

ANEXO IV - TERMO DE REFERÊNCIA

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, "a" e "i" da Lei n. 14.133/2021):

1.1. OBJETO: O objeto da presente licitação é a Aquisição de produtos de panificação e hortifruti, visando ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Educação, da Secretaria Municipal de Assistência Social e do Corpo de Bombeiros Militar de Itapoá/SC, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITENS PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP						
Item	Un	Catmat	Especificação	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
01	Pct.	460401	Pão de fôrma fatiado para lanche. Embalagem de 500g cada, contendo 20 fatias, com aproximadamente 25g cada. Data de fabricação máxima de 1 dia. Embalagens de polietileno transparente constando a data de fabricação e validade. APRESENTAR AMOSTRA	5300	R\$ 9,22	R\$ 48.866,00
02	Pct.	460403	Pão de fôrma integral fatiado, isento de gordura trans. data de fabricação máxima de 1 dia. Embalagem de 500g cada, contendo 20 fatias, com aproximadamente 25 gramas cada. Embalagens com de polietileno transparente, constando a data de fabricação e validade. APRESENTAR AMOSTRA	4950	R\$ 8,90	R\$ 44.055,00
03	kg	460380	Pão francês, branco, peso em kg. Produto fresco em embalagem própria para consumo. deverá conter data de fabricação e de validade na embalagem. Cada unidade deverá pesar 50 gramas. APRESENTAR AMOSTRA	2630	R\$ 16,02	R\$ 42.132,60
04	kg	460381	Pão francês integral , peso em kg. Produto fresco em embalagem própria para consumo. deverá conter data de fabricação e de validade na embalagem. Cada unidade deverá pesar 50 gramas. APRESENTAR AMOSTRA	12	R\$ 16,30	R\$ 195,60
05	kg	460386	Pão massinha, para cachorro quente, peso em Kg. data de fabricação máxima de 1 dia. embalagens de polietileno transparente constando a data de fabricação e validade. Cada unidade deverá pesar 50 gramas. APRESENTAR AMOSTRA	3210	R\$ 19,10	R\$ 61.311,00
06	kg	463748	ABÓBORA CABOTIÁ. Fruto de características limpa lustroso, sem machucaduras e pontos moles, com partes do caule.	890	R\$ 6,43	R\$ 5.722,70
07	kg	463749	ABOBRINHA. Fruto de características limpas, lustroso, sem machucaduras e pontos moles, com partes do caule.	800	R\$ 6,34	R\$ 5.072,00
08	kg	463760	BATATA SALSA. Tamanho médio, lisa de formato uniforme, película fina, sem nódulos, pontos pretos ou queimadura de sol.	530	R\$ 10,22	R\$ 5.416,60
09	kg	463767	BETERRABA in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Já deve vir separada das folhas.	1985	R\$ 5,39	R\$ 10.699,15
10	un	463837	BRÓCOLIS De 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.	345	R\$ 12,48	R\$ 4.305,60

11	kg	463781	CEBOLA branca, tamanho médio de 5 a 7 cm, livre de brotos. Casca intacta, sem pontos pretos.	4935	R\$ 5,71	R\$ 28.178,85
12	kg	463770	CENOURA. Firmes, limpas, frescas, sem rachaduras ou manchas esverdeadas ou brotos ou partes mofadas. Comprimento médio de 15 a 20 cm, diâmetro médio de 4 a 6 cm.	5090	R\$ 5,77	R\$ 29.369,30
13	Mç.	463886	CHEIRO VERDE, maço contendo cebolinha e salsinha, folhas íntegras, frescas, coloração uniforme, bem desenvolvidas, salsinha com talos. Maços com aproximadamente 300 g, sem as raízes.	3120	R\$ 3,62	R\$ 11.294,40
14	Un.	463831	COUVE-FLOR De 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme, isento de sujidades, parasitas e larvas	455	R\$ 6,96	R\$ 3.166,80
15	kg	464405	MAMÃO FORMOSA - de 1º qualidade firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. Não poderá apresentar mofo e manchas pretas. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	3090	R\$ 5,36	R\$ 16.562,40
16	kg	464406	MANGA TOMMY de 1ª qualidade, grau de maturação 80% casca lisa, livre de manchas e pontos escurecidos, cor amarelada.	3150	R\$ 6,12	R\$ 19.278,00
17	kg	464422	MELÃO AMARELO. Deve apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Casca sem manchas, perfurações ou partes amolecidas.	3260	R\$ 4,87	R\$ 15.876,20
18	kg	464418	MELANCIA. Deve apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Casca sem manchas, perfurações ou partes amolecidas. Frutos pesando de 08 a 10 kg.	4200	R\$ 2,99	R\$ 12.558,00
19	kg	463796	PEPINO de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	3400	R\$ 5,96	R\$ 20.264,00
20	un	463839	REPOLHO VERDE. Folhas frescas sem descoloração ou deterioração. Tamanho mínimo de 20 cm após retirada das folhas externas.	3500	R\$ 5,55	R\$ 19.425,00
21	kg	464436	TANGERINA Tipo Pokân. Devem apresentar características de cultivo bem desenvolvidas, com coloração própria, livre de danos mecânicos ou fisiológicos.	15520	R\$ 5,03	R\$ 78.065,60
22	kg	481106	TOMATE. Maduro, mas não amolecido, sem amassamento, mancha amarelas ou brancas, deterioração ou marcas de doenças. Tamanho médio entre 6 e 9 cm de diâmetro.	6270	R\$ 6,49	R\$ 40.692,30
23	kg	474918	TOMATE tipo "RASTEIRO" para SALADA. Maduro, mas não amolecido, sem amassamento, mancha amarelas ou brancas, deterioração ou marcas de doenças.	4680	R\$ 6,36	R\$ 29.764,80
COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP						
ITEM	UN	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
24	kg	464393	LARANJA PÊRA. Casca fina e lisa de cor alaranjada ou amarela esverdeada, firme, sem amolecimento e mofos ou machucados. Tamanho médio de 8 cm.	4.495	R\$ 6,10	R\$ 27.419,5
25	kg	464401	MAÇÃ. Casca brilhante, sem machucados ou pontos apodrecidos, polpa firme. Variedade "gala" ou "fuji". Tamanho médio de 8 cm. Deve estar acondicionada em caixas de papelão separadas em suportes individuais para evitar lesões na parte externa da	8.335	R\$ 7,52	R\$ 62.679,20

			fruta.			
COTA PRINCIPAL COM AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS						
ITEM	UN	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
26	kg	464393	LARANJA PÊRA. Casca fina e lisa de cor alaranjada ou amarela esverdeada, firme, sem amolecimento e mofo ou machucados. Tamanho médio de 8 cm.	13.485	R\$ 6,10	R\$ 82.258,5
27	kg	464401	MAÇÃ. Casca brilhante, sem machucados ou pontos apodrecidos, polpa firme. Variedade "gala" ou "fuji". Tamanho médio de 8 cm. Deve estar acondicionada em caixas de papelão separadas em suportes individuais para evitar lesões na parte externa da fruta.	25.005	R\$ 7,52	R\$ 188.037,60
VALOR TOTAL: R\$ 912.666,70 (novecentos e doze mil seiscentos e sessenta e seis reais e setenta centavos)						

OBS: Em caso de divergência entre as especificações dos itens no CATMAT e das unidades de medida, prevalecem as especificações descritas nesta tabela do Termo de Referência.

1.2. O valor total estimado da aquisição/contratação é **R\$ 912.666,70 (novecentos e doze mil seiscentos e sessenta e seis reais e setenta centavos)** para o objeto.

1.2.1. Para estimar o valor, foram realizadas pesquisas nas bases de dados do Banco de Preços, sistema de pesquisa de preços em diversas plataformas dos governos disponibilizadas em site especializado onde têm-se acesso aos resultados de licitações já homologadas, sendo aplicados primeiramente filtros considerando o objeto e o estado de Santa Catarina, não havendo resultado satisfatório migrou-se para a região Sul e permanecendo a necessidade buscou-se nas demais regiões, foram analisados os itens que atendiam melhor a especificação quanto ao requisitado e/ou o mais próximo deste. Os resultados obtidos estão em anexo com o nome de Relatório Cotação Banco de Preços que demonstra todos as informações quanto a pesquisa, cálculo e fontes utilizados.

1.2.1.2. Quantitativo: As quantidades foram calculadas com base no histórico de demanda dos produtos, considerando-se a média de consumo obtida nos anos passados, utilizando a antiga contratação como base, sendo ela: Pregão Eletrônico 22/2024 das Secretarias de Educação, Assistência Social e do Corpo de Bombeiros do Município de Itapoá/SC. Formalização de demanda efetuadas através de Requisição nº 440/2025 da Secretaria de Educação unificando as requisições da Secretaria de Assistência Social (Requisição 350/2025) e Corpo de Bombeiros (Requisição 53/2025).

1.2.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 2021.

1.3. PRAZO DE VIGÊNCIA:

1.3.1. O prazo de vigência da contratação será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

1.3.1. No caso de prorrogação do prazo de vigência da ata de registro de preços, os quantitativos fixados na licitação ou no instrumento de contratação direta serão renovados para o novo período de vigência.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b' e 'c' da Lei nº 14.133/2021):

Considerando que alimentação é um direito constitucional, servindo não apenas para suprir as necessidades físicas do corpo humano, mas também é essencial para o desenvolvimento cognitivo, existe uma demanda de alimentação que abrange as Secretarias de Assistência Social, Educação e o Corpo de Bombeiros, e visando suprir as necessidades de cada Secretaria os produtos do gênero alimentício deverão ser adquiridos para garantir o atendimento desse direito.

- **Secretaria de Educação:** Vislumbra-se a necessidade da contratação do fornecimento de gêneros alimentícios para a produção de merenda escolar para distribuição em todas as escolas municipais em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar que está fundamentado nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal. A alimentação escolar é um direito de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, O objetivo é contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis. Levando em consideração que as escolas contam com alunos pertencentes a famílias de baixa renda, sendo a merenda escolar em algumas situações a única refeição que aquelas crianças desfrutarão em seu dia.

- **Secretaria de assistência social:** Garantir a continuidade na execução dos serviços desenvolvidos, Secretaria de assistência social: Na sede do Centro de Referência da Assistência Social - CRAS, são realizados atendimento de famílias, individualmente e em grupos, e são deixados à disposição café, chá e bolachas para que possam realizar um lanche, enquanto aguardam atendimento, além de lanches com outros alimentos para os encontros em grupo. O CRAS representa a principal estrutura física local para a proteção social básica, desempenha papel central no território onde se localiza, possuindo a função exclusiva da oferta pública do trabalho social com famílias por meio do serviço de Proteção e Atendimento Integral a Famílias (PAIF) e gestão territorial da rede socioassistencial de proteção social básica. O Serviço de Convivência e

Fortalecimento de Vínculos - SCFV, possui um caráter preventivo, pautado na defesa e afirmação de direitos e no desenvolvimento de capacidades dos usuários. O Serviço de Convivência de Itapoá oferta oficinas para o público de idades entre 6 e 17 anos e pessoas acima de 60 anos. Oficinas essas que em média atendem 70 pessoas em cada faixa etária, sendo assim são previstos encontros onde serão utilizados alimentos, como salsicha, refrigerantes e sucos, para serem utilizados futuramente em festas, confraternizações e comemorações de datas importantes como o dia internacional do idoso, dia da criança, dia da família. Outros alimentos são utilizados no dia a dia das oficinas como biscoitos e sucos. A Instituição de Acolhimento Recanto Feliz do Município de Itapoá é um serviço pertencente a atenção Social de Alta Complexidade, de acordo com Tipificação Socioassistencial de 2009 e ofertado pelo município de acordo com a lei Municipal 761, de 05 de janeiro de 2018, no inciso II do Art. 16, e estabelece seu funcionamento a partir do art. 94 do ECA. Serviço ininterrupto, que visa o acolhimento de crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade, acolhimento que funciona como uma casa e que pode abrigar até 12 crianças de 0 a 18 anos incompletos, crianças que em sua rotina alimentar contam com café da manhã, almoço, lanche, janta, em quantidade e qualidade suficientes que atender as necessidades do desenvolvimento dos acolhidos.

- **Corpo de Bombeiros:** Atua com escalas fixas no quartel (muitas vezes em escala de 24 horas) desta forma faz-se necessário a produção de alimentação completa para atendimento ao pessoal de plantão. A Prefeitura de Itapoá pretende proporcionar condições de conforto e bem-estar propiciando ambiente favorável à realização de atendimentos vinculados às finalidades institucionais, contribuindo para o aperfeiçoamento da prestação dos serviços.

2.1. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'c' da Lei nº 14.133/2021):

A solução proposta consiste na aquisição de produtos de panificação e hortifruti para suprir as demandas alimentares das unidades das Secretarias Requisitantes.

O fornecimento desses gêneros é essencial para a manutenção das atividades cotidianas e para o atendimento nutricional adequado de crianças, adolescentes, adultos e idosos assistidos pela Secretaria de Assistência Social.

A presente contratação também atenderá às necessidades da Secretaria de Educação, que utiliza tais produtos na preparação da merenda escolar destinada aos alunos da rede municipal de ensino, assegurando refeições equilibradas e de qualidade, indispensáveis ao processo de aprendizagem.

Do mesmo modo, o Corpo de Bombeiros será contemplado, considerando a importância de disponibilizar alimentação adequada aos profissionais que atuam em regime de plantão e necessitam de refeições nutritivas e balanceadas para desempenhar suas atividades essenciais de proteção e socorro à população.

Assim, a aquisição de produtos de panificação e hortifruti, somada às exigências de controle de qualidade e manutenção da integridade do fornecimento, configura a solução adequada para garantir a continuidade e a efetividade dos serviços ofertados pelo município.

Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis:

A presente contratação tem por objetivo atender de forma eficaz às demandas das Secretarias Requisitantes quanto ao fornecimento de produtos de panificação e hortifruti, assegurando a continuidade e a manutenção das atividades desenvolvidas nas diferentes unidades de atendimento.

Busca-se garantir o abastecimento regular e adequado, com planejamento racional do uso dos recursos humanos, materiais e financeiros, de modo a proporcionar eficiência na execução dos serviços.

Em observância ao princípio da economicidade, a contratação visa assegurar a melhor relação custo-benefício, promovendo aquisições em condições compatíveis com os preços praticados no mercado. A realização do processo licitatório possibilitará a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, evitando contratações fragmentadas e custos elevados.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea 'd', da Lei nº 14.133/2021):

3.1. A empresa deve estar habilitada, capacitada e legalmente autorizada pelos órgãos competentes, com as licenças exigidas para comercializar o objeto.

3.2. O objeto abrange o fornecimento de produtos de Panificação e Hortifruti que serão destinados as Secretarias de Educação, Assistência Social e Ao Corpo De Bombeiros para suprir as necessidades de cada secretaria.

3.3. Os alimentos deverão ser acondicionados em recipientes para tal finalidade nas condições térmicas apropriados ao transporte e armazenamento, observando:

a. Não serão recebidos produtos que apresentem sinais de deterioração, estejam amassados, estragados, com embalagens danificadas, em desconformidade com as condições adequadas de conservação (temperatura, umidade, higiene) ou acondicionados de forma incorreta, em desacordo com as normas sanitárias vigentes.

b. Caberá ao fiscal, servidor designado pelo recebimento, rejeitar totalmente ou em parte, o objeto contratado que não esteja de acordo com as exigências estabelecidas, bem como, avaliar pedidos de prorrogação de prazo, de substituição do produto eventualmente fora da especificação.

3.3.2. Os produtos deverão ser entregues diretamente nas unidades determinas na Ordem de compra; A quantidade a ser fornecida, bem como, local, faixa de horário e contato do servidor responsável pelo recebimento estarão descritos na Ordem de Compra.

3.3.2.1. No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e

conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos.

3.3.2.2. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação.

3.4. As embalagens dos produtos de panificação devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto.

3.5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.5.1. Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de conservação, em embalagem primária no caso dos itens de panificação, com o volume indicado na descrição do produto, devendo constar, no mínimo, especificações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.

3.5.3. Os funcionários e equipamentos do fornecedor devem estar adequados as normas da vigilância sanitária, segurança do trabalho, acondicionamento e transporte do produto.

3.5.4. Na ocorrência de produtos danificados, providenciar no prazo máximo de 48 horas a substituição do produto, ou forma alternativa de suprir a demanda, visando atenuar o fornecimento do produto.

3.5.5. Disponibilizar semanalmente, preferencialmente no mesmo dia da semana, previsão de distribuição/entrega dos produtos solicitados pelas Secretarias.

3.6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

3.6.1. Providenciar a demanda semanal com antecedência de no mínimo 48 horas da data prevista do fornecimento.

3.6.2. Solicitar o empenho para pagamento dentro do prazo, informando o valor e demais informações pertinentes visando evitar atrasos, atritos e contratempos.

3.6.3. Observar as condições do produto que está sendo disponibilizado atende os prazos estipulados.

3.7. Critérios de sustentabilidade: A contratação deverá prever, sempre que possível, práticas de sustentabilidade, tais como:

- a) Uso de materiais recicláveis ou biodegradáveis nas embalagens.
- b) Planejamento logístico que minimize deslocamentos e emissões de gases.
- c) Destinação adequada de resíduos gerados durante a produção e o transporte.

3.8 Indicação de marcas ou modelos formalmente justificado e considerando as hipóteses previstas no inciso I do art. 41 da Lei nº 14.133/2021: não se aplica;

3.9. Vedação ou critérios de subcontratação (Decreto Municipal nº 5.853/2023): Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.10. Previsão de garantias (art. 96 da Lei nº 14.133/2021): Não será exigida a garantia da contratação.

3.11. Exigência de amostras, nos termos dos incisos II, III e IV do art. 41 da Lei nº 14.133/21: Para este certame serão exigidas **2 (duas) amostras** e ficha técnica assinada pelo responsável pelo estabelecimento para os itens de panificação.

a) A ficha técnica de produto é um documento com todos os materiais utilizados para fabricar um produto, inclusive as unidades e medidas necessárias. As Informações podem incluir o nome do produto, composição, finalidade, forma de uso, quaisquer advertências ou precauções associadas ao seu uso e informações de contato do fabricante.

b) Uma das amostras será utilizada pela equipe de nutricionistas do Centro de Preparo da Alimentação Escolar para avaliação do item (prova e contraprova);

3.11.1. As amostras deverão ser encaminhadas em até 5 (cinco) dias úteis contados da comunicação fornecida pelo Pregoeiro(a).

3.11.2. O(s) proponente(s) será(ão) desclassificado(s) caso apresente(m) amostras fora das especificações técnicas previstas neste Termo de Referência ou não apresente amostras no local e horários estabelecidos, estando sujeito às penalidades previstas;

3.11.3 As entregas das amostras ocorrerão no Centro de Preparo da Alimentação Escolar, situado à Rua Alexandre Stika, esquina com a Rua 800 (Avenida das Margaridas), nº 1.070, Bairro: Itapema do Norte, Itapoá/SC, no horário das 08h às 16h horas, de segunda-feira à sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

3.11.4 A análise das amostras será realizada, de acordo com as especificações de cada item, pelas nutricionistas da Secretaria de Educação em até 7 (sete) dias corridos.

3.11.5 Relação de Amostras apresentadas em 2 (duas) vias iguais em papel timbrado do(s) proponente(s), as quais serão protocoladas (uma via ficará com as amostras, escaneada e anexada ao processo e 01 via ficará com o fornecedor), contendo data, nome do proponente, edital e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante do proponente, conforme Anexo V do Edital - Modelo de Entrega de Amostras.

3.11.6 As amostras deverão estar acondicionadas em caixas de papelão kraft devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega. A(s) amostra(s) deverá(ão) ser o(s) próprio(s) produto(s) a ser(em) comercializado(s) (marca, peso, embalagem, sabor).

3.11.6.1 Caso as amostras sejam entregues por transportadora, sem a presença de um representante legal da empresa, a CONTRATANTE não se responsabiliza quanto a falta de produto(s) - item escrito na relação entregue pela empresa, mas não apresentado e/ou avarias provocadas pelo transporte das amostras;

3.11.7 Os produtos alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e detalhamento nas Referências Técnicas para Análise de Amostras, conforme Anexo II.

3.11.8. Caso o produto alimentício não apresente conformidade quanto a esta exigência, será automaticamente reprovado;

3.12. Critérios de Análise:

3.12.1 A análise de amostra(s) será(ão) realizada(s) observando as especificações técnicas que constam no item 1 deste Termo de Referência, as "referências técnicas para análise de amostras" - "Rotulagem" (conforme Anexo IV) e as exigências previstas no item 3.11;

3.12.2 Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário: Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios conforme o Anexo III.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (arts. 6º, XXIII, alínea "e" e 40, §1º, incisos II e III, da Lei nº 14.133/2021):

4.1. A entrega do objeto será realizada de forma parcelada e **deverá ser semanalmente** conforme solicitação da requisitante.

4.1.2. Local/horário de entrega/prestação dos serviços: As entregas deverão ser realizadas conforme disposto a seguir:

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO:

UNIDADE	Horário de Entrega	ENDEREÇO
Escola Municipal de Ensino Infantil Pequeno Aprendiz	8:00 as 11:00 e das 13:00 às 16:30	Rua Aratubaia, nº 223, Balneário Jardim Perola do Atlântico
Escola Municipal de Ensino Infantil Arco Iris	8:00 as 11:00 e das 13:00 às 16:30	Rua Senhor Bom Jesus, 752 - Pontal do Norte
Escola Municipal de Ensino Infantil Gente Feliz	8:00 as 11:00 e das 13:00 às 16:30	Rua México, 404 – Centro
Escola Municipal de Ensino FREI Valentim (Extensão)	8:00 as 11:00 e das 13:00 às 16:30	Rua Frei Valentim, nº 576 e 560 - Balneário Princesa do Mar
Escola Municipal de Ensino Infantil Lua de Cristal	8:00 as 11:00 e das 13:00 às 16:30	Rua 130, 348 - Barra do Sai
Escola Municipal de Ensino Infantil Primeiros Passos	8:00 as 11:00 e das 13:00 às 16:30	Avenida José da Silva Pacheco, 2204 - São José
Escola Municipal Ensino Infantil Alberto Speck	8:00 as 11:00 e das 13:00 às 16:30	Estrada Geral Saí Mirim s/n
Palhacinho feliz – Locação (Extensão)	8:00 as 11:00 e das 13:00 às 16:30	Rua EmanuelVieira Garcia, 1502. Bloco B, no balneário Jardim da Barra
Escola Municipal Claiton Almir Hermes	8:00 as 11:00 e das 13:00 às 16:30	Rua José da Silva Pacheco, 2204 - São José
Escola Municipal Zózimo Neres do Rosário	88:00 as 11:00 e das 13:00 às 16:30	Av. Beira Mar cinco, 123, Pontal do Norte

Escola Municipal João Monteiro Cabral	8:00 as 11:00 e das 13:00 às 16:30	Rua 2550, 1157, Balneário Brandalize
Escola Municipal Euclides Emídio da Silva	8:00 as 11:00 e das 13:00 às 16:30	Rua 110, 321 - Barra do Sai
Escola Municipal Monteiro Lobato	8:00 as 11:00 e das 13:00 às 16:30	Rua Walter Crisanto, 400 - Samambaial
Escola Municipal Frei Valentim	8:00 as 11:00 e das 13:00 às 16:30	Avenida das Nações Unidas, 080 - Centro
Escola Municipal Alberto Speck – Ensino Fundamental	8:00 as 11:00 e das 13:00 às 16:30	Estrada Geral Saí Mirim s/n
Escola Municipal Ayrton Senna	8:00 as 11:00 e das 13:00 às 16:30	R. Caracaxá, 137 - Itapema do Norte
Escola Municipal Jurema Gonçalves	8:00 as 11:00 e das 13:00 às 16:30	Rua Vicente Machado Quadra 55, Balneário Volta ao Mundo I
Escola Municipal Príncipe	8:00 as 11:00 e das 13:00 às 16:30	Rua Mergulhão, S/X (esquina com rua Honorário Parra – Balneário Príncipe
Centro de Alimentação	08:00 – 16:00	Rua Alexandre Stika, nº 1.056, Itapema do Norte.

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL:

Locais de entrega:

- Secretaria de Assistência Social - Avenida das Nações Unidas 346 - Balneário Princesa do Mar;
- CRAS – Centro de Referência de Assistência Social - Rua Professor Dinno 321 - Balneário Princesa do Mar;
- CREAS - Centro de Referência Especializado de Assistência Social - Rua Hercilio Luz 169 – Balneário Cambiju.
- CRAS - Centro de Referência de Assistência Social - Rua Joaquim Peres Lote 9- Bairro Samambaial;
- Observação: Os horários de entrega de segunda-feira à sexta-feira, das 07:30h às 13:30 hs.

CORPO DE BOMBEIROS: Local de entrega: Quartel do Corpo de Bombeiros Militar de Itapoá – Avenida Brasil, nº 2498 – Centro – Itapoá/SC em horário comercial.

4.1.3 Efetuar a entrega em adequadas condições, no prazo e locais indicados pelo solicitante, em estrita observância das especificações, acompanhado da respectiva nota fiscal, constando detalhadamente as indicações do produto, quantidade, e número do Empenho.

4.1.3 Comunicar à Administração, através de ofício, no prazo máximo de 02 (dois) dias que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação e indicando a data em que o efetivará.

4.2. O objeto será recebido provisoriamente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

4.3. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituído imediatamente, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.4. O objeto será recebido definitivamente no prazo de até 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, após a Análise técnica e verificada a qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

4.5. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

5. MODELO DE GESTÃO E EXECUÇÃO DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea “f”, da Lei nº 14.133/21):

5.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

5.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

5.2.1. 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

5.2.2. SECRETARIA DE EDUCAÇÃO: A fiscalização técnica da contratação será executada pela Nutricionista **MARIÂNGELA FARIA CAFIERO RODRIGUES**, matrícula: 738794. Cientificada através de Documento de formalização de demanda, designada mediante autorização da autoridade máxima do órgão.

5.2.3. A fiscalização administrativa da contratação será executada pela Nutricionista **JANAÍNA BUENO HOOG**, matrícula: 11967781 e pela secretaria requisitante, através dos gestores que subscrevem o presente Termo de Referência.

5.2.4. CORPO DE BOMBEIROS: A fiscalização técnica da contratação será executada pelo Sr. **ALAMIR ANDRUCHECHEN**, Mtlc 927780-3, 3º Sgt BM. Cientificado através de Documento de formalização de demanda, designado mediante autorização da autoridade máxima do órgão.

5.2.5. A fiscalização administrativa da contratação será realizada pelo Sr. **LUIZ GUSTAVO BRESSAN BOLSON**, Mtlc 933600-1, Cb BM. Cientificado através de Documento de formalização de demanda e pela secretaria requisitante, através dos gestores que subscrevem o presente Termo de Referência.

5.2.6. ASSISTÊNCIA SOCIAL: A fiscalização técnica da contratação será executada pelo Diretor de Assistência Social, Sr. **NIVALDO BATISTA MARQUES JUNIOR**, matrícula: 1148869, Cientificado através de Documento de formalização de demanda, designado mediante autorização da autoridade máxima do órgão.

5.2.7. A fiscalização administrativa da contratação será realizada pelo agente Administrativo, Sr. **ALEXANDRE RIBEIRO DA SILVA**, Matrícula: 622664, cientificado através de Documento de formalização de demanda e pela secretaria requisitante, através dos gestores que subscrevem o presente Termo de Referência.

5.2.8. 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

5.3. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

5.4. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

5.5. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

5.5.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

5.6. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO (art. 6º, inciso XXIII, alínea “g”, da Lei nº 14.133/2021):

6.1. O pagamento será por item entregue, após conferência e recebimento definitivo do atendimento das especificações do Termo de Referência.

6.2. Para fins de pagamento, a contratada deverá apresentar a comprovação da regularidade trabalhista, previdenciária e FGTS, além de outros documentos que comprovem a regularidade da contratada nos termos do artigo 92, inciso XVI da Lei 14.133/2021.

6.3. O método de avaliação e conformidade dos serviços prestados, deverão observar o cumprimento:

- a) das especificações para os itens conforme item 3 desse Termo de Referência;
- b) dos prazos e local de entrega prevista no item 4 desse Termo de Referência;
- c) das obrigações conforme disposto na Ata de Registro de Preço e do instrumento contratual

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6º, inciso XXIII, alínea “h”, da Lei nº 14.133/2021):

O fornecedor será selecionado por meio de procedimento licitatório, na modalidade Pregão, na forma eletrônica, adotando-se como critério de julgamento o menor preço, observadas as margens de preferência estabelecidas pela legislação vigente.

8. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 6º, inciso XXIII, alínea “j”, da Lei nº 14.133/2021):

8.1. A despesa decorrente da presente licitação corre por conta de dotação orçamentária:

Descrição	Cód.	Órgão	Unid	Função	Subfunção	Prog	Proj/Ativ	FR	Subelemento
Departamento	290	17	001	06	0182	0015	2139	150170002500	333903007

Funrebom									
Fundo Mun. Assistência Social	312	15	001	08	244	05	2122	150070000000	333903007
Fundo Mun. Assistência Social	308	15	001	08	243	27	2305	150070000000	333903007
Fundo Mun. Assistência Social	302	15	001	08	241	27	2308	150070000000	333903007
Fundo Mun. Assistência Social	316	15	001	08	244	05	2129	150070000000	333903007
Fundo Mun. Educação	418	13	001	12	361	21	2093	150010010000	333903007
Fundo Mun. Educação	419	13	001	12	361	21	2093	155070000100	333903007
Fundo Mun. Educação	420	13	001	12	361	21	2093	155270000100	333903007
Fundo Mun. Educação	459	13	002	12	365	21	2102	155070000200	333903007
Fundo Mun. Educação	460	13	002	12	365	21	2102	155270000200	333903007
Fundo Mun. Educação	461	13	002	12	365	21	2102	155270000300	333903007
Fundo Mun. Educação	687	13	002	12	365	21	2102	255070000300	333903007

8.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

8.3. Conforme previsto no § 3º do art. 14 do Decreto Municipal nº 5.853/2023 **há** previsão de utilização de recursos da união.

Itapoá, 06 de outubro de 2025.

ANDRESSA DAMBROS
Secretária de Educação

JONAS PIRES DA SILVEIRA
1º Ten BM CMT do 4º Pel/3ªcia/7ºBBM -
Itapoá

FÁBIO TRISTÃO PIETRÂNGELO
Secretário Municipal de Assistência Social

ANEXO I - MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR:

Razão Social/Nome:

Endereço:

CNPJ/CPF/MF:

À

Secretaria de Educação – Itapoá/SC

Local e data

Item (ns)	Especificação (nome do item)	Unidade	Quantidade*	Marca

*Quantidade entregue (amostras)

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:
Assinatura/Carimbo

ANEXO II – REFERÊNCIAS TÉCNICAS PARA ANÁLISE DE AMOSTRAS

Todos os itens devem atender os requisitos das seguintes legislações dispostas abaixo e nas específicas de cada alimento, descritas no quadro que seguem abaixo:

Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006;
Portaria nº 248, de 17 de julho de 2008, INMETRO;
Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009, FNDE/MEC;
Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013, FNDE/MEC;
Além das referências supracitadas, as amostras serão analisadas seguindo também o anexo "rotulagem";
(SEI 3837220);
Resolução - RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS;
Instrução Normativa nº 60, de 22 de dezembro de 2011;
Resolução- RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS;
Portaria nº 146, de 07 de março de 1996, MA;
Portaria nº 364, de 04 de setembro de 1997, MA;
Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, MA.

As portarias, resoluções, instruções normativas serão aplicadas conforme o produto, as principais avaliações são:

SENSORIAL:

Aparência
Textura
Cor
Odor
Sabor
Consistência

AValiação EXTERNA:

Embalagem íntegra
Rotulagem conforme legislação
Peso conforme rotulagem
Data de fabricação e validade visível
Fabricação e validade conforme edital

ANEXO III – AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Pregão				Item	
Produto:				Marca:	
Fornecedor:					
Fabricante:					
Quantidade (kg/L):		Qtde amostra:		Data:	
Avaliação Externa					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra					
Rotulagem conforme legislação					
Peso conforme rotulagem					
Data de fabricação e validade visível					
Fabricação e validade conforme edital					
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característica	Nãocaracterístico	Observações		
Aparência					
Cor					
Odor					
Sabor					
Textura/Consistência					
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
Observações					
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
Observações					
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
Observações					
Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica	
Observações					
Rendimento					
Avaliação documental					
Documentos entregues de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
Observações					
Parecer Técnico					
		Aprovado	Reprovado		

ANEXO IV – ROTULAGEM

ROTULAGEM

- 1)** O produto deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente;
- 2)** O termo rotulagem conforme legislação é o registro do produto no Órgão Competente, data de fabricação e validade, rendimento e diluição, modo de preparo, valor nutricional, critérios para armazenamento, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor) dados do produtor, per capita, peso, orientações sobre conservação;
- 3)** O produto deverá obedecer ao padrão de identidade e qualidade: aquele estabelecido pelo órgão competente do Ministério da Saúde, dispendo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias primas alimentares, alimentos “in natura” e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;
- 4)** Estar licenciadas pelos órgãos competentes, obedecendo às disposições das Legislações Federal e Estadual vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade;
- 5)** No rótulo dos produtos devem constar, obrigatoriamente, as seguintes especificações: tipo e nome completo do alimento;
 - 5.1. marca;
 - 5.2. Ingredientes;
 - 5.3. Rotulagem nutricional de acordo com a Resolução nº 360 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
 - 5.4. data de fabricação e vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/ano), em local visível na embalagem;
 - 5.5. Número do lote;
 - 5.6. Nome e endereço do fabricante ou embalador;
 - 5.7. Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medida;
 - 5.8. Declaração da presença de alérgenos na formulação, quando for o caso, conforme Resolução RDC nº26, de 02 de julho de 2015;
 - 5.9. Condições de armazenamento;
 - 5.10. Empilhamento máximo para armazenamento;
 - 5.11. Número do Registro do Ministério da Saúde para Produtos Com Registro Obrigatório de acordo com a Resolução nº 278 de 22 de setembro de 2005 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- 6)** Os rótulos dos alimentos obtidos através de uma formulação pré-definida devem conter, obrigatoriamente, além das informações citadas anteriormente, as seguintes:
 - 6.1. Instrução para preparo;
 - 6.2. rendimento após o preparo, expresso em números de porções prontas e indicando o peso ou volume líquido de cada porção;
 - 6.3. composição centesimal.
- 7)** As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:
 - 7.1. natureza do alimento;
 - 7.2. condições de armazenamento;
 - 7.3. prazo de validade.
- 8)** Para produtos de origem animal, deverá constar obrigatoriamente na embalagem a certificação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal, conforme necessidade;
- 9)** Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento.