



## TERMO DE REFERÊNCIA

Fundo Municipal da Educação de São João do Oeste/SC

Secretaria de Educação, Cultura e Esportes

Necessidade da Secretaria: Aquisição de merenda escolar

### 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. O presente termo tem por objeto o registro de preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios para compor a merenda escolar, para atender a demanda do sistema de ensino do Município de São João do Oeste/SC, em conformidade ao que estabelece o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

1.2. Especificação dos itens:

Item	Descrição	Und.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	AÇAFRÃO EM PÓ: Condimento calorífico em pó de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagem de 30g.	Un	80	R\$ 3,50	R\$ 280,00
2	ALFACE CRESPA: Primeira qualidade, folhas íntegras, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos, transparente, de primeiro uso. Embalado individualmente.	Un	450	R\$ 5,53	R\$ 2.488,50
3	ALFACE ROXA: Primeira qualidade, folhas íntegras, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos, transparente, de primeiro uso. Embalado individualmente.	Un	150	R\$ 6,48	R\$ 972,00



4	AMEIXA PRETA: Peso da unidade entre 70 e 100g, de 1ª qualidade, fruta firme, aroma e cor, típicos da variedade, sem machucados internos ou externos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos, parasitas, larvas e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	Kg	70	R\$ 24,77	R\$ 1.733,90
5	AMEIXA VERMELHA: Peso da unidade entre 70 e 100g, de 1ª qualidade, fruta firme, aroma e cor, típicos da variedade, sem machucados internos ou externos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos, parasitas, larvas e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	Kg	70	R\$ 30,11	R\$ 2.107,70
6	BATATA SALSA TIPO MANDIOQUINHA: De 1ª qualidade, tubérculo in natura, tipo batata, espécie salsa. Limpa, firme, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser integras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem podridão ou partes murchas, sem deformações, sem raízes lenhosas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros	Kg	500	R\$ 13,25	R\$ 6.625,00



	defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.				
7	BEBIDA VEGETAL DE AVEIA: sem adição de açúcares ou adoçantes, sem lactose, sem glúten, sem soja e sem oleaginosas. Indicado para APLV (alergia à proteína do leite de vaca). Deverá ser entregue em embalagens cartonadas, tipo longa vida, contendo um litro. Devidamente registrada e rotulada. Validade mínima na entrega de 4 meses. Embalagem de 200g.	Un	100	R\$ 22,97	R\$ 2.297,00
8	CARNE BOVINA PURA CORTADA EM CUBOS PEQUENOS: congelada, sem osso, coloração vermelho vivo, sem tempero, não pegajoso, isento de vestígios de descongelamento, excesso de gorduras, cartilagens, aponeurose e nervos. Não serão aceitas aparas, iscas ou retalhos. Devidamente selada. Conter na embalagem de identificação do produto: peso, prazo de validade, carimbos oficiais de selo competente de órgãos de fiscalização. Acondicionada em embalagens 01 kg. Validade mínima de 90 dias, a contar de entrega. Valor de kg.	Kg	1000	R\$ 35,44	R\$ 35.440,00
9	CAQUI: de 1ª qualidade, fruta firme, aroma e cor, típicos da variedade, sem machucados internos ou externos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos, parasitas, larvas e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	Kg	70	R\$ 10,97	R\$ 767,90
10	CREME DE LEITE *sem lactose*: UHT, com no	Un	300	R\$ 5,85	R\$



	mínimo 15% de gordura. embalagem cartonada tipo tetrapack contendo 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Deverá apresentar número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção do sim, sie ou sif.				1.755,00
11	CREME DE LEITE UHT: contendo 200g. Creme de leite leve uht, com no mínimo 15% de gordura. Embalagem cartonada tipo tetrapack contendo 200g. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Deverá apresentar número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção do sim, sie ou sif.	Un	600	R\$ 3,48	R\$ 2.088,00
12	CREME DE AVEIA: sem adição de açúcares ou adoçantes, sem lactose, sem glúten, sabor neutro. Indicado para APLV (alergia à proteína do leite de vaca). Deverá ser entregue em embalagens cartonadas, tipo longa vida, contendo no mínimo 200g. Devidamente registrada e rotulada. Validade mínima na entrega de 4 meses.	Un	100	R\$ 9,76	R\$ 976,00
13	COUVE CHINESA: De primeira qualidade, colhida recentemente, folhas de coloração verde, maturação adequada para o consumo, fresco, tamanho uniforme, isenta de folhas murchas, danificadas ou amarelas. cor, sabor e odor característico. isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica. livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, matéria terrosa ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.	Kg	100	R\$ 10,30	R\$ 1.030,00
14	COUVE FOLHA: de primeira qualidade, folhas	Un	50	R\$ 7,32	R\$ 366,00



	íntegras, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriado para alimentos, transparente, de primeiro uso. Embalado individualmente. Maço de no mínimo, 150g.				
15	DOCE DE LEITE SEM LACTOSE: A embalagem deve apresentar os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Deve possuir data de fabricação e validade mínima de 90 dias a partir do recebimento. A embalagem deve ser hermeticamente fechada e estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 350 a 400g.	Un	30	R\$ 13,15	R\$ 394,50
16	DOCE DE LEITE: A embalagem deve apresentar os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Não será aceito doce cremoso com leite ou sabor leite, sem adição de amido. Deve possuir data de fabricação e validade mínima de 90 dias a partir do recebimento. Acondicionado em embalagem de no mínimo 350 gramas.	Un	100	R\$ 9,82	R\$ 982,00
17	ESSÊNCIA DE BAUNILHA: Frasco com no mínimo 30 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e qualidade do produto. Não deverá conter substâncias estranhas a sua composição, cheiro a mofo e sabor amargo. Validade de no mínimo 6 meses, contando a partir da data de entrega.	Un	50	R\$ 11,51	R\$ 575,50
18	ERVA DOCE: Semente inteira, in natura, desidratada, boa qualidade. Acondicionado em embalagem	Un	50	R\$ 3,30	R\$ 165,00



	contendo no mínimo 15 gramas.				
19	FARINHA DE AVEIA: A embalagem deve estar devidamente lacrada, intacta, não deve estar amassada ou rasgada, dentro do prazo de validade. Deve apresentar coloração clara e solta, ou seja, sem sinais de umidade e sujidades, livre de insetos, fungos e matéria terrosa. A embalagem deve conter: lote, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificação exigidas na legislação. Sem glúten. Embalagem contendo no mínimo 170 gramas do produto.	Un	30	R\$ 5,44	R\$ 163,20
20	FARINHA DE ARROZ: sem glúten (para dieta de celíacos), sabor neutro. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, tendo em seu rotulo identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 10 meses de validade.	Un	30	R\$ 9,13	R\$ 273,90
21	FIGADO BOVINO CONGELADO: Sem pele. Devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso). Cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto e que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. O corte deverá estar isento de tecidos inferiores como aponeuroses, tendões e coágulos. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente,	Kg	300	R\$ 22,39	R\$ 6.717,00



	atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso de 1 kg. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do corte, procedência, data de fabricação e validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF/SIE ou SIM. Não deve ser embalado a vácuo.				
22	GELATINA INCOLOR: Sem sabor, sem açúcar e odor característicos. Isento de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem de 24 gramas (12g cada envelope). Validade: prazo mínimo de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Un	30	R\$ 10,76	R\$ 322,80
23	GOIABA VERMELHA: in natura, de primeira qualidade e coloração uniforme, com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com ausência de sujidades e parasitos. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	100	R\$ 13,46	R\$ 1.346,00
24	IOGURTE ZERO LACTOSE: líquido, sabores ameixa, coco, morango, pêssego, salada de frutas. Não deverá conter corantes. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deverá ter identificação de órgão de inspeção sanitária. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega do produto. Obs.: não será aceito bebida láctea. Embalagem de no mínimo 1000ml.	Un	300	R\$ 16,49	R\$ 4.947,00
25	INHAME: Fresco, in natura, compacto, firme, tipo branco, formato ovalado, polpa intacta, com coloração branca. Tamanho médio/grande, sem brotos, isento de sujidades, bolor e defeitos aparentes de ferimentos, podridão, deformação grave e passado. Com casca	Kg	200	R\$ 19,33	R\$ 3.866,00



	com textura rugosa na cor castanho clara com faixas horizontais. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, sem resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, estar em ótimas condições de consumo.				
26	KIWI: De primeira qualidade. Deve apresentar as características dos cultivares bem definidas. Estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria e uniforme. Livre de danos mecânicos ou pragas e doenças. Produto deve estar em ótimo estado de maturação, não deve ser recebido muito maduro. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	100	R\$ 33,03	R\$ 3.866,00
27	LEITE DE COCO: Produto líquido consistente com cor, aroma e sabor característico. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem plástica de 500 ml.	Un	200	R\$ 10,59	R\$ 2.118,00
28	LINGUIÇA MISTA- SPRITWURST. Carne de pernil, sem adição de pimenta. Embutido de carne suína e bovina defumada. Isento de vestígios de descongelamento, aditivos ou substâncias estranhas do produto que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais, físicas, químicas e organolépticas. Isentas de sujidade ou ações de micro-organismos. Devidamente seladas. Conter na embalagem de identificação do produto: peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. Embalagem contendo 5 unidades pesando entre 475 e 500g. Validade mínima de 4 meses, a contar da data de entrega.	Kg	100	R\$ 42,86	R\$ 4.286,00
29	MANTEIGA COM SAL: ZERO LACTOSE, sem	Un	200	R\$	R\$



	corantes. Isento de gordura vegetal hidrogenada e de gordura trans. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de, no mínimo, 200g.			22,79	4.558,00
30	MACARRÃO DE ARROZ: Sem ovos, tipo penne ou parafuso: sem ovos, e sem leite. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Livre de insetos e fungos. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem de 500 g. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 6 meses de validade.	Un	100	R\$ 8,54	R\$ 854,00
31	MASSA PARA PASTEL: tipo caseira, medindo entre 14 e 15 cm. Embalagem com no mínimo 500 gramas e 15 unidade médias em cada pacote. Contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Validade de no mínimo 02 meses, contada a partir da data de entrega.	Un	500	R\$ 14,90	R\$ 7.450,00
32	MASSA PARA PASTEL: tipo caseira, medindo entre 11 e 12 cm. Embalagem com no mínimo 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Validade de no mínimo 02 meses, contada a partir da data de entrega.	Un	200	R\$ 14,04	R\$ 2.808,00
33	MASSA PARA LASANHA: seca, de boa qualidade, do tipo direto ao forno. Ingredientes: sêmola de trigo	Un	300	R\$ 18,14	R\$ 5.442,00



	enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Embalagem de 500g. Com rotulagem e informações nutricionais de acordo com a legislação vigente. Produto com prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega.				
34	NOZ MOSCADA INTEIRA (Bola/Grão): Embalagem com identificação do fabricante e do produto (fabricação e validade). Aspecto: grão com cor e odor característico. Embalagem com 2 unidades. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Un	80	R\$ 4,72	R\$ 377,60
35	NATA ZERO LACTOSE: Refrigerada. Inspeccionada. Isenta de glúten. Isenta de gordura vegetal hidrogenada e de gorduras trans. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característicos, livre de sujidades e substâncias nocivas. Data de validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega do produto. Embalagem de, no mínimo, 200g.	Un	200	R\$ 14,87	R\$ 2.974,00
36	PERA NACIONAL: A fruta deve ser fresca, madura, aroma e cor da espécie. apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	Kg	200	R\$ 15,29	R\$ 3.058,00
37	PEPINO: In natura, com frutos em desenvolvimento	Kg	200	R\$ 6,53	R\$



	adequado para utilização em saladas. Livre de pragas, doenças e contaminantes físicos ou químicos. Entregues em embalagens especiais para alimentos, atóxica.				1.306,00
38	POLVILHO DOCE. Ingredientes: fécula de mandioca. Isento de matérias primas estranhas e parasitas, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 500g.	Un	400	R\$ 3,61	R\$ 1.444,00
39	QUEIJO MUSSARELA SEM LACTOSE. Isento de gordura vegetal hidrogenada e gorduras trans. Inspeccionado. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega do produto. Embalagem de, no mínimo, 150g.	Un	320	R\$ 13,41	R\$ 4.291,20
40	REQUEIJÃO ZERO LACTOSE: Sabor natural, resfriado, não congelado, embalagem integra e inviolada. Unidade contendo entre 180g e 200g, pote/copo. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/dipoa e carimbo de inspeção do sim, sie ou sif. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega.	Un	200	R\$ 11,76	R\$ 2.352,00
41	TEMPERO VERDE: Composto de cebolinha e salsa, de colheita recente, com folhas lisas, firmes, viçosas de cor verde brilhante, livres de contaminantes físicos, químicos e biológicos. Entregues em embalagens especiais para alimentos, atóxica. 200 g cada maço/	Un	100	R\$ 7,48	R\$ 748,00



	unidade.				
42	UVA BRANCA sem semente: De primeira qualidade, integral, grãos graúdos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	100	R\$ 32,95	R\$ 3.295,00
43	UVA tipo colonial: De primeira qualidade, integral, grãos graúdos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	180	R\$ 24,01	R\$ 4.321,80
44	CARNE MOÍDA DE PRIMEIRA QUALIDADE: proveniente de cortes bovinos de primeira, tipo patinho, obtida por moagem média, apresentando aspecto característico de carne moída, com grânulos visíveis e soltos, não sendo permitida textura pastosa ou excessivamente compactada. Produto isento de aponeuroses, cartilagens, nervos, sebo, tendões, coágulos, linfonodos, fragmentos ósseos, materiais estranhos e sujidades. Teor máximo de gordura de 15%. Produto com odor, cor e aspecto característicos de carne bovina fresca, sem odor forte ou características semelhantes a miúdos. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM, conforme legislação vigente, e ser entregue congelado, em embalagens íntegras de 500 g, acondicionadas a vácuo, devidamente seladas, sem presença de perfurações, vazamentos ou acúmulo de ar no interior da embalagem, contendo rótulo impresso ou etiqueta adesiva com todas as informações obrigatórias previstas na legislação sanitária vigente. A entrega	Kg	2500	R\$ 40,39	R\$ 100.975,00



deverá ser realizada em veículo refrigerado, garantindo a manutenção da temperatura adequada de conservação durante todo o transporte.				
--	--	--	--	--

## 2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação decorre da necessidade de complementação do fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino, em razão do consumo superior ao inicialmente estimado na licitação anterior, impulsionado pelo aumento da adesão dos estudantes às refeições ofertadas e pela elevada demanda registrada ao longo da execução contratual. Tal cenário evidencia a efetividade da política pública de alimentação escolar desenvolvida pelo Município, bem como a necessidade de garantir a continuidade regular e adequada do abastecimento das unidades escolares.

A alimentação escolar constitui direito dos estudantes e dever do Poder Público, nos termos da Lei nº 11.947/2009, da Resolução FNDE nº 06/2020 e dos arts. 6º e 208 da Constituição Federal, possuindo caráter suplementar, nutricional, pedagógico e social. A insuficiência de determinados itens comprometeria diretamente a execução dos cardápios elaborados pela nutricionista responsável pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, prejudicando o equilíbrio nutricional das refeições e impactando negativamente o atendimento aos alunos.

Durante a execução da contratação anterior, verificou-se consumo significativamente elevado de alguns gêneros alimentícios, especialmente em razão da maior aceitação dos cardápios pelos estudantes, da ampliação da participação nas refeições escolares e da necessidade de manutenção de oferta contínua e variada de alimentos. Diante disso, os quantitativos inicialmente registrados mostraram-se insuficientes para atender integralmente à demanda até o término do período letivo.

Além da recomposição quantitativa dos itens já contratados, a nova licitação contempla a inclusão de novos gêneros alimentícios, definidos a partir de avaliação técnica e nutricional realizada pela equipe responsável, visando ampliar a diversidade alimentar, aperfeiçoar os cardápios e atender necessidades identificadas no decorrer da execução contratual. Também foram novamente incluídos itens que restaram desertos no certame anterior, cujas descrições foram revisadas e adequadas, com o objetivo de ampliar a competitividade, facilitar a participação dos fornecedores e aumentar as chances de êxito na contratação.

A adoção do Sistema de Registro de Preços permanece como a solução mais adequada e vantajosa para a Administração, considerando a imprevisibilidade do consumo efetivo nas unidades escolares



e a necessidade de entregas parceladas, conforme a demanda. O modelo proporciona maior eficiência logística e econômica, evita desperdícios e estoques excessivos, assegura melhor gerenciamento dos recursos públicos e possibilita maior flexibilidade no abastecimento das escolas municipais.

Ressalta-se que o Município atende número expressivo de estudantes distribuídos em diversas unidades escolares, cujas rotinas e padrões de consumo variam conforme faixa etária, modalidade de ensino e características locais. A ausência de reposição dos itens necessários poderá comprometer a continuidade do fornecimento da alimentação escolar, afetando diretamente o desenvolvimento nutricional, cognitivo e educacional dos alunos.

Dessa forma, a presente contratação mostra-se indispensável para assegurar a continuidade, regularidade e qualidade da alimentação escolar ofertada pela Rede Municipal de Ensino, garantindo o cumprimento das obrigações legais da Administração Pública e a efetividade das políticas públicas voltadas à segurança alimentar e ao desenvolvimento integral dos estudantes.

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

3.1. A solução proposta é o registro de preços para contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, conforme as especificações de cada item, destinada à produção das refeições servidas aos estudantes da rede municipal.

3.2. Os produtos deverão obedecer rigorosamente às especificações definidas pela nutricionista do Município, incluindo características sensoriais, validade mínima, forma de apresentação, padrões de embalagem, requisitos sanitários, condições de conservação e demais parâmetros exigidos pela legislação pertinente.

3.3. Itens perecíveis deverão ser entregues frescos, íntegros, sem sinais de deterioração, contaminação, odor anormal ou aparência incompatível com o consumo humano, observando-se a legislação sanitária aplicável. Já os produtos industrializados deverão apresentar rotulagem completa, integridade de embalagem e registro nos órgãos de fiscalização pertinentes.

3.4. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado (Decreto Municipal nº 218/2023 de 13 de dezembro de 2023).

3.5. Considerando o histórico de aquisições anteriores, a pesquisa de mercado realizada e a necessidade dos materiais, verifica-se que a realização de licitação na modalidade de pregão é a forma mais viável e vantajosa para contratação.

3.6. Serão aplicadas as regras do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, assim como,



aplicação da regra do benefício local/regional uma vez que há várias empresas na região da AMEOSC que trabalham com o objeto da licitação, e, também, considerando que o material necessita ser entregue em prazo curto após o envio da solicitação de fornecimento.

#### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

4.1. Os itens têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.2. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, pelo sistema de registro de preços, com critério de julgamento por menor preço por item, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.3. Poderão participar da licitação os que estejam legalmente constituídas para os fins do objeto pleiteado e que cumpram todas as exigências do edital e seus anexos.

4.3.1. A empresa participante deverá comprovar capacidade técnica e operacional para fornecimento dos itens licitados, atendendo a todas as exigências de qualidade, conservação, transporte, periodicidade e volume.

4.4. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda: devem entregar os materiais dentro dos parâmetros e especificações técnicas e de qualidade, no local determinado pela municipalidade pelas custas e responsabilidade da empresa.

#### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

5.1. O objeto licitado deverá ser entregue de forma parcelada, pelo valor aprovado no processo, sendo vedada a cobrança de qualquer outra despesa que venha a interferir no valor licitado.

5.1.1. Cada pedido não possui quantidade mínima, podendo ser realizadas solicitações conforme a necessidade das unidades escolares vinculadas à Secretaria de Educação, Cultura e Esportes.

5.2. O prazo para entrega dos produtos será de até 10 (dez) dias úteis, contados a partir do recebimento da Solicitação de Fornecimento.

5.2.1. Os alimentos deverão ser fornecidos de forma PARCELADA conforme cronograma expedido pela Secretaria da Educação, nas Escolas Municipais: Escola de Ensino Rural Ministro



Luis Galloti, Escola de Ensino Infantil Chapeuzinho Amarelo (localizadas na linha Beato Roque, interior de São João do Oeste), Centro Educacional Cristo Rei, Escola de Ensino Infantil Amor Perfeito (localizadas na linha Cristo Rei, interior de São João do Oeste), Centro Educacional São João do Oeste (localizada na Rua Encantado, 353, Centro de São João do Oeste), Creche Kinder Haus (localizada na Rua Medianeira, 575, Centro de São João do Oeste), Escola de Ensino Infantil Jesus Menino (localizada na Rua do Imigrante, 50, Centro de São João do Oeste) e APAE (Rua Imigrante, 80, Centro de São João do Oeste) em dias e horários definidos pela Secretaria da Educação, sem custos adicionais ao erário público.

5.2.2. O cronograma de entregas considera:

- a) Alimentos não perecíveis e alimentos congelados: a cada período de 15 (quinze) dias ou conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto;
- b) Alimentos refrigerados: conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto;
- c) Frutas, verduras, legumes e tubérculos: de forma semanal ou conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto;
- d) Panificados: de uma a duas vezes por semana ou conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto;

5.3. As entregas deverão ser efetuadas diretamente nas unidades escolares relacionadas no item 5.2.1, estritamente nos dias úteis, no período das 07:30 às 10:00 e das 13:00 às 16:00, salvo em casos excepcionais previamente acordados com a nutrição escolar.

5.3.1. O transporte, descarregamento e a entrega dos produtos no interior das despensas ou câmaras frias das unidades são de total responsabilidade da contratada.

5.4. O transporte dos alimentos deverá ser realizado em veículos que atendam rigorosamente às normas da Vigilância Sanitária, em perfeito estado de conservação e limpeza.

5.4.1. Itens que exijam refrigeração ou congelamento (como carnes e derivados) devem ser transportados em veículos dotados de equipamentos que garantam a manutenção da temperatura adequada durante todo o trajeto, sob pena de recusa imediata no ato do recebimento.

5.4.2. As embalagens secundárias e caixas de transporte (plásticas ou de madeira) devem estar rigorosamente limpas, higienizadas e livres de resíduos de entregas anteriores ou sujidades externas.

5.4.3. Logística Reversa de Embalagens: O fornecedor é integralmente responsável pelo recolhimento das embalagens vazias retornáveis (como caixas plásticas de hortifrúti) no momento



da entrega subsequente. É vedado o acúmulo de caixas vazias ou embalagens sujas nas dependências das unidades escolares, visando evitar a proliferação de pragas e manter a organização dos depósitos.

5.5. Não serão aceitas entregas de produtos com marcas diversas daquelas cotadas e aprovadas no processo licitatório.

5.5.1. Excepcionalmente, a substituição de marca somente poderá ocorrer mediante autorização prévia e expressa da Nutricionista responsável, devidamente justificada, considerando aspectos técnicos, nutricionais ou de abastecimento.

5.5.2. A solicitação de autorização para troca de marca deverá ser encaminhada formalmente, com a devida justificativa, para o e-mail institucional [nutri@saojoao.sc.gov.br](mailto:nutri@saojoao.sc.gov.br), antes da realização da entrega.

5.5.3. A entrega de produtos em desacordo com as marcas aprovadas, sem a autorização prevista neste item, implicará recusa imediata do recebimento, ficando a contratada obrigada à substituição do produto no prazo estabelecido neste edital, sem ônus ao erário público.

5.6. O objeto será recebido na forma do art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 86/2023, de 16 de junho de 2023.

5.7. Verificada a desconformidade de algum dos produtos, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, para não prejudicar o cardápio escolar.

5.8. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do objeto.

5.9. Comunicar às unidades requisitantes, preferencialmente por escrito ou meio eletrônico oficial (e-mail - [nutri@saojoao.sc.gov.br](mailto:nutri@saojoao.sc.gov.br)), de imediato, eventuais motivos que impossibilitem o cumprimento das obrigações constantes neste edital e providenciar a imediata correção das deficiências quanto ao fornecimento ou inconformidades técnicas apresentadas pelo produto fornecido, apontadas pelo departamento responsável pelo recebimento e fiscalização do município de São João do Oeste.

5.10. Os alimentos que constarem na chamada pública da agricultura familiar terão prioridade de compra, mesmo estando neste processo licitatório.

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

6.1. A gestão e a fiscalização do contrato serão feitas observando as regras Decreto Municipal nº



86/2023, de 16 de junho de 2023, que regulamenta a Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2. A execução da contratação deverá ser acompanhada e fiscalizada pela Sra. Tamara Cristina Melz, nutricionista da Secretaria da Educação, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

6.3. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.4. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

6.5. A contratada deverá aceitar, antecipadamente, todos os métodos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer-lhe todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, soluções e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao cumprimento do objeto do contrato.

6.6. A existência e a atuação da fiscalização em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva do fornecedor contratado, no que concerne ao objeto da respectiva contratação, às implicações próximas e remotas perante o Município ou a terceiros.

6.7. A ocorrência de irregularidade decorrentes da execução contratual não implica em corresponsabilidade do Município ou de seus prepostos, devendo, o fornecedor, sem prejuízo das penalidades previstas, proceder ao ressarcimento imediato dos danos apurados e imputados às falhas.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

7.1. O pagamento será efetuado pela Tesouraria do Município contra empenho, após o recebimento do objeto, e mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, com a aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do mesmo, observando-se o art. 141, da Lei Federal nº 14.133/21, no prazo de máximo de 30 dias úteis.

7.1.1. Para cada entrega será exigida uma Nota fiscal que deverá vir juntamente ao produto, para que possa ser realizada a sua conferência.

7.1.2. As notas deverão ainda ser separadas por tipo de ensino.

7.2. A contagem para o 30º (décimo quinto) dia, previsto no item anterior, só iniciar-se-á após a aceitação dos objetos prestados pela fiscalização do Município de São João do Oeste e



cumprimento pela empresa de todas as condições pactuadas.

7.2.1. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo índice IPCA do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, pro rata.

7.3. A nota fiscal/fatura emitida pela contratada deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo, número do pregão e da solicitação de fornecimento, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

7.4. Para execução do pagamento, contratada deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, emitida sem rasura, em letra bem legível, em nome do Município de São João do Oeste, informando o nome do banco, número de sua conta corrente e agência Bancária ou chave PIX.

7.5. A nota fiscal/fatura deverá ser entregue com o produto e o arquivo XML deverá ser encaminhado obrigatoriamente no e-mail [danfesjo@gmail.com](mailto:danfesjo@gmail.com).

7.6. Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida à contratada e o pagamento ficará pendente até que ele providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando quaisquer ônus ao Município de São João do Oeste.

7.7. A critério da Administração poderão ser descontados dos pagamentos devidos, os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da contratada.

7.8. Serão processadas as retenções tributárias e previdenciárias nos termos da legislação que regula a matéria.

7.9. Conforme Decreto Municipal nº 033, de 15 de março de 2023 e alterações, e IN RFB nº 1.234/2012, a partir de 01/06/2023 **as empresas estão obrigadas a destacar o imposto de renda nas notas fiscais emitidas**. Não estarão sujeitas à retenção de IR as pessoas jurídicas optantes pelo Simples Nacional, MEI, os imunes e isentos, entre outros, conforme o art. 4º da IN RFB nº 1.234/2012.

7.10. Para fins de reajuste contratual será aplicado o índice IPCA.

## **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO**

8.1. O futuro contratado será selecionado mediante processo licitatório na modalidade Pregão



Eletrônico, com critério de julgamento Menor Preço por Item.

8.2. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal, trabalhista, social e econômico-financeira são as usuais, conforme disciplinado no edital.

8.3. No ato da assinatura do contrato a contratada deverá encaminhar os seguintes documentos:

- a) Alvará Sanitário da sede da fornecedora com data de validade vigente, de acordo com a legislação municipal própria.
- b) Licença de transporte de alimentos de acordo com o Decreto Estadual nº 31.455 de 20 de fevereiro de 1987. (Caso o veículo esteja no nome de outra empresa/pessoa física, comprovar o vínculo entre as duas).

## **9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

9.1. Estima-se para contratação almejada o valor total de R\$ 234.641,50 (duzentos e trinta e quatro mil, seiscentos e quarenta e um reais e cinquenta centavos.).

9.2. Vislumbra-se que o valor é compatível com o praticado no mercado correspondente, observando-se o disposto na Instrução Normativa nº 04/2023 do Município de São João do Oeste que trata, além de outros assuntos, sobre o procedimento de pesquisa de mercado, nos termos do art. 23 da Lei Federal nº 14133/2021.

9.3. Diante disso, o preço referencial foi realizado com base na média de valores da pesquisa de preços realizada.

## **10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

10.1. A possível despesa decorrente da aquisição do objeto desta licitação correrá por conta dos recursos orçamentários do exercício corrente, os quais serão representados na Solicitação de Fornecimento pelos elementos da Secretaria da Educação, Cultura e Esportes.

## **11. DAS GARANTIAS, CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

11.1. O fornecedor deverá garantir a qualidade e a integridade dos produtos fornecidos até a data de validade indicada em cada item ou, na falta desta, observar o disposto no art. 26 da Lei Federal nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

11.1.1. A garantia abrange a substituição imediata de produtos que apresentem quaisquer vícios de qualidade, incluindo sinais de deterioração, maturação excessiva (hortifrúti), embalagens rompidas ou condições impróprias para o consumo humano verificadas no ato da entrega ou



durante o prazo de validade.

11.2. Caso seja notificada a necessidade de substituição de produtos em desacordo com as especificações, a contratada deverá providenciá-la no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, sem qualquer ônus adicional ao Município.

11.3. O fornecedor deverá prestar orientações detalhadas, sempre que solicitado pela Nutrição Escolar, sobre as condições ideais de armazenamento e manuseio dos itens fornecidos, visando preservar a segurança alimentar e evitar o desperdício.

11.4. É responsabilidade rigorosa da contratada o monitoramento dos prazos de validade. No momento da entrega, os itens deverão possuir um prazo de validade remanescente que permita o seu consumo integral dentro do cronograma das unidades escolares, não sendo aceitos produtos com vencimento próximo que comprometa a utilização.

11.5. Para garantir a agilidade na comunicação, a contratada deverá disponibilizar um canal de atendimento direto (telefone e e-mail) com funcionamento em horário comercial, destinado exclusivamente para reportar inconformidades, dúvidas ou solicitações urgentes.

11.6. A contratada obriga-se a manter, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, assegurando que a assistência técnica e logística sejam prestadas com rapidez e eficiência.

11.7. Em casos excepcionais e devidamente comprovados de entressafra, problemas climáticos severos, pragas ou outros eventos de força maior que impossibilitem o fornecimento de um item específico de hortifrúti ou perecível, a Contratada poderá solicitar a substituição técnica do objeto.

11.7.1. A substituição deverá ser por produto de qualidade e valor nutricional igual ou superior ao item original, mantendo-se o preço registrado ou ajustando-o para baixo, caso o novo item seja de menor valor de mercado, vedado qualquer aumento de preço para o Município.

11.7.2. Toda solicitação de substituição deve ser formalizada por escrito e dependerá de análise e autorização prévia e expressa da Nutricionista Responsável Técnica do PNAE, que avaliará a compatibilidade com o cardápio escolar vigente.

11.8. Os produtos entregues deverão, obrigatoriamente, corresponder às marcas cotadas e aprovadas no processo licitatório, não sendo admitida a entrega de marcas diversas, ainda que possuam especificações similares.

11.8.1. Excepcionalmente, a substituição de marca somente será admitida mediante autorização prévia, expressa e fundamentada da Nutricionista Responsável Técnica do PNAE, desde que



devidamente justificada por motivos técnicos, de abastecimento ou força maior.

11.8.2. A solicitação de autorização para troca de marca deverá ser formalizada por escrito, com a devida justificativa técnica, e encaminhada previamente para o e-mail institucional [nutri@saojoao.sc.gov.br](mailto:nutri@saojoao.sc.gov.br), ficando vedada a substituição sem manifestação expressa da Nutrição Escolar.

11.8.3. A eventual autorização para troca de marca não implicará alteração de preço em prejuízo ao Município, devendo ser mantido o valor registrado ou ajustado para menor, quando aplicável.

11.8.4. A entrega de produtos com marcas divergentes das aprovadas, sem a autorização prevista neste item, acarretará recusa imediata do recebimento, obrigando a contratada à substituição no prazo estabelecido neste edital, sem qualquer ônus adicional ao Município e sem prejuízo das penalidades cabíveis.

São João do Oeste, 28 de maio de 2026.

---

Everton Krone Wehner  
Secretário de Educação, Cultura e Esportes