduos e impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, o produto acondicionado em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de no mínimo 500 gramas, prazo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.	KG	1.200
89	Farinha de mandioca torrada Embalagem de 500g. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional e ingredientes.	PCT	800
90	Farinha de milho BIJU. FUBÁ EM FLOCOS TIPO FLOCÃO PRÉCOZIDO RADICIONAL produto à base de milho, obtido por cozimento, prensagem e flocagem, apresentando textura crocante, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e larvas, bem como de umidades, fermentações ou ranço, embalado impermeável com 500 gramas.	PCT	900
91	Farinha de milho – fubá. Embalagem de 1 Kg. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional, ingredientes e registro no Ministério da Saúde.	KG	900
92	Farinha de polvilho azedo Embalagem de 500g. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional e ingredientes.	PCT	800
93	Farinha de polvilho doce. Embalagem de 500g. Não deverá apresentar resíduos de impurezas,	PCT	1.000

	bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional e ingredientes.		
94	Farinha de trigo especial tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico Pacotes de 5 kg. Cada 100g deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto. A rotulagem deverá apresentar registro no Ministério da Saúde.	PCT	3.000
95	Feijão carioca selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem de 1 Kg, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto.	KG	2.500
96	Feijão preto tipo 1 selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem de 1 Kg, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto.	KG	2.600
97	Feijão vermelho selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem de 1 Kg, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto.	KG	2.200
98	Grão de bico Embalagem de 400 g. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional e ingredientes.	PCT	300
99	Lentilha Embalagem contendo 500 g do produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas,	PCT	500

	bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade.		
100	Macarrão cabelo de anjo industrializado Pacotes de 500gr A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional, ingredientes.	PCT	2.500
101	Macarrão de letrinhas A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional, ingredientes.	PCT	2.000
102	Macarrão integral Embalagem de 500gr. macarrão espaguete integral. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico ecoante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	2.000
103	Macarrão tipo gravatinha. Embalagem de 500g Massa alimentícia de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem 500gramas.	PCT	2.000
104	Macarrão tipo parafuso, Embalagem de 500gr Massa alimentícia de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Validade mínima 6meses.	PCT	2.000
105	Macarrão tricolor parafuso. Embalagem de 500gr Composto de Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico pasteurizados, espinafre e tomate desidratados, corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem de plástico atóxico. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses apartir.	PCT	1.800
106	Milho para pipoca Embalagem de 400gr pacotes de plástico atóxico, contendo até500 g do produto. Livre de sujidades e contaminantes, insetos e fungos. Rótulo com dados de indicação do fabricante, produto, peso, data de fabricação e validade.	PCT	800
107	Sagu, classe pérola, tipo 1 Embalagens de 400gr do produto. O produto deve apresentar-se limpo, seco e isento de odores estranhos. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar:	PCT	1.200

	data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade.		
108	Sal refinado iodado. Pacotes de 1 kg. A embalagem deve estar intacta, em vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional ingredientes.	KG	1.500
109	Sal refinado marinho. Pacotes de 1 kg. A embalagem deve estar intacta, em vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	KG	1.000
110	Aveia em flocos finos. Embalagem de 250g. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional e ingredientes.	UN	1.200
111	Azeite de oliva Vidro escuro 500 ml. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 3 meses da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	UN	600
112	Biscoito de polvilho salgado sem ovos e sem leite. Embalagens 60 gr. Formato tipo rosquinha/bastão ou palito. Assados e crocantes. Composto por polvilho de mandioca, gordura/óleo vegetal (palma, coco, girassol, soja). Pode ser adicionado de linhaça, chia, quinoa, ervas aromáticas, farinhas de batata-doce, beterraba e grãos. Isento de ovos, de leite e derivados. Informações aos alérgicos. Embalado em pacotes plásticos de polietileno, resistentes e hermeticamente selados. Não pode estar murcho. Deverá conter informações nutricionais, ingredientes, identificação do fabricante, data de validade e peso do produto em local visível no rótulo.	PCT	1.100
113	Biscoito doce ao leite tipo Maria. Pacotes de 350g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 1 ano, informação nutricional e ingredientes.	PCT	800
114	Biscoito Salgado de gergelim. Pacotes de 350g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante,	PCT	800

	com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 8 meses, informação nutricional e ingredientes.		
115	Biscoito Salgado Integral. Pacotes de 350g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 8 meses, informação nutricional e ingredientes.	PCT	800
116	Biscoito salgado tipo água e sal. Pacotes de 350g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 8 meses, informação nutricional e ingredientes.	PCT	800
117	Cacau em pó 100%. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: prazo de validade de no mínimo 1 ano, informação nutricional e Ingredientes.	UN	1.000
118	Café moído e torrado Características: Embalagens de 500 g. Apresentar o selo ABIC (Associação Brasileira de Indústrias de Café).	PCT	2.600
119	Café solúvel granulado Características: Embalagens de 200 g com rendimento médio de 200 xícaras. Observação: Apresentar bom rendimento, no entanto adequado sabor e aceitabilidade. Não será aceito o sabor Extraforte.	UN	1.000
120	Canela em pó. Embalagem de 30gr. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade.	UN	300
121	Chá diversos sabores (ervas, frutas).CX COM 10 SACHÊS: Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e peso líquido.	CX	600
122	Coco ralado sem açúcar. Embalagem 100 g do produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade.	PCT	500

123	Colorau. Embalagem de 500g do produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de e prazo de validade.	PCT	500
124	Creme de Leite do tipo UHT. Embalagem 200g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, ingredientes e prazo de validade.	UN	600
125	Doce de frutas (sabores diversos). Embalagem de até 1 kg. Hermeticamente fechadas. Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária.	KG	700
126	Doce de leite em pasta. Embalagem de até 1Kg.O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação. Não deve conter glúten nem soro de leite. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação.	UN	700
127	Doce de Leite Sem Lactose. Potes de 350gr. Doce de leite para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, açúcar cristal, enzima lactase, amido modificado. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.	UN	700
128	Extrato de tomate. Ingredientes: Tomate. Sem adição de conservantes, sal e açúcar. Embalagem sachê 300gr, não devendo estar estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 06meses, informação nutricional e ingredientes.	UN	500
129	Farinha de Aveia, 200g. Farinha de aveia, integral, de boa qualidade, livre de sujidades, com rótulo, validade e informações nutricionais.	UN	800
130	Farinha de linhaça. Embalagens de 500 gr. Marrom, de boa qualidade, livre de sujidades, com rótulo, validade e informações nutricionais.	UN	300
131	Biológico Seco Instantâneo. Embalagem de 125gr: deve estar intacta, acondicionada em pacotes resistentes à vácuo. Prazo de validade: mínimo de 8 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca,	UN	350

	ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.		
132	Fermento químico em pó Embalagens de 250 g. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	UN	450
133	Coador de pano para café, com cabo, tamanho grande.	UN	400
134	Filtro para café 103, filtro para coar café, n. 103. Embalagem com 30 unidades.	UN	200
135	Granola SEM AÇÚCAR. Embalagem plástica de 1 kg do produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	KG	800
136	Leite de coco em pó, 200g. Não pode conter adição de açúcar, soja e sem glúten. Prazo mínimo de validade de 3 meses a partir da data de entrega.	UN	700
137	Leite em pó integral instantâneo. Embalagem 400gr. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses, informação nutricional ingredientes.	UN	900
138	Óleo de Soja refinado. Lata de 900ml, não devendo estar amassadas, enferrujadas ou estufadas, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 3 meses da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes	UN	2.000
139	Orégano. Embalagem de 10gr. Puro, não contendo glúten, contendo o número de registro em órgão competente, e informação nutricional, número do lote, data de fabricação e de vencimento. Apresentar validade superior a3 (três) meses a partir da data de entrega.	UN	500
140	Suco de uva integral, 1,5L. Embalagem de vidro. Deve vir sem adição de açúcar e em sua concentração natural, sem adição de água, conservantes ou aditivos. Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária.	L	3.500

141	Suco Natural Concentrado Diversos Sabores em pó, 500ml, (abacaxi, maracujá, caju, manga) Sabor 100% natural da fruta, sem aditivos químicos, nem corantes e conservantes. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Com armazenamento à temperatura ambiente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	PCT	2.500
142	Uva passa BRANCA. Embalagem plástica com no mínimo 100 do produto. Uva passa branca, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	UN	400
143	Vinagre branco de álcool. Embalagens de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade.	UN	600
144	Vinagre de maçã. Embalagens de 750 ml. A embalagem deve estar intacta, em vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade.	UN	300
145	Amendoim descascado. Embalagem de 500 g, características técnicas: sem pele, selecionado, classe miúdo tipo 1, cor clara ou vermelho, o produto não deve apresentar sujidade, umidade e bolor, a embalagem deve estar intacta e bem vedada e deve contar a data de fabricação, data de validade, informação nutricional, prazo de validade, mínimo de 06 meses.	UN	400
146	Açúcar mascavo. Pacote de 1 kg, características técnicas. produto processado da cana-de-açúcar. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio sabor doce. Embalagem: sacos de polietileno leitoso ou transparente termos soldado, atóxica, prazo de	KG	1.200
147	Água mineral sem gás. Embalagem de 500ml, intacta, bem vedada, mínimo de 6 meses.	UN	2.600

1.2 FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação fundamenta-se na necessidade de garantir o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados à execução do Programa Nacional de

Alimentação Escolar (PNAE), assegurando a oferta de alimentação escolar aos alunos matriculados na rede pública municipal de ensino de Capão Alto/SC.

A solução adotada consiste na realização de **Pregão Eletrônico**, com utilização do **Sistema de Registro de Preços (SRP)**, em conformidade com as disposições da **Lei nº 14.133/2021**, por se tratar de aquisição de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se em razão da necessidade de fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios, permitindo que as aquisições sejam realizadas conforme a demanda das unidades escolares durante a vigência da ata, evitando formação de estoques excessivos, reduzindo desperdícios e proporcionando maior eficiência na gestão dos recursos públicos.

A contratação também observa as disposições da **Lei nº 11.947/2009**, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica pública, bem como as resoluções e demais normas expedidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que regulamentam a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Dessa forma, a contratação encontra respaldo no princípio do planejamento e nos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, competitividade, isonomia, transparência e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021, sendo a solução mais adequada para garantir a continuidade da alimentação escolar e o atendimento das necessidades da Administração Municipal.

1.3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na realização de procedimento licitatório, na modalidade **Pregão Eletrônico**, pelo **Sistema de Registro de Preços (SRP)**, para futura e eventual contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), visando atender às necessidades da rede pública municipal de ensino de Capão Alto/SC durante o período de vigência da ata de registro de preços.

A contratação contempla o fornecimento de gêneros alimentícios diversos, conforme especificações técnicas, quantitativos e padrões de qualidade definidos pela Secretaria Municipal de Educação e pelo nutricionista responsável pelo PNAE, observando as

normas sanitárias vigentes e as diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

O fornecimento será realizado de forma parcelada, mediante emissão de autorização de fornecimento, conforme a demanda da Administração, permitindo maior controle dos estoques, redução de perdas, otimização dos recursos públicos e manutenção do abastecimento contínuo das unidades escolares.

A solução adotada busca assegurar a aquisição de produtos de qualidade, em condições adequadas de armazenamento e transporte, garantindo o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes, a continuidade da alimentação escolar e o cumprimento das obrigações legais do Município perante o PNAE.

A utilização do Sistema de Registro de Preços mostra-se a alternativa mais eficiente e economicamente vantajosa, uma vez que possibilita aquisições conforme a necessidade efetiva da Administração, evita a formação de estoques excessivos, amplia a competitividade entre os fornecedores, proporciona maior flexibilidade na gestão das compras públicas e assegura maior eficiência na execução contratual.

Dessa forma, a solução proposta atende integralmente ao interesse público, observando os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento, competitividade e continuidade do serviço público, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

1.4 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para garantir o adequado atendimento às necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a futura contratação deverá observar os seguintes requisitos:

- A empresa contratada deverá possuir capacidade técnica e operacional para o fornecimento dos gêneros alimentícios, atendendo às especificações, quantidades e prazos estabelecidos no Termo de Referência e no Edital.
- Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, observando os padrões de qualidade, higiene, conservação, acondicionamento, transporte e armazenamento previstos na legislação sanitária vigente.
- Os gêneros alimentícios deverão apresentar prazo de validade compatível com sua utilização, não sendo aceitos produtos vencidos, deteriorados, adulterados, avariados ou com embalagens violadas.

- Os produtos deverão atender às especificações técnicas definidas pela Secretaria Municipal de Educação e pelo nutricionista responsável pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), respeitando as características nutricionais, de qualidade e segurança alimentar.
- A entrega deverá ocorrer de forma parcelada, conforme cronograma e solicitações emitidas pela Administração, diretamente nas unidades escolares ou nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação, sem custos adicionais para o Município.
- A contratada deverá substituir, no prazo estabelecido pela Administração, qualquer produto que apresentar defeitos, inconformidades, má qualidade, prazo de validade inadequado ou divergência em relação às especificações contratadas, sem qualquer ônus ao Município.
- Todos os produtos deverão atender às normas expedidas pelos órgãos competentes, especialmente pelo Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), quando aplicável, bem como às diretrizes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) relativas ao PNAE.
- A contratada deverá manter, durante toda a vigência da contratação, as condições de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e de qualificação técnica exigidas no procedimento licitatório.
- O transporte dos alimentos deverá ser realizado em veículos apropriados, limpos e em condições adequadas para preservar a integridade, qualidade e segurança dos produtos durante todo o percurso.

A contratação observará os princípios da eficiência, economicidade, sustentabilidade, continuidade do serviço público e interesse público, bem como as disposições da Lei nº 14.133/2021, da Lei nº 11.947/2009, das Resoluções do FNDE aplicáveis ao PNAE e demais normas correlatas.

1.5 DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1.5.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

1.5.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

1.5.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

1.5.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

1.5.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

1.5.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

1.5.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

1.5.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

1.5.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

1.5.1.3.1 - recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

1.5.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

1.5.1.5. fraudar a licitação;

1.5.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

1.5.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

1.5.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

1.5.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

1.5.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

1.5.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

1.5.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos

licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

1.5.2.1. advertência;

1.5.2.2. multa;

1.5.2.3. impedimento de licitar e contratar e;

1.5.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

1.5.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

1.5.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

1.5.3.2. as peculiaridades do caso concreto

1.5.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

1.5.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

1.5.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

1.5.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

1.5.4.1. Para as infrações previstas nos itens 1.5.1.2.1. a 1.5.1.3.1. a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

1.5.4.2. Para as infrações previstas nos itens 1.5.1.4. a 1.5.1.8. a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

1.5.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

1.5.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

1.5.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 1.5.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

1.5.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 1.5.1.6. a 1.5.1.6.3. bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 1.5.1.7. e 1.5.1.8. que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

1.5.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

1.5.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

15.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20(vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

15.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

1.5.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

1.5.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

1.6 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A execução do objeto ocorrerá mediante fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação e das unidades escolares da rede pública municipal de ensino de Capão Alto/SC, durante a vigência da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos contratuais dela decorrentes.

O fornecimento será realizado mediante emissão de **Autorização de Fornecimento (AF)**, contendo a relação dos itens, quantitativos, locais de entrega e demais informações necessárias para a execução do objeto.

A contratada deverá observar as seguintes condições de execução:

- O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme a demanda da Administração, não gerando obrigação de aquisição da totalidade dos quantitativos registrados.
- As entregas deverão ser realizadas nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação, compreendendo as unidades escolares ou outro endereço previamente informado pela Administração.
- Os prazos de entrega serão definidos na Autorização de Fornecimento, observando a natureza dos produtos e as necessidades do Município.

- Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, devidamente acondicionados, transportados e armazenados, preservando suas características físicas, químicas, nutricionais e sanitárias.
- Os produtos perecíveis, refrigerados e congelados deverão ser transportados em veículos apropriados, respeitando a cadeia de frio e as condições de temperatura exigidas pela legislação sanitária.
- Todos os produtos deverão possuir prazo de validade compatível com seu consumo, embalagens íntegras, identificação do fabricante, lote, data de fabricação e demais informações obrigatórias previstas na legislação.
- Os alimentos deverão atender integralmente às especificações constantes do Termo de Referência, às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), quando aplicável, e às diretrizes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para execução do PNAE.
- O recebimento dos produtos será realizado por servidor designado pela Administração, que efetuará a conferência das quantidades, especificações, qualidade, validade e demais requisitos estabelecidos na contratação.
- Os produtos que apresentarem avarias, defeitos, prazo de validade inadequado, desconformidade com as especificações ou qualquer irregularidade deverão ser substituídos pela contratada, sem ônus para a Administração, no prazo estabelecido pela fiscalização do contrato.
- A contratada será responsável por todas as despesas relacionadas ao fornecimento, incluindo transporte, carga, descarga, seguros, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e demais custos necessários à perfeita execução do objeto.

A execução contratual deverá observar as disposições da Lei nº 14.133/2021, da Lei nº 11.947/2009, das Resoluções do FNDE aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), das normas sanitárias vigentes e das demais legislações pertinentes, assegurando o fornecimento contínuo, eficiente e de qualidade dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar.

1.7 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A gestão e a fiscalização da execução contratual serão realizadas em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021, observando os princípios da legalidade, eficiência,

continuidade do serviço público, transparência e interesse público, com o objetivo de assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas pela contratada.

A Administração designará formalmente um **Gestor do Contrato** e um ou mais **Fiscais do Contrato**, aos quais competirá acompanhar, controlar, fiscalizar e registrar todas as ocorrências relacionadas à execução do objeto, adotando as medidas necessárias para garantir o cumprimento das condições estabelecidas no edital, na Ata de Registro de Preços, no contrato e no Termo de Referência.

Compete ao Gestor do Contrato:

- Coordenar a execução contratual e acompanhar o cumprimento das obrigações assumidas pelas partes;
- Solicitar a adoção de medidas corretivas quando constatadas irregularidades na execução do objeto;
- Controlar os saldos da Ata de Registro de Preços e do contrato, bem como sua vigência;
- Promover a comunicação entre a Administração e a contratada sempre que necessária;
- Autorizar, quando cabível, os encaminhamentos para aplicação das sanções administrativas previstas na legislação e no instrumento contratual.

Compete ao Fiscal do Contrato:

- Acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos gêneros alimentícios;
- Conferir os produtos entregues quanto às quantidades, especificações, qualidade, validade, acondicionamento e conformidade com as exigências contratuais;
- Registrar em relatório próprio todas as ocorrências verificadas durante a execução do contrato;
- Solicitar a substituição de produtos que apresentem defeitos, avarias, irregularidades ou desconformidade com as especificações estabelecidas;
- Atestar o recebimento definitivo dos produtos quando constatado o atendimento integral das obrigações contratuais, subsidiando a autorização do pagamento.

A comunicação entre a Administração e a contratada ocorrerá, preferencialmente, por meio eletrônico ou outro meio oficialmente adotado pelo Município, garantindo a formalização das solicitações, notificações e demais atos relacionados à execução contratual.

Os fornecimentos serão realizados mediante emissão de Autorização de Fornecimento (AF), de acordo com a necessidade da Administração, sendo a contratada responsável

pelo cumprimento dos prazos de entrega, pela qualidade dos produtos e pela substituição imediata daqueles que apresentarem qualquer irregularidade.

A execução do contrato será continuamente acompanhada pela fiscalização, podendo ser realizadas inspeções, conferências e demais procedimentos necessários para verificar o cumprimento das obrigações assumidas, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021 e no instrumento contratual em caso de inadimplemento. O modelo de gestão adotado busca garantir o fornecimento contínuo, eficiente e de qualidade dos gêneros alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assegurando a correta aplicação dos recursos públicos e o atendimento do interesse público.

A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal 62/2023, que “Regulamenta as funções do agente de contratação, da equipe de apoio e da comissão de contratação, suas atribuições e funcionamento, a fiscalização e a gestão dos contratos, e a atuação da assessoria jurídica e do controle interno no âmbito do Município de Capão Alto, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”.

- Fiscal administrativo: Diana de Fátima Heck Pereira

- Fiscal técnico: Ana Cristina Travassos Gusmão

- Gestor de contratos: Nei Santos

1.8 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

A medição do objeto será realizada com base nas quantidades efetivamente fornecidas e devidamente recebidas pela Administração, observando as especificações técnicas, a qualidade dos produtos e as condições estabelecidas no Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e no contrato.

O recebimento dos gêneros alimentícios ocorrerá em duas etapas:

- Recebimento Provisório: realizado no ato da entrega, para conferência das quantidades, das condições das embalagens, do transporte e da integridade dos produtos.
- Recebimento Definitivo: ocorrerá após a verificação da conformidade dos produtos com as especificações contratadas, incluindo qualidade, validade, características, acondicionamento e demais requisitos previstos na contratação.

Caso sejam constatadas irregularidades, produtos em desacordo com as especificações, embalagens violadas, prazo de validade incompatível, avarias ou qualquer outra

inconformidade, a Administração poderá rejeitar total ou parcialmente o fornecimento, devendo a contratada realizar a substituição dos produtos, sem qualquer ônus para o Município, no prazo estabelecido pela fiscalização do contrato.

O pagamento será efetuado mensalmente, de acordo com os fornecimentos efetivamente realizados no período, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura correspondente, acompanhada das certidões de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária exigidas pela legislação, após o ateste do fiscal do contrato quanto ao regular cumprimento das obrigações assumidas.

O pagamento será realizado por meio de depósito ou transferência bancária em conta de titularidade da contratada, no prazo previsto no contrato, contado da data do recebimento definitivo da Nota Fiscal devidamente atestada.

Somente serão pagos os produtos efetivamente entregues, aceitos e recebidos definitivamente pela Administração, não sendo devido qualquer pagamento por itens recusados, não entregues ou entregues em desacordo com as especificações contratuais.

Na hipótese de ocorrência de erro na emissão da Nota Fiscal, pendência documental ou qualquer irregularidade que impeça a liquidação da despesa, o prazo para pagamento ficará suspenso até a sua regularização, sem gerar direito à incidência de juros ou atualização monetária.

A Administração poderá realizar as retenções tributárias previstas na legislação vigente, quando aplicáveis, observando as normas federais, estaduais e municipais pertinentes.

Os critérios de medição e pagamento observarão as disposições da Lei nº 14.133/2021, garantindo a adequada fiscalização da execução contratual, a correta liquidação da despesa pública e a efetiva contraprestação pelos produtos regularmente fornecidos.

1.9 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO

A seleção do fornecedor será realizada por meio de Pregão Eletrônico, utilizando o Sistema de Registro de Preços (SRP), nos termos da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de aquisição de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

O critério de julgamento adotado será o de menor preço por lote, considerando que o parcelamento do objeto foi estruturado em grupos de produtos com características semelhantes de armazenamento, transporte, conservação e logística de distribuição,

proporcionando maior eficiência na execução contratual, melhor gestão dos fornecimentos e maior economicidade para a Administração.

Os lotes serão compostos da seguinte forma:

- Lote 01 – Frutas;
- Lote 02 – Hortifrúti;
- Lote 03 – Leite, Derivados e Refrigerados;
- Lote 04 – Carnes e Congelados;
- Lote 05 – Massas e Panificados;
- Lote 06 – Não Perecíveis.

Poderão participar da licitação empresas que atuem no ramo compatível com o objeto da contratação e que atendam às exigências de habilitação previstas no edital, especialmente quanto à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, qualificação econômico-financeira e qualificação técnica, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021.

A contratação será formalizada por meio de Ata de Registro de Preços, da qual poderão decorrer futuras contratações mediante emissão de Autorização de Fornecimento (AF), conforme a necessidade da Administração, durante o período de vigência da ata.

A escolha do Pregão Eletrônico, com julgamento pelo menor preço por lote, mostra-se a solução mais adequada para garantir ampla competitividade, isonomia entre os licitantes, eficiência, economicidade, transparência e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, assegurando o fornecimento regular e de qualidade dos gêneros alimentícios destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

1.10 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base nas quantidades previstas para atendimento da demanda do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e nos preços unitários obtidos por meio de pesquisa de mercado realizada em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e regulamentação vigente.

Para a composição do orçamento estimativo, foram consideradas fontes idôneas de pesquisa de preços, tais como contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública, atas de registro de preços vigentes, Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), Banco de Preços e demais fontes admitidas pela

legislação, buscando assegurar que os valores estimados reflitam os preços praticados pelo mercado.

Após a consolidação das pesquisas e a aplicação dos quantitativos estimados para cada item, o valor global estimado da contratação corresponde a R\$ 4.104.708,00 (quatro milhões, cento e quatro mil, setecentos e oito reais).

O valor estimado possui caráter referencial e servirá como limite para análise da vantajosidade das propostas apresentadas durante o procedimento licitatório, podendo a Administração obter valores inferiores em razão da competitividade do certame, observados os princípios da economicidade, eficiência, competitividade e seleção da proposta mais vantajosa, previstos na Lei nº 14.133/2021.

1.11 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

O dispêndio financeiro decorrente da contratação ora pretendida decorrerá da dotação orçamentária **Despesa 30 - 1 . 7001 . 12 . 361 . 6 . 2.20 . 0 . 339000.**

ROSANGELA
APARECIDA BORGES
VARELA DE
SOUZA:65333691991

Assinado de forma digital por
ROSANGELA APARECIDA BORGES
VARELA DE SOUZA:65333691991
Dados: 2026.07.06 08:29:18 -03'00'

Capão Alto, 03 de julho de 2026

Rosangela Aparecida Borges Varela de Souza
Secretária Municipal da Educação e Esportes