

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 gêneros alimentícios, visando ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Educação e da Secretaria Municipal de Assistência Social 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	KG	463992	AÇÚCAR DEMERARA ORGÂNICO: embalado em (unidades) pacotes de 1 kg. Deve apresentar-se isento de substâncias estranhas e/ou nocivas. Com prazo mínimo de seis meses a contar da data de entrega. Embalados em plástico atóxico e termosselado. Embalagem declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro no órgão competente. Embalagem primária deve ser transparente e incolor. Unitizador com peso líquido máximo de 20 kg.	5400	R\$ 7,63	R\$ 41.202,00
02	KG	463754	BATATA INGLESA: lavada, classificação comercial “especial” (tamanho médio, lisa de formato uniforme, película fina, sem nódulos, pontos pretos ou queimadura de sol). Fornecido em pacotes com peso líquido máximo 12 KG.	10.350	R\$ 3,53	R\$ 36.535,50
03	PCT	463532	Cacau em pó 100%: sem açúcar, sem glúten, sem amido de milho. Com rótulo contendo informação nutricional, identificação, data de fabricação e de validade. Embalagem de 200g. Validade de 06 meses, contada a partir da data de entrega do produto à administração.	1.010	R\$ 7,56	R\$ 7.635,60
04	PCT	463546	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL: 70% cacau, acondicionado em embalagem de 200 gr (unidade). Sem glúten e sem adição de aromas, amido, maltodextrina e/ou edulcorantes.	960	R\$ 18,54	R\$ 17.798,40
05	UNID	236613	CHÁ MATE: Peso líquido da caixa 250g. Deve apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, parasitas e larvas, embalagem declarando fabricante, endereço, lote, prazo de validade mínima 24 meses, registro no órgão competente.	770	R\$ 5,95	R\$ 4.581,50
06	PCT	616984	COOKIES INTEGRAIS: sem adição de açúcares, fonte de fibras, baixo teor de gorduras saturadas. Sabor: banana. Ingredientes: farinha de trigo integral, óleos vegetais (milho e soja), fibras de polidextrose, banana em flocos, clara de ovo, canela em pó, sal hipossódico, edulcorantes (maltitol e sucralose), isento de colesterol. Contém glúten. Embalagem com peso líquido de 150g, livre de estufamento. Rotulagem completa de acordo com a legislação vigente.	120	R\$ 9,65	R\$ 1.158,00
07	PCT	464570	ERVILHA VERDE SECA: partida; tipo 1; constituída de grãos são e limpos; isenta de sujidades, parasitas e larvas; A embalagem primária deverá ser plástico atóxico, transparente, resistente, unidades de 500g, com validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	21	R\$ 9,17	192,57
08	LT	346922	EXTRATO DE TOMATE: composto 100% tomate. Isento da adição de sal e açúcar. Isento de aditivos alimentares. Acondicionado em <u>latas de flandres</u> vedadas hermeticamente, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento. <u>Contendo 4kg (peso líquido)</u> . A embalagem deve conter externamente dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de	840	R\$ 34,01	R\$ 28.568,40

			lote, data de validade. Unitizador/caixa contendo peso líquido máximo de 25 Kg.			
09	PCT	458974	MACARRÃO DE SÊMOLA: SEM OVOS, TIPO PARAFUSO, TRICOLOR. Composto de massa seca de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e vegetais naturais desidratados. Deverá ser <u>isento de leite e derivados e ovos</u> . Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Embalagem primária: <u>pacote plástico de 500 gramas</u> - Unidade; intacta, resistente, transparente, atóxico e termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. Embalagem secundária: fardo de filme plástico atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg de peso líquido.	7.200	R\$ 4,54	R\$ 32.688,00
10	KG	462824	MILHO EM CONSERVA: sem adição de sal, o produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Ingredientes: milho e água. Não poderá conter outros ingredientes. Deve ser isento de soja e dos principais alimentos alérgenos conforme Resolução RDC nº 26 de 02/07/15. Características: cor; sabor, odor e textura próprios do ingrediente, tamanho e formato uniforme. Deve ser isento de defeitos, sem unidades manchadas ou descoloridas, resíduos vegetais e outros defeitos. Embalagem primária: embalagem aluminizada, tipo pouch, com peso drenado entre 1,5 kg a 2,0 kg (unidade). Unitizador/caixa com peso líquido máximo de 12 kg.	1.300	R\$ 12,08	R\$ 15.704,00
11	EMB	463694	ÓLEO DE CANOLA: Embalagem de 900 ml., lacrada, transparente e incolor, rotulada segundo legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, lote, prazo de validade, conteúdo líquido e registro no órgão competente. Unitizador/caixa com no máximo 20 unidades.	3.000	R\$ 16,99	R\$ 50.970,00
12	PCT	245598	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (PTS): média e escura. Produto alimentar obtido através do processo de extrusão termoplástica. Teor de proteína superior a 50%, umidade máxima 8,0%, fibra bruta máximo 4,0%. <u>Pacote de 400 g</u> , saco de polietileno atóxico, transparente. Rótulo com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Não poderá conter corantes artificiais, edulcorantes, aromatizantes e glutamato monossódico.	80	R\$ 8,21	R\$ 656,80
13	KG	461092	SAL MARINHO: moído e refinado, unidades com embalagem de 1kg, plástica, transparente, íntegra. Deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido e prazo de validade. Unitizador com no máximo 30 unidades.	1.970	R\$ 3,03	R\$ 5.969,10
14	EMB	486402	SUCO NATURAL: sabor caju, concentrado, sem açúcar, com mínimo de 8% de fruta após a diluição. <u>Embalagem pet contendo 500ml</u> . Rendimento (1/10): 500 ml de suco concentrado deverá render até 5 litros (5.000ml) de suco pronto diluído em água.	4.800	R\$ 3,63	R\$ 17.424,00
15	EMB	279607	SUCO NATURAL: sabor uva, concentrado, sem açúcar, com mínimo de 30% de fruta após a diluição. <u>Embalagem pet contendo 500ml</u> . Ingredientes: água potável, suco concentrado de uva e conservantes benzoato de sódio e metabisulfito de sódio. Rendimento (1/9): 500 ml de suco concentrado deverá render até 4,5 litros (4.500 ml) de suco pronto.	4.800	R\$ 9,60	R\$ 46.080,00

16	EMB	249818	VINAGRE DE VINHO BRANCO: acidez mínima de 4%; envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, <u>contendo 750 ml</u> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	960	R\$ 3,28	R\$ 3.148,80
17	UNID	446707	IOGURTE INTEGRAL: sem lactose, sabor morango, refrigerado, contendo leite integral (zero lactose), açúcar, polpa de morango, fermento lácteo, enzima lactase e <u>aroma natural de morango</u> . Mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno leitoso resistente, atóxico. Devem estar presentes na embalagem: a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega. Unidade: <u>Copos de 170 gramas</u> . NECESSÁRIO APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA	720	R\$ 3,63	R\$ 2.613,60
18	PT	446393	MANTEIGA: com sal, de primeira qualidade, Ingredientes: Creme de Leite, Cloreto de Sódio, (Sal) e Corante Natural de Urucum (INS 160b). <u>Pote de 500g</u> . Unitizador com no máximo 12 Kg de peso líquido. NECESSÁRIO APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA	2.790	R\$ 17,93	R\$ 50.024,70
19	KG	460491	PÃO DE QUEIJO: congelado, tipo minas. Ingredientes como Polvilho, água, ovo integral pasteurizado, fécula de mandioca, óleo de soja, queijo minas, queijo parmesão, leite em pó integral, soro de leite em pó, sal e creme de leite. Produto pronto para assar e após assado deve ter textura macia por dentro e crocante por fora, sabor característico e isento de gorduras trans/corantes artificiais. Unidades modeladas com 25g cada unidade podendo ter variação de 10% para mais ou para menos, uniformes, sem quebras, furos ou manchas. Acondicionados em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e não violada. Rotulagem: Obrigatório conter data de fabricação, validade, composição, lote, registro de inspeção Federal (SIF), Inspeção Estadual (SIE/SC) ou SISBI-POA e informação nutricional. Armazenamento e Logística: Temperatura: Manter congelado a -18° C ou mais frio. Validade: Mínima de 60 a 90 dias a contar na data da entrega. Transporte: Veículo isotérmico para garantir a integridade do congelamento. <u>Pacotes de 01 kg</u> de peso líquido. Unitizador com peso líquido máximo de 20 kg. NECESSÁRIO APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA	732	R\$ 35,32	R\$ 25.854,24
20	DZ	446618	OVOS DE GALINHA: Tipo BRANCO, tamanho grande. Acondicionados em embalagem contendo uma dúzia de ovos íntegros e sem vazamento, com data de fabricação e validade.	2.640	R\$ 12,10	R\$ 31.944,00
21	DZ	446622	OVOS DE GALINHA: Tipo CAIPIRA VERMELHO. Acondicionados em embalagem contendo uma dúzia de ovos íntegros e sem vazamento, com data de fabricação e validade.	2.040	R\$ 12,07	R\$ 24.622,80
COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP						
ITEM	UN	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
22	EMB	462384	SUCO DE LARANJA INTEGRAL: Características técnicas - suco integral de laranja pasteurizado, sem adição de água, conservantes e corantes. Embalagens plásticas contendo data de fabricação e validade. Embalagem de 5 litros.	915	R\$ 47,24	R\$ 43.224,60
23	KG	446633	QUEIJO TIPO MUSSARELA (PEÇA): com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidade,	465	R\$ 46,21	R\$ 21.487,65

			parasito e larvas. Na lista de ingredientes o primeiro ingrediente deve ser o leite. Acondicionado em embalagem de plástico termo retrátil, etiquetado à vácuo. Embalagem intacta, devidamente identificada com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, identificação completa do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e certificação de inspeção Federal (SIF), Inspeção Estadual (SIE/SC) ou SISBI-POA. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias, com ao menos 3/5 a vencer no ato da entrega. Unidades com peso líquido de no máximo 4kg. NECESSÁRIO APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA			
COTA PRINCIPAL COM AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS						
ITEM	UN	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
24	EMB	462384	SUCO DE LARANJA INTEGRAL: Características técnicas - suco integral de laranja pasteurizado, sem adição de água, conservantes e corantes. Embalagens plásticas contendo data de fabricação e validade. Embalagem de 5 litros.	2745	R\$ 47,24	R\$ 129.673,80
25	KG	446633	QUEIJO TIPO MUSSARELA (PEÇA): com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidade, parasito e larvas. Na lista de ingredientes o primeiro ingrediente deve ser o leite. Acondicionado em embalagem de plástico termo retrátil, etiquetado à vácuo. Embalagem intacta, devidamente identificada com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, identificação completa do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e certificação de inspeção Federal (SIF), Inspeção Estadual (SIE/SC) ou SISBI-POA. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias, com ao menos 3/5 a vencer no ato da entrega. Unidades com peso líquido de no máximo 4kg. NECESSÁRIO APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA	1395	R\$ 46,21	R\$ 64.462,95
VALOR TOTAL: R\$ 704.221,01 (setecentos e quatro mil, duzentos e vinte e um reais e um centavo)						

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\$ 704.221,01 (setecentos e quatro mil, duzentos e vinte e um reais e um centavo)** 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 todas 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. Formalização de demanda efetuadas através de Requisição nº 04/2026 da Secretaria de Educação e Secretaria de Assistência Social.

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 inicialmente 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 e Educação visando suprir as necessidades de cada secretaria produtos do gênero alimentício deverão ser adquiridos para garantir o atendimento desse direito.

Das necessidades: O poder público no desempenho de suas funções junto a sociedade, atende a pessoas de diversas condições financeiras, sem distinção nesse quesito. Contudo, grande parte da população diretamente atendida encontra-se em situação menos favorecida, onde a atuação da Administração com a alimentação tem impacto relevante. Nesse contexto, o atual estudo visa demonstrar a relevância da aquisição na:

I - 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;

II - Secretaria de assistência social - Garantir a continuidade na execução dos serviços desenvolvidos pela Secretaria de assistência social, dentre as quais se destacam:

a. 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.

b. 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.

c. 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.

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

A adoção do sistema de Registro de Preços para aquisições futuras e parceladas demonstra-se a mais adequada em razão da necessidade de contratações frequentes e eventuais, da dificuldade de precisar os quantitativos a serem utilizados pelas Secretarias em cada solicitação. Permite assim que a Administração realize as suas contratações com racionalidade e de forma parcelada.

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 alimentícios que serão destinados as Secretarias de Educação e Assistência Social 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.

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 contratemplos.

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** para os seguintes itens:

Item	Critério de avaliação
Iogurte integral de morango	Avaliação da ficha técnica do produto. Realização da análise sensorial (aparência, textura, cor, odor e sabor). Verificação de rotulagem: embalagem íntegra, composição da lista de ingredientes, rotulagem conforme legislação, peso conforme edital, lote, fabricação e validade conforme edital, data de fabricação e validade visível.
Manteiga com sal	Avaliação da ficha técnica do produto. Realização da análise sensorial (aparência, textura, cor, odor e sabor). Verificação de rotulagem: embalagem íntegra, composição da lista de ingredientes, rotulagem conforme legislação, peso conforme edital, lote, fabricação e validade conforme edital, data de fabricação e validade visível.
Queijo tipo Mussarela	Avaliação da ficha técnica do produto. Realização da análise sensorial (aparência, textura, cor, odor e sabor). Verificação de rotulagem: embalagem íntegra, composição da lista de ingredientes, rotulagem conforme legislação, peso conforme edital, lote, fabricação e validade conforme edital, data de fabricação e validade visível.
Pão de queijo congelado	Avaliação da ficha técnica do produto. Realização da análise sensorial (aparência, textura, cor, odor e sabor). Verificação de rotulagem: embalagem íntegra, composição da lista de ingredientes, rotulagem conforme legislação, peso conforme edital, lote, fabricação e validade conforme edital, data de fabricação e validade visível.

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, Itapóá/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 (nomeadas pela PORTARIA Nº 007/2023) 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:

UNIDADE	Horário de Entrega	ENDEREÇO
Centro de Alimentação	08:00 – 16:00 segunda a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.	Rua Alexandre Stika, nº 1.056, Itapema do Norte.
Abrigo de Assistência Social;	07:30 a 12:00 e 13:30 a 17:00 segunda a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.	Rua (1.660) Londrina (Professor Dinno), nº 321 (lado CRAS). Bairro: centro, CEP 89.360-053;

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.

4.1.4. Os alimentos deverão ser acondicionados em recipientes térmicos apropriados ao transporte. Não serão recebidos alimentos que estiverem em desacordo com suas condições de receita (resfriadas, congeladas) ou acondicionados de maneira incorreta ou com embalagens violadas que deduzam haver algum tipo de contaminação do produto.

4.1.5. Caberá ao fiscal, servidor designado pelo recebimento, rejeitar totalmente ou em parte, o objeto contratado que não esteja de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, bem como, avaliar pedidos de prorrogação de prazo, de

substituição do produto eventualmente fora da especificação.

4.1.6. 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. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação

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.

5.2.4. ASSISTÊNCIA SOCIAL: A fiscalização técnica da contratação será executada pelo Diretor de Assistência Social, Sr. **NIVALDO GOEBEL ZANON**, matrícula: 574295, 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 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.

5.2.6. 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
Fundo Mun. Assistência Social	781	15	001	08	241	28	2308	150070000000	333903007
Fundo Mun. Assistência Social	784	15	001	08	243	27	2305	150070000000	333903007
Fundo Mun. Assistência Social	789	15	001	08	244	05	2122	150070000000	333903007
Fundo Mun. Assistência Social	807	15	001	08	244	25	2299	150070000000	333903007
Fundo Mun. Assistência Social	815	15	15	08	244	26	2304	150070000000	333903007
Fundo Mun. Assistência Social	816	15	15	08	244	26	2304	166070000300	333903007
Fundo Mun. Assistência Social	1174	15	15	08	244	25	2299	266170000300	333903007
Fundo Mun. Educação	683	13	001	12	361	21	2093	150010010000	333903007
Fundo Mun. Educação	684	13	001	12	361	21	2093	155070000100	333903007
Fundo Mun. Educação	685	13	001	12	361	21	2093	155270000100	333903007
Fundo Mun. Educação	718	13	002	12	365	21	2102	155070000200	333903007
Fundo Mun. Educação	719	13	002	12	365	21	2102	155270000200	333903007
Fundo Mun. Educação	720	13	002	12	365	21	2102	155270000300	333903007
Fundo Mun. Educação	1129	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, 22 de abril de 2026.

ANDRESSA DAMBROS
Secretária de Educação

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, dispondo 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.