

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. OBJETO

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, DESTINADOS AO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ESTUDANTES ATENDIDOS PELA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE GRÃO-PARÁ/SC, NO ÂMBITO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE).

1.2. DETALHAMENTO DO OBJETO

A contratação compreende o fornecimento de itens de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados ao preparo das refeições oferecidas aos estudantes da rede municipal de ensino de Grão-Pará/SC, conforme os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável.

O objeto abrange frutas, verduras, legumes, carnes, pescado, ovos, leite e derivados, cereais, leguminosas, farinhas, massas, temperos e demais alimentos especificados neste Termo de Referência, incluindo fórmulas infantis e produtos destinados ao atendimento de necessidades alimentares específicas.

Os alimentos atenderão aos Centros de Educação Infantil Aconchego I, Aconchego II, Aconchego III, Rio Pequeno, Aiurê e Celia Kulkamp Meurer, à Escola Municipal Professor Gregório Wessler e ao Centro de Educação de Jovens e Adultos.

O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, mediante Autorizações de Fornecimento emitidas pela Administração, conforme a programação dos cardápios, o consumo e a capacidade de armazenamento das unidades. As solicitações indicarão os itens, as quantidades e os locais de entrega, observados os prazos e horários estabelecidos neste Termo de Referência.

Os produtos deverão atender às especificações de cada item e apresentar condições adequadas de qualidade, integridade, conservação e validade. O preço ofertado deverá compreender todos os custos necessários ao fornecimento, incluindo embalagem, transporte e descarga nos locais indicados.

Os itens não perecíveis, as carnes e o filé de tilápia serão submetidos à avaliação de amostras pela nutricionista responsável, conforme os procedimentos, prazos e critérios de aprovação estabelecidos em tópico específico deste Termo de Referência. A aprovação da amostra não dispensará a conferência da qualidade e da conformidade dos produtos em cada entrega.

A adjudicação será realizada por item, permitindo a contratação de diferentes fornecedores. Os quantitativos são estimados e não representam obrigação de aquisição integral pela Administração.

As especificações, unidades de fornecimento, quantidades e valores estimados encontram-se discriminados no quadro a seguir:



ITEM	QTDE.	UNID. MED.	PRODUTO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	UN	4000	ABACAXI PÉROLA - ABACAXI PÉROLA (PESO) ACIMA DE 1 KG CADA) FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR" TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	R\$ 9,88	R\$ 39.520,00
2	KG	2500	ABÓBORA CABOTIÃ – MADURA SELECIONADA FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO.	R\$ 4,10	R\$ 10.250,00
3	KG	2500	ABOBRINHA PAULISTA - MADURA SELECIONADA FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	R\$ 7,25	R\$ 18.125,00
4	KG	1500	AÇÚCAR MASCADO - ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO IMPERMEÁVEL, FECHADO COM 1KG, COM 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. EMBALAGEM COM 1 QUILO.	R\$ 17,40	R\$ 26.100,00
5	KG	2500	AIPIM PROCESSADO CONGELADO - TIPO BRANCO, DESCASCADO, COM ASPECTO UNIFORME NA COLORAÇÃO, FIRME E INTACTA, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO DE 1KG, ÍNTEGROS, SEM RASGOS E RESISTENTES – QUE CONTENHAM DATA DA EMBALAGEM E VALIDADE, DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	R\$ 9,75	R\$ 24.375,00
6	UN	4800	ALFACE - ALFACE - CRESPA, FRESCA, EXTRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DE AGROTÓXICO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS.	R\$ 4,35	R\$ 20.880,00



7	KG	420	ALHO - ALHO A GRANEL GRANDE, TIPO BRANCO. APARÊNCIA FRESCA E SÃ, COLHIDOS AO ATINGIREM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. ISENTO DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, TERRA ADERENTE, SUJIDADES.	R\$ 27,88	R\$ 11.709,60
8	KG	1200	AMEIXA – AMEIXA FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	R\$ 19,20	R\$ 23.040,00
9	UN	1000	AMENDOIM - GRUPO EM GRÃOS, CLASSE CLARA, SUBCLASSE GRAÚDO, TIPO 1. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO IMPERMEÁVEL, FECHADO COM 400g, COM 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. UNIDADE DE 400 GRAMAS.	R\$ 12,00	R\$ 12.000,00
10	UN	400	AMIDO DE MILHO - PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EMBALAGEM FECHADA COM 1KG, COM 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. UNIDADE DE 1 QUILO.	R\$ 10,00	R\$ 4.000,00
11	KG	5000	ARROZ BRANCO - SUBGRUPO POLIDO, GRUPO BENEFICIADO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1 COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, CONTENDO 1 KG COM 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. PACOTE DE 1 QUILO.	R\$ 5,98	R\$ 29.900,00
12	KG	800	ARROZ INTEGRAL - TIPO 1, LONGO, CONSTITUÍDOS DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA 15%, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM	R\$ 6,65	R\$ 5.320,00





			PACOTE DE 1KG COM 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. PACOTE 1 QUILO.		
13	KG	7000	ARROZ PARBOILIZADO - ARROZ AGULHINHA, TIPO 1, LONGO, GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, CONTENDO 1 KG COM 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. PACOTE 1 QUILO.	R\$ 6,85	R\$ 47.950,00
14	UN	400	AVEIA EM FLOCOS MÉDIOS - AVEIA INTEGRAL, EM FLOCOS MÉDIOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 15% POR PESO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, CONTENDO 500G COM 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. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.	R\$ 13,00	R\$ 5.200,00
15	KG	8000	BANANA BRANCA - BANANA - BRANCA, EM PENCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E ÍNTEGRA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	R\$ 5,22	R\$ 41.760,00
16	KG	7000	BANANA CATURRA - BANANA CATURRA GRANDE COM MÉDIO GRAU DE MATURAÇÃO, PROCEDENTE DE ESPÉCIE SADIJA, FRESCA, NÃO ESTAR GOLPEADA E DANIFICADA POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA. ESTAR ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, ODORES ESTRANHOS.	R\$ 7,00	R\$ 49.000,00
17	KG	2000	BATATA DOCE - BATATA DOCE GRAÚDA SELECIONADA, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A	R\$ 6,22	R\$ 12.440,00



			APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.		
18	KG	6000	BATATA INGLESA - BATATA INGLESA GRAÚDA SELECIONADA, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	R\$ 6,75	R\$ 40.500,00
19	KG	2000	BETERRABA – BETERRABA GRAÚDA SELECIONADA, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	R\$ 6,77	R\$ 13.540,00
20	KG	1500	BISCOITO DE POLVILHO SEM GLÚTEN – SEM RECHEIO, ISENTO DE GLÚTEN, COMPOSTO POR POLVILHO DE MANDIOCA E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS EM SUA FORMULAÇÃO. PRODUTO COM SABOR, ODOR, COR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, CROCANTE E DE CONSISTÊNCIA ADEQUADA, SEM SINAIS DE UMIDADE, MOFO, RANÇO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. COM 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 SANITÁRIA VIGENTE. DEVERÁ CONSTAR NA ROTULAGEM A DECLARAÇÃO “NÃO CONTÉM GLÚTEN”.	R\$ 53,80	R\$ 80.700,00
21	UN	4000	BRÓCOLIS - BRÓCOLIS SELECIONADO, FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	R\$ 8,00	R\$ 32.000,00
22	UN	700	CACAU EM PÓ - CACAU EM PÓ ALCALINO, PRODUTO 100% NATURAL ALCALINO, ISENTO DE OUTROS INGREDIENTES. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS	R\$ 28,75	R\$ 20.125,00



			INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM COM 500 GRAMAS.		
23	UN	600	CAFÉ EM PÓ - HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO, DO TIPO SUPERIOR, TIPO EXPORTAÇÃO, COM TORREFAÇÃO MÉDIA. EMBALADO À VÁCUO EM PACOTES DE 500 G. PREDOMINANTEMENTE CAFÉ TIPO ARÁBICO, COM GRÃOS DE CAFÉ DOS TIPOS 6 COB, AUSÊNCIA DE GRÃOS PRETOS-VERDES OU FERMENTADOS. COM SELO DE PUREZA ABIC, NOTA SUPERIOR A 6 NA ESCALA SENSORIAL PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ (QG- QUALIDADE GLOBAL), LAUDO FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO, MICROSCÓPICO E ORGANOLÉPTICO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM 500 GRAMAS.	R\$ 34,14	R\$ 20.484,00
24	UN	1300	CAFÉ SOLÚVEL EM PÓ TRADICIONAL - CREMOSO DE PRIMEIRA QUALIDADE; EMBALAGEM DE (160g) COM 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. EMBALAGEM DE 160 GRAMAS.	R\$ 25,71	R\$ 33.423,00
25	UN	200	CANELA EM PÓ - CANELA - EM PÓ FINA HOMOGÊNEA, OBTIDA DA CASCA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUINOS, GRÃOS SÃOS E LIMPOS, DE COLORAÇÃO PARDO AMARELADA OU MARROM CLARO, COM ASPECTO CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E VEDADA, APROPRIADA, COM 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. EMBALAGEM DE 30 GRAMAS.	R\$ 6,75	R\$ 1.350,00
26	KG	2000	CAQUI - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COM COLORAÇÃO ALARANJADA UNIFORME, FIRME, LIVRE DE RACHADURAS OU DANOS FÍSICOS, FRESCOS, LIMPO; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS EXTERNOS. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXA PLÁSTICA.	R\$ 12,17	R\$ 24.340,00



27	KG	4000	CARNE SUÍNA LOMBO - CARNE SUÍNA - TIPO LOMBO, EM CUBOS, CONGELADO, SEM OSSO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO CONTENDO 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, COM 500g CADA. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXA ISOTÉRMICA ASSEGURANDO A TEMPERATURA NO RECEBIMENTO CONFORME RDC 216/2004. INSPECIONADA PELO SIF OU SIE.	R\$ 26,60	R\$ 106.400,00
28	KG	7000	CARNE BOVINA DE 2ª - CARNE BOVINA - TIPO ACÉM, CONGELADA, ISENTA DE SEBO, CARTILAGENS, NERVOS E OSSOS, COM NO MÁXIMO 15% DE GORDURA. PRODUTO CONGELADO E EMBALADO A VÁCUO COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. CONTENDO 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 COM (500g) CADA. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXA ISOTÉRMICA ASSEGURANDO A TEMPERATURA NO RECEBIMENTO CONFORME RDC 216/2004. INSPECIONADA PELO SIF OU SIE. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.	R\$ 36,48	R\$ 255.360,00
29	KG	8000	CARNE BOVINA MOÍDA 1ª - CARNE BOVINA - TIPO PATINHO MOÍDA DE PRIMEIRA, HOMOGENEIZADA, CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADA ADEQUADAMENTE, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATOXICO, CONTENDO 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 COM 500g CADA. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXA ISOTÉRMICA ASSEGURANDO A TEMPERATURA NO RECEBIMENTO CONFORME RDC 216/2004. INSPECIONADA PELO SIF OU SIE. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.	R\$ 33,35	R\$ 266.800,00
30	KG	2300	CEBOLA BRANCA - SELECIONADA FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE	R\$ 6,29	R\$ 14.467,00





			DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.		
31	KG	2500	CENOURA - CENOURA GRANDE SELECIONADA FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	R\$ 6,74	R\$ 16.850,00
32	KG	1200	CHUCHU - CHUCHU GRANDE SELECIONADO VERDE, FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	R\$ 5,75	R\$ 6.900,00
33	UN	200	COCO RALADO - PURO. COCO RALADO PURO SEM AÇÚCAR, SÓDIO E GORDURAS TRANS. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO, COM PRAZO DE VALIDADE PARA NO MÍNIMO 01 (UM) ANO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM CONTENDO 100 GRAMAS.	R\$ 8,90	R\$ 1.780,00
34	UN	500	COLORÍFICO - URUCUM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO VERMELHO INTENSA. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, CONTENDO 500 GRAMAS COM 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. PACOTE DE 500 GRAMAS.	R\$ 9,93	R\$ 4.965,00
35	MAÇO	500	COUVE - TIPO FOLHA, FRESCA, COM FOLHAS INTACTAS, DE PRIMEIRA, ÓTIMA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, SEM PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE, ACONDICIONADA DE MODO APROPRIADO, EM MAÇOS.	R\$ 5,01	R\$ 2.505,00



36	UN	1500	COUVE-FLORES - COUVE-FLORES SELECIONADA, FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	R\$ 7,72	R\$ 11.580,00
37	KG	700	FARINHA DE MANDIOCA - TORRADA, SECA, FINA, TIPO 1, BRANCA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE CONTENDO 01 KG, COM 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. EMBALAGEM DE 1 QUILO.	R\$ 7,15	R\$ 5.005,00
38	KG	600	FARINHA DE MILHO - GRÃO AMARELO, TORRADA, DE GRÃOS NÃO TRANSGÊNICOS ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, COM 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. EMBALAGEM DE 1 QUILO.	R\$ 5,18	R\$ 3.108,00
39	KG	1000	FARINHA DE TRIGO BRANCA - ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, TIPO 1, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE MOFO E MATERIAIS TERROSOS, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, COM 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. EMBALAGEM DE 1 QUILO.	R\$ 4,80	R\$ 4.800,00
40	KG	350	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - FARINHA INTEGRAL, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, LIVRE DE MOFO E MATERIAIS TERROSOS, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE	R\$ 6,45	R\$ 2.257,50



			VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM DE 1 QUILO.		
41	KG	2000	FEIJÃO PRETO - TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTOS DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 1 KG ORIGINAL DE FÁBRICA COM 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. EMBALAGEM DE 1 QUILO.	R\$ 10,39	R\$ 20.780,00
42	KG	3000	FEIJÃO VERMELHO - TIPO 1, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTOS DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 1 KG ORIGINAL DE FÁBRICA COM 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. EMBALAGEM DE 1 QUILO.	R\$ 12,20	R\$ 36.600,00
43	UN	700	FERMENTO QUÍMICO - TIPO EM PÓ, COMPOSTO DE PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, BICARBONATO DE SÓDIO, FOSFATO MONOCÁLCICO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, ATÓXICO, 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. EMBALAGEM DE 250 GRAMAS.	R\$ 8,23	R\$ 5.761,00
44	KG	5000	FILE DE FRANGO - FRANGO SEMI-PROCESSADO, CONGELADO, SEM OSSO E SEM PELE, SEM TEMPERO, COM ASPECTO COR E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS. EMBALADA, SELADA EM SACO PLÁSTICO VIRGEM, TRANSPARENTE, ATÓXICO, 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 COM 1KG. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXA ISOTÉRMICA ASSEGURANDO A TEMPERATURA NO	R\$ 21,65	R\$ 108.250,00



			RECEBIMENTO CONFORME RDC 216/2004. INSPECIONADA PELO SIF OU SIE. EMBALAGEM DE 1 QUILO.		
45	KG	600	FILÉ DE TILÁPIA - FILÉ DE TILÁPIA DE 1ª QUALIDADE, SEM PELE, SEM COURO, ESPINHAS OU ESCAMAS, IN NATURA, CONGELADO EM PACOTES DE 1 KG, COM VALIDADE DE 1 ANO E TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DE NO MÍNIMO -18° C. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. AS EMBALAGENS DEVERÃO SER ROTULADOS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO A DATA DE PROCESSAMENTO E VALIDADE, O Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E OS VALORES NUTRICIONAIS. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXA ISOTÉRMICA ASSEGURANDO A TEMPERATURA NO RECEBIMENTO CONFORME RDC 216/2004. EMBALAGEM COM 1 QUILO.	R\$ 49,95	R\$ 29.970,00
46	UN	800	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA - DE 0 A 6 MESES: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FÓRMULA INFANTIL A BASE DE PROTEÍNAS LÁCTEAS, EM PÓ, ENRIQUECIDA COM FERRO, ISENTA DE SACAROSE, INDICADO PARA LACTENTES DESDE O NASCIMENTO ATÉ O 6º MÊS DE VIDA, COM PREDOMINÂNCIA DE PROTEÍNAS DO SORO DO LEITE EM RELAÇÃO À CASEÍNA. ATENDE TODAS AS RECOMENDAÇÕES DO CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS E DA PORTARIA MS Nº977/1998. EMBALAGEM PRIMÁRIA 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 LATA COM 800 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.	R\$ 59,25	R\$ 47.400,00
47	UN	500	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO - DE 6 A 12 MESES: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNAS LÁCTEAS, EM PÓ, ENRIQUECIDA COM FERRO, ISENTA DE SACAROSE, INDICADO PARA CRIANÇAS A PARTIR DO 6º MÊS DE VIDA, COM PREDOMINÂNCIA DE CASEÍNA EM RELAÇÃO ÀS PROTEÍNAS DO SORO DO LEITE. ATENDE TODAS AS RECOMENDAÇÕES DO CODEX ALIMENTARIUS. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM 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	R\$ 59,50	R\$ 29.750,00





			LEGISLAÇÃO. LATA COM 800 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.		
48	KG	3000	GOIABA VERMELHA - IN NATURA TAMANHO MÉDIO A GRANDE, FRESCA COR UNIFORME, SADIOS, LIVRE DE DANOS, RACHADURAS, PRAGAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, DEVENDO APRESENTAR 80 A 90% DE MATURAÇÃO. EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.	R\$ 15,00	R\$ 45.000,00
49	KG	5000	LARANJA PÊRA OU LARANJA TANGERINA/PONCÃ – LARANJA GRANDE COM MÉDIO GRAU DE MATURAÇÃO, PROCEDENTE DE ESPÉCIE SADIA, FRESCA, NÃO ESTAR GOLPEADA E DANIFICADA POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA. ESTAR ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, ODORES ESTRANHOS.	R\$ 5,15	R\$ 25.750,00
50	UN	400	LEITE EM PÓ INTEGRAL - LEITE INTEGRAL, MINERAIS CÁLCIO, FERRO E ZINCO. VITAMINA C, VITAMINA E, VITAMINA A e VITAMINA D. SEM GORDURAS TRANS, SEM GLÚTEN. NA EMBALAGEM DEVERÁ TER IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO; QUALIDADE; QUANTIDADE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICACAO; PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. EMBALAGEM CONTENDO 400 GRAMAS.	R\$ 28,50	R\$ 11.400,00
51	L	8000	LEITE INTEGRAL - LEITE ULTRA PASTEURIZADO, HOMOGENEIZADO COM 3,4% DE GORDURA. SEM ESTABILIZANTES. RECIPIENTE HERMETICO TIPO TETRA PAK COM 1 LITRO, ATÓXICO, COM 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, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM CONTENDO 1 LITRO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS NA ENTREGA.	R\$ 5,58	R\$ 44.640,00
52	L	5000	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE - LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, VITAMINA C CONTENDO COM VALIDADE ACIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS NA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS VIGENTES. NA EMBALAGEM DEVERÁ TER IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, IMPORTADOR OU DISTRIBUIDOR;	R\$ 6,60	R\$ 33.000,00





			CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO; QUALIDADE; QUANTIDADE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICACAO; PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. EMBALAGEM CONTENDO 1 L.		
53	KG	150	LIMÃO LARANJA - DE 1ª QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME. TER A CASCA LEVEMENTE SOLTA DA POLPA, ALÉM DE CASCA E POLPA FIRME E INTACTA NA COR LARANJA-AVERMELHADO.	R\$ 9,25	R\$ 1.387,50
54	KG	5000	MAÇÃ NACIONAL - MAÇÃ NACIONAL FRESCA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	R\$ 11,63	R\$ 58.150,00
55	KG	850	MACARRÃO C/ OVOS TIPO ALETRIA - MASSA ALIMENTÍCIA SECA, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, COM 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. EMBALAGEM DE 1 QUILO.	R\$ 14,00	R\$ 11.900,00
56	KG	1200	MACARRÃO CASEIRO C/ OVOS - MASSA ALIMENTÍCIA SECA TALHARIM, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, COM 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. EMBALAGEM DE 1 QUILO.	R\$ 15,98	R\$ 19.176,00
57	UN	50	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN - MASSA ALIMENTÍCIA - MACARRÃO DE ARROZ, TIPO PARAFUSO, SEM OVOS, SEM MILHO, SEM GLÚTEN, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE	R\$ 17,73	R\$ 886,50



			VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. PACOTE DE 500G.		
58	KG	2000	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO - MASSA ALIMENTÍCIA SECA PARAFUSO, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, COM 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. EMBALAGEM DE 1 QUILO.	R\$ 6,11	R\$ 12.220,00
59	KG	5000	MAMÃO FORMOSA - MAMÃO FORMOSA SELECIONADO TIPO 1 FRESCO COM MÉDIO GRAU DE MATURAÇÃO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	R\$ 9,59	R\$ 47.950,00
60	KG	5000	MANGA - TOMMY ATKINS, DE PRIMEIRA, TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, PESO POR KG.	R\$ 10,90	R\$ 54.500,00
61	UN	900	MANTEIGA COM SAL - MANTEIGA - COM SAL, DEVERÁ POSSUIR COMO PRIMEIRO INGREDIENTE CREME DE LEITE PASTEURIZADO ISENTA DE ADITIVOS ALIMENTARES. DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADA EM POTE PLÁSTICO, ATÓXICO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXA ISOTÉRMICA ASSEGURANDO A TEMPERATURA NO RECEBIMENTO CONFORME RDC 216/2004. POTE COM 200 GRAMAS.	R\$ 36,40	R\$ 32.760,00
62	KG	5500	MELANCIA - TAMANHO MÉDIO, FRESCA, COM COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, BEM DESENVOLVIDAS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS E CORPOS ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE	R\$ 4,24	R\$ 23.320,00



			FERTILIZANTES, NÃO DEVENDO ESTAR GOLPEADA OU DANIFICADA.		
63	UN	500	MILHO PARA PIPOCA - MILHO DE PIPOCA CLASSE AMARELA, TIPO 1, BENEFICIADO, LIMPO E SECO. ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS, IMPUREZAS, MOFO, FERMENTAÇÃO. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, COM 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. EMBALAGEM COM 400 GRAMAS.	R\$ 6,48	R\$ 3.240,00
64	UN	1000	NATA - CREME DE LEITE, TEOR DE GORDURA ACIMA DE 40% DE GORDURA, PROCESSAMENTO PASTEURIZADO. EMBALAGEM CONTENDO 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. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXA ISOTÉRMICA ASSEGURANDO A TEMPERATURA NO RECEBIMENTO CONFORME RDC 216/2004. EMBALAGEM DE 300 GRAMAS.	R\$ 11,88	R\$ 11.880,00
65	UN	4000	ÓLEO DE SOJA VEGETAL - ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA, REFINADO, OBTIDO DE ESPÉCIE VEGETAL, ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO COM 900ML (POLIETILENO TEREFTALATO - PET). EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO, COM PRAZO DE VALIDADE PARA NO MÍNIMO 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 900ML.	R\$ 8,63	R\$ 34.520,00
66	UN	150	ORÉGANO - ORÉGANO EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, GRAOS SAOS E LIMPOS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PACOTE DE 100G.	R\$ 10,50	R\$ 1.575,00



67	DZ	7000	OVO DE GALINHA - OVOS DE GALINHA, VERMELHOS, CLASSE A, EMBALAGEM CONTENDO 12 UNIDADES, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, GRANDES, SAUDÁVEIS E EMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO.	R\$ 10,14	R\$ 70.980,00
68	KG	2500	PEPINO - PEPINO DO TIPO JAPONÊS, SELECIONADO FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	R\$ 6,85	R\$ 17.125,00
69	KG	3000	PÊSSEGO - FRESCOS, DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	R\$ 19,72	R\$ 59.160,00
70	KG	250	PIMENTÃO - PIMENTÃO DO TIPO VERDE OU VERMELHO, SELECIONADO FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR, TÍPICOS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E A APARÊNCIA. NECESSITA ESTAR ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	R\$ 13,21	R\$ 3.302,50
71	KG	600	POLVILHO AZEDO - POLVILHO AZEDO BRANCO. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, COM 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. EMBALAGEM DE 1 QUILO.	R\$ 13,45	R\$ 8.070,00
72	KG	400	POLVILHO DOCE - POLVILHO DOCE BRANCO. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO	R\$ 10,96	R\$ 4.384,00



			LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM DE 1 QUILO.		
73	KG	700	QUEIJO MUSSARELA - QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO, AS FATIAS DEVEM ESTAR SEPARADAS POR PLÁSTICOS. CADA FATIA DEVE PESAR EM TORNO DE 20 GRAMAS. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, COM 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. REGISTRO NO SIM OU SIF. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXA ISOTÉRMICA ASSEGURANDO A TEMPERATURA NO RECEBIMENTO CONFORME RDC 216/2004. EMBALAGEM COM 1 QUILO.	R\$ 44,84	R\$ 31.388,00
74	UN	500	QUEIJO MUSSARELA SEM LACTOSE - QUEIJO TIPO MUSSARELA SEM LACTOSE FATIADO, AS FATIAS DEVEM ESTAR SEPARADAS POR PLÁSTICOS. CADA FATIA DEVE PESAR EM TORNO DE 20 GRAMAS. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, COM 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. REGISTRO NO SIM OU SIF. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXA ISOTÉRMICA ASSEGURANDO A TEMPERATURA NO RECEBIMENTO CONFORME RDC 216/2004. EMBALAGEM COM 250G.	R\$ 10,03	R\$ 5.015,00
75	UN	2500	REPOLHO BRANCO - REPOLHO - BRANCO, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ÓTIMA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESOES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO.	R\$ 6,23	R\$ 15.575,00
76	KG	900	SAL - REFINADO DE COZINHA, IODADO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, COM 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 ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALAGEM COM 1 QUILO.	R\$ 2,50	R\$ 2.250,00





77	KG	5000	SOBRECOXA DE FRANGO - FRANGO SEMI-PROCESSADO - SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA, COM CORTES DE 300GR A 350GR POR UNIDADE CONGELADA, COM ASPECTO COR E CHEIRO PRÓPRIO, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO COM 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.O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXA ISOTÉRMICA ASSEGURANDO A TEMPERATURA NO RECEBIMENTO CONFORME RDC 216/2004. INSPECIONADA PELO SIF OU SIE. EMBALAGEM DE 1 QUILO.	R\$ 16,90	R\$ 84.500,00
78	UN	1000	SUCO DE LARANJA NATURAL - SUCO DE FRUTA 100% INTEGRAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, COM 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. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXA ISOTÉRMICA ASSEGURANDO A TEMPERATURA NO RECEBIMENTO CONFORME RDC 216/2004. EMBALAGEM COM 5 LITROS.	R\$ 65,25	R\$ 65.250,00
79	MAÇO	3000	TEMPERO VERDE - CEBOLINHA E SALSINHA- FRESCOS, COM COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, BEM DESENVOLVIDOS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS E CORPOS ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, NÃO DEVENDO ESTAR GOLPEADA OU DANIFICADO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO.	R\$ 5,75	R\$ 17.250,00
80	KG	4500	TOMATE - MADURO, BOA QUALIDADE, GRAUDO, DE POLPA FIRME E INTACTA, ISENTO DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS E FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA.	R\$ 9,26	R\$ 41.670,00
81	UN	1500	UVA PASSA BRANCA - DESIDRATADA SEM SEMENTE DESIDRATADA SEM SEMENTE, COMPOSTO 100% DE UVA PASSA BRANCA, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES.	R\$ 16,25	R\$ 24.375,00





			ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, COM 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. EMBALAGEM COM 100 GRAMAS.		
82	UN	1500	UVA PASSA PRETA - DESIDRATADA SEM SEMENTE, COMPOSTO 100% DE UVA PASSA PRETA, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, COM 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. EMBALAGEM COM 100 GRAMAS.	R\$ 14,88	R\$ 22.320,00
83	KG	650	VAGEM - FRESCAS, COM COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, BEM DESENVOLVIDAS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS E CORPOS ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, NÃO DEVENDO ESTAR GOLPEADA OU DANIFICADO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO.	R\$ 19,20	R\$ 12.480,00
84	UN	600	VINAGRE DE ÁLCOOL - VINAGRE DE ÁLCOOL, RESULTANTE DE FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL HIDRATADO, ÁGUA E CONSERVANTES, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS. LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE QUALQUER ORIGEM. ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO COM TAMPA INVOLÁVEL HERMÉTICAMENTE FECHADO CONTENDO 900 ML. ALVARÁ SANITÁRIO. FRASCO COM 900ML.	R\$ 2,61	R\$ 1.566,00
VALOR TOTAL ESTIMADO:					R\$ 2.589.235,60

1.3. NATUREZA DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação consiste na aquisição de bens comuns de consumo, constituídos por gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, cujos padrões de qualidade podem ser definidos objetivamente no edital mediante especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

O fornecimento possui natureza contínua, considerando que os alimentos atendem à necessidade permanente de manutenção da alimentação escolar, com entregas parceladas e sucessivas durante o período de atendimento. A programação observará o calendário letivo, os cardápios e a demanda das unidades, sem necessidade de recebimento integral dos quantitativos estimados em uma única entrega.



Os produtos serão consumidos no preparo e na oferta das refeições, não se destinando à incorporação ao patrimônio como bens permanentes. As características exigidas correspondem às condições de qualidade, segurança alimentar e adequação nutricional necessárias ao atendimento dos estudantes, não se caracterizando como bens de luxo.

1.4. PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO

A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021 e do art. 120 do Decreto Municipal nº 06/2024.

A prorrogação dependerá de justificativa da Administração, comprovação da vantagem dos preços, concordância dos fornecedores envolvidos e formalização antes do encerramento da vigência da ata.

Em caso de prorrogação, os quantitativos inicialmente registrados poderão ser renovados, desde que essa possibilidade esteja prevista no edital e na ata, conforme o art. 120, § 1º, do Decreto Municipal nº 06/2024. A renovação não permitirá a acumulação com os saldos não utilizados no período anterior.

Durante a vigência da ata, as aquisições ocorrerão de forma parcelada, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura. A existência de preços registrados não obriga a Administração a adquirir integralmente os quantitativos estimados.

A vigência da ata não se confunde com os prazos de entrega dos alimentos, que deverão ser cumpridos conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência. As contratações decorrentes da ata deverão ser formalizadas durante sua vigência e terão seus próprios prazos de execução, recebimento e pagamento.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação decorre da necessidade de manter a oferta diária de alimentação escolar aos estudantes da rede municipal de ensino de Grão-Pará/SC. A disponibilidade dos gêneros alimentícios é indispensável ao preparo das refeições e ao atendimento nutricional dos alunos durante sua permanência nas unidades, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A alimentação escolar contribui para o desenvolvimento, o bem-estar e as condições de aprendizagem dos estudantes, assumindo especial relevância para aqueles em situação de vulnerabilidade social. O atendimento exige refeições adequadas às diferentes faixas etárias e às necessidades alimentares específicas, conforme planejamento do nutricionista responsável.

A insuficiência de alimentos pode ocasionar interrupções no atendimento ou substituições que comprometam a composição dos cardápios. A contratação justifica-se, portanto, pela necessidade de assegurar os insumos para a continuidade desse serviço, com variedade e qualidade compatíveis com o público atendido.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução compreende a aquisição de itens de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, mediante Sistema de Registro de Preços, com adjudicação por item e entregas parceladas. Os produtos e quantitativos estão discriminados neste Termo de Referência e destinam-se ao preparo das refeições pela rede municipal.

O abastecimento será organizado pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura, mediante Autorizações de Fornecimento, conforme a programação dos cardápios e os saldos em estoque. As entregas deverão observar as necessidades de reposição, a perecibilidade dos produtos e a capacidade de armazenamento, com frequências compatíveis com cada grupo de alimentos.

A seleção contemplará a apresentação de amostras dos itens não perecíveis, carnes e filé de tilápia para avaliação pela nutricionista responsável, conforme os itens, prazos e critérios definidos em seção específica. A aprovação das amostras não dispensará a conferência dos produtos durante a execução.

Os fornecedores serão responsáveis pelo acondicionamento, transporte e descarga, preservando a integridade e as condições de conservação dos alimentos até o recebimento. A equipe designada pelo Município conferirá as entregas e registrará eventuais desconformidades, exigindo substituição ou complementação conforme os procedimentos estabelecidos.

Após o aceite, caberá à rede municipal armazenar e utilizar os alimentos sob orientação nutricional, mantendo o controle do consumo para subsidiar os pedidos seguintes. O pagamento corresponderá aos produtos efetivamente entregues e aceitos.

A programação será compatibilizada com as aquisições da agricultura familiar e com outras entregas destinadas à alimentação escolar, evitando sobreposição de quantitativos e favorecendo o aproveitamento dos alimentos.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O fornecimento deverá atender aos requisitos de qualidade, segurança alimentar e regularidade necessários ao preparo das refeições escolares, observadas as especificações de cada item e as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

4.1. REQUISITOS PARA A FUTURA CONTRATAÇÃO

- *Conformidade dos produtos:* os alimentos deverão corresponder às especificações, unidades de fornecimento, pesos e apresentações definidos para cada item, bem como à proposta aceita pela Administração.
- *Condições de consumo:* os produtos deverão estar próprios para consumo humano, sem sinais de deterioração, contaminação, presença de pragas, odores estranhos ou alterações que comprometam sua qualidade e segurança.

- *Qualidade dos hortifrutigranjeiros:* frutas, verduras e legumes deverão apresentar frescor, integridade e grau de maturação compatível com a programação de consumo, sem danos que prejudiquem sua conservação ou aproveitamento. Pequenas variações naturais de aparência não justificarão a recusa quando não comprometerem as características exigidas.
- *Embalagem e identificação:* as embalagens deverão ser adequadas ao contato com alimentos, íntegras e resistentes ao manuseio e ao transporte. A identificação e a rotulagem deverão conter as informações exigíveis para cada categoria, incluindo origem, lote, validade, ingredientes, alergênicos e condições de conservação, quando aplicáveis.
- *Prazo de validade:* os produtos deverão apresentar, no recebimento, os prazos mínimos de validade remanescente previstos nas especificações dos respectivos itens. Não serão aceitos produtos vencidos, com informações de validade ilegíveis ou com indícios de adulteração.
- *Necessidades alimentares específicas:* os alimentos destinados às dietas especiais deverão atender integralmente às características de composição e às restrições definidas para cada item. A conferência deverá considerar a lista de ingredientes e as declarações de alergênicos, glúten e lactose, conforme aplicáveis ao produto e à necessidade atendida.
- *Regularidade sanitária:* os fornecedores e os produtos deverão possuir as licenças, os registros e as autorizações exigíveis para suas atividades e categorias. Os alimentos de origem animal deverão apresentar identificação de inspeção oficial que permita sua comercialização no local de entrega.
- *Transporte e conservação:* os veículos e recipientes utilizados deverão estar limpos e adequados à natureza dos alimentos, protegendo-os de contaminação e danos. Os produtos refrigerados e congelados deverão permanecer nas condições de temperatura indicadas para sua conservação até o recebimento.
- *Fornecimento parcelado:* as entregas deverão atender às Autorizações de Fornecimento emitidas pela Administração, respeitando os itens, quantitativos, locais, horários e prazos estabelecidos.
- *Custos e responsabilidade pela entrega:* caberá ao fornecedor realizar o acondicionamento, transporte e descarga dos alimentos nos locais indicados. Os custos necessários ao cumprimento dessas obrigações deverão estar incluídos nos preços ofertados.
- *Conferência e rastreabilidade:* cada entrega deverá ser acompanhada da documentação correspondente, permitindo conferir os produtos e as quantidades fornecidas. As informações de origem, lote e validade deverão permanecer disponíveis, quando aplicáveis, para identificação e acompanhamento de irregularidades.
- *Correção de desconformidades:* os produtos recusados deverão ser substituídos e as quantidades faltantes complementadas, sem custo adicional ao Município, nos prazos estabelecidos neste Termo de Referência. Alterações de marca, composição, peso ou apresentação dependerão de análise e autorização prévia da Administração, preservadas as exigências do item.
- *Comunicação:* o fornecedor deverá manter representante, telefone e endereço eletrônico atualizados para receber solicitações e tratar das entregas. Qualquer situação que possa comprometer o

abastecimento deverá ser comunicada prontamente, sem afastar a responsabilidade pelo cumprimento das obrigações.

- *Fiscalização*: o fornecedor deverá colaborar com os responsáveis pelo acompanhamento da execução, prestar os esclarecimentos solicitados e manter as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.
- *Amostras dos itens não perecíveis*: será exigida a apresentação de amostras dos itens não perecíveis, as carnes e o filé de tilápia, expressamente identificados no tópico específico de avaliação, conforme convocação e condições ali estabelecidas. As amostras serão avaliadas pela nutricionista responsável mediante critérios objetivos. Os produtos entregues durante a execução deverão manter as características exigidas e aprovadas, permanecendo sujeitos à conferência em cada recebimento.

4.2. NÃO SERÃO ACEITAS AS SEGUINTE PARTICIPAÇÕES:

Não será admitida a participação, direta ou indireta, de pessoas físicas ou jurídicas enquadradas nas hipóteses de impedimento previstas no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Também não poderão participar os interessados sujeitos a sanção vigente que impeça sua participação nesta licitação ou a contratação com o Município de Grão-Pará/SC, observados o alcance e o prazo de eficácia da penalidade, inclusive nos casos de declaração de inidoneidade.

Os requisitos de habilitação serão examinados na fase própria, conforme as exigências do edital e deste Termo de Referência. Seu descumprimento ensejará a inabilitação, asseguradas as possibilidades legais de diligência, saneamento e regularização.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. FORMA DE FORNECIMENTO

O fornecimento dos gêneros alimentícios ocorrerá de forma parcelada, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura, mediante Solicitação ou Autorização de Fornecimento encaminhada à contratada.

Cada solicitação deverá identificar os itens, as quantidades, as unidades destinatárias e a data de entrega. A distribuição será realizada diretamente nos estabelecimentos indicados, cabendo à contratada todos os custos de acondicionamento, transporte e descarga.

Os produtos deverão corresponder às especificações contratadas e à proposta aceita, mantendo, para os itens submetidos à avaliação, as características das amostras aprovadas.

5.2. PRAZOS E HORÁRIOS DE ENTREGA

As entregas deverão ocorrer em até 3 (três) dias úteis, contados do recebimento da Solicitação de Fornecimento, na data nela indicada, às segundas ou terças-feiras, exceto feriados e pontos facultativos, das 7h30 às 11h30.

A Administração deverá encaminhar as solicitações com antecedência e fixar datas que permitam o cumprimento simultâneo do prazo e dos dias de recebimento estabelecidos. Ocorrendo feriado ou ponto facultativo, a entrega deverá ser previamente reprogramada e comunicada ao fornecedor.

Qualquer impossibilidade de cumprimento deverá ser comunicada imediatamente à Administração, com indicação do motivo e da previsão de regularização. A comunicação não afasta a responsabilidade por atraso injustificado nem autoriza alteração unilateral da data de entrega.

5.3. LOCAIS DE ENTREGA

As entregas ocorrerão nos seguintes endereços, conforme a distribuição indicada em cada solicitação:

- CEI Aconchego 1: Rua Jorge Lacerda, nº 327, Centro, Grão-Pará/SC.
- CEI Aconchego 2: Rua Ângelo Alberton Luiz, nº 372, Centro, Grão-Pará/SC.
- CEI Aconchego 3: Rua Orleans, nº 375, Centro, Grão-Pará/SC.
- CEI Rio Pequeno: SC-370, s/nº, Rio Pequeno, Grão-Pará/SC.
- CEI Aiurê: Estrada Geral Aiurê, s/nº, Aiurê, Grão-Pará/SC.
- CEI Célia Kulkamp Meurer: Rua Barão do Rio Branco, 833, Centro, Grão-Pará/SC.
- Escola Municipal Professor Gregório Wessler: Rua Leoberto Leal, nº 27, Centro, Grão-Pará/SC.
- Centro de Educação de Jovens e Adultos: Rua Leoberto Leal, nº 27, Centro, Grão-Pará/SC.

Eventuais alterações dos locais de entrega deverão ser previamente comunicadas e avaliadas quanto aos efeitos sobre a logística e as condições contratadas.

5.4. TRANSPORTE, DESCARGA E CONFERÊNCIA

A contratada deverá utilizar veículos e recipientes adequados à natureza dos alimentos, em condições de higiene e conservação, preservando as temperaturas exigidas para produtos refrigerados e congelados.

Os profissionais envolvidos pela descarga deverão utilizar vestimentas limpas, compostas por jaleco ou camiseta, boné ou proteção para os cabelos, calça comprida e calçado fechado, com identificação da empresa.

Não caberá aos servidores municipais executar a descarga. A contratada deverá organizar a entrega de modo a permitir a conferência dos produtos pelo responsável da unidade, sem obstruir a circulação ou prejudicar as atividades escolares.

Os produtos serão conferidos quanto às quantidades, especificações, integridade das embalagens, identificação, validade e condições de conservação. O recebimento físico não implica aceitação definitiva.

As irregularidades serão registradas e comunicadas formalmente ao fornecedor. Os produtos recusados deverão ser retirados e substituídos, e as quantidades faltantes complementadas, sem custo adicional ao Município, em até 48 (quarenta e oito) horas, contadas do recebimento da comunicação.

A entrega para regularização deverá ser previamente combinada com a unidade destinatária e poderá ocorrer em dia distinto das segundas e terças-feiras, de modo a permitir o cumprimento do prazo, assegurada a

presença de servidor para conferência. Os produtos substituídos ou complementados serão submetidos a nova avaliação antes do aceite.

5.5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

5.5.1. Finalidade e abrangência

Será exigida a apresentação de amostras dos itens não perecíveis, as carnes e o filé de tilápia expressamente identificados no item 5.6. A análise será realizada pela nutricionista responsável para verificar a correspondência dos produtos ofertados às especificações de composição, apresentação, embalagem, rotulagem, conservação e qualidade.

Para as carnes, a avaliação abrangerá também o tipo de corte, a presença ou ausência de ossos e pele, o teor de gordura quando especificado e as demais características exigidas para cada item.

5.5.2. Convocação e quantidade

O licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar em cada item sujeito à avaliação será convocado pelo pregoeiro para apresentar 1 (uma) amostra, correspondente a uma embalagem comercial do produto, com o peso ou volume exigido na especificação.

A convocação ocorrerá na fase de julgamento, para verificação da aceitabilidade da proposta, antes da declaração do vencedor do item. Não será exigida a apresentação simultânea de amostras dos demais classificados.

5.5.3. Prazo e local de apresentação

As amostras deverão ser entregues em até 2 (dois) dias úteis, contados do primeiro dia útil seguinte à comunicação do pregoeiro, no seguinte local: Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura, situado à Rua Nereu Ramos, nº 485, Bairro Centro, CEP 88.890-000, Grão-Pará/SC. Horário de recebimento: das 14h às 18h, em dias úteis. Telefone: (48) 3652-1799.

5.5.4. Identificação e documentação

Cada amostra deverá estar em sua embalagem original, fechada e identificada com o nome do licitante, sem encobrir as informações obrigatórias da rotulagem.

As amostras deverão ser acompanhadas de relação de entrega em duas vias, contendo data, razão social, CNPJ, identificação do certame, itens, marcas, quantidades apresentadas e assinatura do representante. Uma via será devolvida com protocolo e a outra integrará o processo.

A comprovação da regularidade sanitária do proponente será verificada conforme as exigências de habilitação. Para o fabricante ou importador, deverão ser apresentados os documentos de regularidade aplicáveis à categoria do produto, admitida a comprovação por registro ou consulta oficial quando pertinente.

Para produtos sujeitos à inspeção de origem animal, será verificada a identificação do serviço oficial competente e a autorização de comercialização no Município de Grão-Pará/SC, conforme o alcance do registro e os mecanismos de equivalência aplicáveis. Não será presumida a exigência cumulativa de documentos que tenham a mesma finalidade.

5.5.5. Acondicionamento e transporte das amostras

As amostras de produtos não perecíveis deverão ser apresentadas em suas embalagens originais, fechadas e acondicionadas em caixas ou recipientes limpos e resistentes, adequados à sua proteção.

As amostras de carnes deverão permanecer nas embalagens originais, íntegras e identificadas, sendo transportadas em caixas isotérmicas ou equipamento apropriado à manutenção da temperatura de conservação exigida. As carnes especificadas como congeladas deverão ser entregues nesse estado, sem sinais de descongelamento e recongelamento.

No recebimento, serão conferidas as condições de transporte, a temperatura, a integridade das embalagens, a validade, a identificação do lote e a identificação da inspeção oficial aplicável. As condições observadas serão registradas, inclusive eventuais desconformidades.

Após o recebimento, as amostras de carnes deverão ser imediatamente armazenadas em equipamento adequado, mantendo-se as condições de conservação até a avaliação.

O transporte e a entrega serão de responsabilidade do licitante, inclusive quando realizados por transportadora. Serão registrados os itens efetivamente recebidos e eventuais faltas ou avarias, com disponibilização do comprovante ao interessado.

5.5.6. Critérios e procedimento de avaliação

A avaliação será realizada pela nutricionista responsável, mediante ficha individual por item, com verificação dos seguintes aspectos:

Aspecto	Método e critério de avaliação
Identificação do produto	Conferência da correspondência entre item, marca, fabricante e apresentação da amostra e os dados da proposta.
Peso ou Volume	Conferência do conteúdo declarado na embalagem em relação a especificação do item.
Composição	Leitura da lista de ingredientes e das informações nutricionais, verificando as exigências e restrições expressamente previstas.
Rotulagem	Verificação das informações obrigatórias aplicáveis, incluindo lote, validade, origem e declarações de alergênicos.
Embalagem	Inspeção visual da integridade e vedação, sem rasgos, vazamentos, estufamento ou sinais de violação.
Conservação	Verificação da validade e ausência de sinais de umidade indevida, mofo, infestação, rancificação ou deterioração.

Temperatura das carnes	Medição no recebimento com instrumento adequado, comparando o resultado com a condição de conservação exigida para o item e indicada na rotulagem.
Corte e apresentação das carnes	Inspeção do corte, tamanho ou peso das porções, presença de ossos, pele, gordura e demais características, conforme a especificação de cada item
Integridade e conservação das carnes	Verificação de embalagem, coloração e ausência de sinais de deterioração ou descongelamento incompatíveis com as condições exigidas
Características do alimento	Quando necessária a abertura, inspeção de aspecto, cor, odor e textura em relação às características descritas para o item, com registro das desconformidades.
Regularidade do produto	Conferência dos registros, licenças ou identificações oficiais exigíveis para a respectiva categoria.

Não serão utilizados critérios de preferência pessoal ou exigências não previstas no edital e neste Termo de Referência. Eventuais testes de preparo ou rendimento dependerão de protocolo previamente definido por item, com método e parâmetros de aprovação divulgados no edital.

A data, o horário e o local da avaliação serão comunicados no sistema da licitação, permitindo o acompanhamento pelos interessados, respeitadas as condições de higiene e organização dos trabalhos.

O resultado será registrado em relatório fundamentado, com identificação dos critérios atendidos e não atendidos, e disponibilizado no processo e no sistema da licitação.

5.5.7. Aprovação, reprovação e consequências

Será aprovada a amostra que atender às exigências aplicáveis ao respectivo item. A reprovação deverá indicar objetivamente a desconformidade encontrada e a especificação descumprida.

A ausência de apresentação no prazo, sem prorrogação autorizada, ou a reprovação da amostra ensejará a desclassificação da proposta no item correspondente. O licitante seguinte será convocado, observada a ordem de classificação e as mesmas condições de avaliação.

Falhas documentais passíveis de diligência serão tratadas conforme as disposições aplicáveis, sem permitir alteração substancial da proposta ou substituição de produto reprovado por outro para obter sua aprovação.

A aplicação de penalidades dependerá da caracterização da infração e do procedimento administrativo próprio, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

5.5.8. Custos e destinação das amostras

Os custos de apresentação e transporte das amostras serão de responsabilidade do licitante. As unidades poderão ser abertas e utilizadas na avaliação, sem direito a ressarcimento pelo consumo necessário aos testes.

As amostras remanescentes e em condições de devolução poderão ser retiradas pelo licitante em até 10 (dez) dias úteis após comunicação da Administração, desde que não sejam necessárias à análise de recurso.

Após esse prazo, poderão receber destinação adequada, com registro no processo.

A aprovação da amostra não dispensa o fornecedor de manter a qualidade e a conformidade dos produtos em todas as entregas.

5.6. RELAÇÃO DOS ITENS SUJEITOS À APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

Será exigida a apresentação de 01 (uma) amostra de cada item relacionado abaixo, pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar no respectivo item, conforme os prazos e procedimentos estabelecidos neste Termo de Referência.

Será exigida a apresentação de amostras dos seguintes itens: 04 – Açúcar mascavo; 09 – Amendoim; 10 – Amido de milho; 11 – Arroz branco; 12 – Arroz integral; 13 – Arroz parboilizado; 14 – Aveia em flocos médios; 20 – Biscoito de polvilho sem glúten; 22 – Cacau em pó; 23 – Café em pó; 24 – Café solúvel em pó tradicional; 25 – Canela em pó; 27 – Carne suína — lombo em cubos; 28 – Carne bovina de 2ª — acém; 29 – Carne bovina moída de 1ª — patinho; 33 – Coco ralado; 34 – Colorífico; 37 – Farinha de mandioca; 38 – Farinha de milho; 39 – Farinha de trigo branca; 40 – Farinha de trigo integral; 41 – Feijão preto; 42 – Feijão vermelho; 43 – Fermento químico; 44 – Filé de frango; 45 – Filé de tilápia; 46 – Fórmula infantil de partida — de 0 a 6 meses; 47 – Fórmula infantil de seguimento — de 6 a 12 meses; 50 – Leite em pó integral; 51 – Leite integral; 52 – Leite integral zero lactose; 55 – Macarrão com ovos tipo aletria; 56 – Macarrão caseiro com ovos; 57 – Macarrão de arroz sem glúten; 58 – Macarrão de sêmola tipo parafuso; 63 – Milho para pipoca; 65 – Óleo de soja vegetal; 66 – Orégano; 71 – Polvilho azedo; 72 – Polvilho doce; 76 – Sal; 77 – Sobrecoxa de frango; 81 – Uva-passa branca; 82 – Uva-passa preta; e 84 – Vinagre de álcool.

As amostras deverão corresponder à marca e à apresentação ofertadas, observando as especificações de cada item. As carnes e o filé de tilápia deverão ser entregues congelados, nas condições de acondicionamento e conservação estabelecidas.

Os demais itens não estarão sujeitos à apresentação de amostras na seleção das propostas, permanecendo obrigatória a conferência de sua qualidade e conformidade em cada entrega.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A Ata de Registro de Preços e os instrumentos de contratação dela decorrentes estabelecerão os direitos e as obrigações das partes, os prazos e as condições de fornecimento, entrega, recebimento e pagamento, conforme este Termo de Referência e a legislação aplicável.

A gestão ficará sob responsabilidade do Secretário Municipal de Administração e Fazenda, Sr. Edmar Kemper Nandi, mediante designação formal. Compete ao Gestor acompanhar administrativamente a execução, coordenar as atividades de fiscalização, controlar a vigência da ata e das contratações e acompanhar os saldos dos itens. Caberá também analisar as solicitações dos fornecedores e instruir os procedimentos relativos a alterações, prorrogações e apuração de descumprimentos, encaminhando à autoridade competente as decisões que ultrapassem suas atribuições.

A fiscalização será exercida pela Secretária Municipal de Educação, Esporte e Cultura, Sra. Sabrina Miguel Ascari, mediante designação formal. Caberá à Fiscal acompanhar a regularidade do abastecimento e verificar o cumprimento das especificações, das propostas aceitas, dos quantitativos e dos prazos de entrega, com apoio da nutricionista responsável e dos servidores designados para o recebimento nas unidades escolares.

A nutricionista prestará apoio técnico na avaliação da composição, qualidade e adequação dos alimentos aos cardápios e às necessidades alimentares específicas dos estudantes. Também realizará a avaliação das amostras dos itens não perecíveis, das carnes e do filé de tilápia, conforme os procedimentos previstos neste Termo de Referência, fornecendo os registros que subsidiarão a conferência dos produtos durante a execução.

Os responsáveis pelo recebimento nas unidades deverão conferir os alimentos e registrar as quantidades entregues, a integridade das embalagens, a identificação, a validade e as condições de conservação, incluindo a temperatura quando aplicável. Os registros serão encaminhados à Fiscal, especialmente quando houver faltas, atrasos, avarias ou divergências em relação aos produtos contratados.

A Fiscal deverá acompanhar a substituição dos produtos recusados e a complementação das entregas, registrando as notificações, os prazos e as providências adotadas. As ocorrências que possam comprometer a continuidade da alimentação escolar ou ultrapassem sua competência deverão ser comunicadas ao Gestor em tempo hábil.

O recebimento provisório e o definitivo observarão os responsáveis, procedimentos e prazos definidos no tópico próprio deste Termo de Referência. A entrega física nas unidades não dispensa a conferência e o registro da conformidade dos alimentos.

Cada fornecedor deverá indicar representante para receber solicitações, prestar esclarecimentos e atender às notificações, mantendo telefone e endereço eletrônico atualizados. As comunicações ocorrerão preferencialmente por meios eletrônicos oficiais, com registro de envio e recebimento. Contatos telefônicos relativos a ocorrências relevantes deverão ser posteriormente documentados.

O encaminhamento para pagamento dependerá da correspondência entre a Autorização de Fornecimento, a nota fiscal e os produtos efetivamente entregues e aceitos, mediante atesto e observância das condições de recebimento definitivo. Divergências deverão ser registradas e regularizadas para o correto processamento da despesa.

A atuação da gestão, da fiscalização e das equipes de apoio não exclui nem reduz a responsabilidade dos fornecedores pela qualidade e segurança dos alimentos ou pelo cumprimento das obrigações assumidas. A identificação de irregularidades após o recebimento deverá ser registrada e comunicada para adoção das providências cabíveis, inclusive quanto à retirada e à substituição de produtos.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

A medição será realizada por entrega, considerando as quantidades de gêneros alimentícios efetivamente fornecidas e aceitas, conforme as unidades de medida e os preços unitários contratados. Os quantitativos estimados ou solicitados não constituem, isoladamente, fundamento para pagamento.

No ato da entrega, será realizado o recebimento provisório, mediante conferência das quantidades, especificações, integridade das embalagens, identificação, validade e condições de conservação dos produtos, incluindo a temperatura quando aplicável. Para os itens avaliados por amostras, será verificada também a correspondência com as características aprovadas.

A conferência deverá observar a unidade de fornecimento de cada item, distinguindo quilograma, litro, unidade, dúzia ou maço. Quando o fornecimento for medido por peso, será considerado o peso líquido do alimento, sem inclusão da embalagem.

As entregas deverão ser registradas por unidade escolar, com identificação da data, do fornecedor, da Autorização de Fornecimento, dos produtos e das quantidades recebidas, bem como do servidor responsável pela conferência. Eventuais faltas, recusas ou divergências deverão constar do registro e ser comunicadas à Fiscal.

O recebimento definitivo será efetuado pelo servidor formalmente designada, mediante verificação dos registros de entrega e da conformidade dos produtos com as condições contratadas, com apoio técnico da nutricionista quando necessário.

Os produtos recusados e as quantidades não entregues não serão incluídos na medição para pagamento. Após a substituição ou complementação, será realizada nova conferência para registro e aceite. A parcela regularmente entregue e aceita poderá ser medida separadamente, desde que devidamente individualizada na documentação fiscal.

O recebimento não afasta a responsabilidade do fornecedor por vícios ou irregularidades identificados posteriormente, inclusive aqueles relacionados à qualidade e à segurança dos alimentos.

7.2. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

O pagamento será realizado de forma parcelada, conforme as entregas efetivamente realizadas e aceitas, em até 30 (trinta) dias corridos, contados do recebimento definitivo e da apresentação da nota fiscal regular, considerando-se a data em que ambos os requisitos estiverem cumpridos, observados a liquidação da despesa e os procedimentos financeiros aplicáveis.

O valor devido corresponderá à multiplicação das quantidades aceitas pelos respectivos preços unitários contratados. Não haverá pagamento antecipado nem remuneração por quantitativos apenas estimados ou solicitados.

A nota fiscal deverá ser emitida em nome do Município de Grão-Pará/SC, conforme os dados constantes do empenho, contendo a identificação da contratada, do processo licitatório, da Ata de Registro de Preços, da Autorização de Fornecimento e do empenho correspondente. Deverá discriminar os itens, as marcas quando aplicáveis, as unidades de medida, as quantidades, os preços unitários e os valores totais.

Quando uma nota fiscal abranger entregas em diferentes unidades escolares, deverá ser acompanhada dos respectivos comprovantes, permitindo identificar e conferir a distribuição dos produtos.

Havendo erro na nota fiscal ou pendência de responsabilidade da contratada que impeça a liquidação, será solicitada a regularização. O prazo de pagamento será contado a partir do saneamento, desde que também tenha ocorrido o recebimento definitivo.

O pagamento será efetuado mediante crédito em conta bancária de titularidade da contratada, com as retenções tributárias legalmente cabíveis. Sua realização não afasta a responsabilidade por irregularidades posteriormente constatadas nos produtos fornecidos.

8. FORMAS E CRITÉRIOS DA SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A seleção dos fornecedores será realizada por meio de **Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços**, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal aplicável, para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino de Grão-Pará/SC.

A modalidade mostra-se adequada por se tratar de bens comuns, cujos padrões de qualidade e características podem ser definidos objetivamente pelas especificações deste Termo de Referência, permitindo a comparação das propostas e o julgamento por item.

A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela necessidade de aquisições frequentes, com entregas parceladas e quantitativos ajustados à programação dos cardápios, ao consumo e à capacidade de armazenamento das unidades. As aquisições ocorrerão conforme a demanda, sem obrigação de utilização integral dos quantitativos registrados.

O critério de julgamento será o de **menor preço por item**, com adjudicação individualizada, permitindo que diferentes fornecedores sejam vencedores. Os preços ofertados deverão compreender todos os custos necessários ao fornecimento, incluindo produtos, embalagens, tributos, transporte e descarga nos locais indicados pela Administração.

Poderão participar fornecedores que exerçam atividade compatível com os itens ofertados e atendam às condições de participação e aos requisitos de habilitação estabelecidos no edital. Não será necessário apresentar proposta para a totalidade dos itens.

Será assegurado o **tratamento favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte** e aos demais beneficiários legalmente abrangidos, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, observadas as condições de aplicação previstas na legislação e no edital.

Para os itens não perecíveis, as carnes e o filé de tilápia expressamente relacionados neste Termo de Referência, a aceitabilidade da proposta dependerá também da aprovação das amostras apresentadas pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, conforme os procedimentos e critérios de avaliação estabelecidos.

A adjudicação de cada item ocorrerá em favor do licitante que apresentar o menor preço e atender às exigências de aceitabilidade da proposta, avaliação de amostras, quando exigida, e habilitação. Após a adjudicação e a homologação, os fornecedores serão convocados para assinatura da Ata de Registro de Preços, conforme as condições e os prazos previstos no edital.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor total estimado da contratação é de R\$ 2.589.235,60 (dois milhões, quinhentos e oitenta e nove mil, duzentos e trinta e cinco reais e sessenta centavos), correspondente aos itens de gêneros alimentícios discriminados neste Termo de Referência.

A estimativa foi obtida mediante pesquisa de preços em compras públicas e cotações diretas com fornecedores, adotando-se a mediana dos preços unitários de cada item, arredondada para duas casas decimais e multiplicada pelo respectivo quantitativo estimado. As fontes, os valores coletados e a memória de cálculo constam do Documento de Pesquisa de Preços e da planilha comparativa que integram o processo.

Os valores unitários estimados servirão de referência para o julgamento e a análise da aceitabilidade das propostas. O montante global não representa obrigação de aquisição integral, sendo devidos apenas os valores correspondentes aos produtos efetivamente solicitados, entregues e aceitos, conforme os preços contratados.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

Constituem obrigações da contratada:

- Fornecer os gêneros alimentícios conforme as especificações de cada item, a proposta aceita e as características das amostras aprovadas, quando exigidas, assegurando qualidade, integridade e condições adequadas ao consumo.
- Cumprir as Autorizações de Fornecimento, observando os quantitativos, os locais, os dias, os horários e os prazos de entrega estabelecidos neste Termo de Referência.
- Responsabilizar-se pelos custos de embalagem, acondicionamento, transporte, descarga e demais despesas necessárias ao fornecimento, sem cobrança adicional ao Município.
- Disponibilizar pessoal suficiente para a descarga e movimentação dos produtos até os locais de recebimento, devidamente identificado e vestido conforme as condições estabelecidas.
- Utilizar veículos e recipientes limpos e adequados ao transporte de alimentos, preservando as condições de higiene e as temperaturas de conservação dos produtos refrigerados e congelados até o recebimento.
- Entregar os produtos em embalagens íntegras, com identificação, rotulagem, validade e registros sanitários exigíveis para cada categoria, permitindo verificar sua origem e rastreabilidade.
- Assegurar que os alimentos destinados às necessidades alimentares específicas atendam à composição e às restrições previstas nas especificações, sem substituição não autorizada de ingredientes ou produtos.

- Substituir os produtos recusados e complementar as quantidades faltantes, sem custo adicional, nos prazos previstos neste Termo de Referência, responsabilizando-se também pela retirada dos alimentos inadequados.
- Não alterar marca, composição, peso, apresentação ou outras características dos produtos por iniciativa própria. Eventuais solicitações de alteração deverão ser previamente justificadas e submetidas à análise da Administração, sem comprometer as exigências contratadas.
- Comunicar imediatamente qualquer ocorrência que possa comprometer a qualidade dos alimentos ou o cumprimento das entregas, apresentando as providências propostas para regularização, sem afastar sua responsabilidade pelas obrigações assumidas.
- Informar prontamente a Administração sobre alertas sanitários ou recolhimentos relacionados aos produtos fornecidos, identificando os lotes e as entregas afetadas e providenciando sua retirada e substituição, quando cabível.
- Manter representante, telefone e endereço eletrônico atualizados para recebimento de solicitações e notificações, prestando os esclarecimentos necessários à execução.
- Colaborar com a gestão e a fiscalização, disponibilizando os documentos exigíveis e permitindo a conferência dos produtos e das condições de transporte no recebimento.
- Emitir notas fiscais que correspondam aos produtos efetivamente fornecidos, com identificação dos itens, unidades, quantidades, preços e demais informações necessárias à conferência e ao pagamento, corrigindo eventuais inconsistências.
- Manter, durante a vigência da ata e das contratações dela decorrentes, as condições de habilitação e qualificação exigidas, inclusive a regularidade sanitária aplicável às atividades desenvolvidas.
- Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução, bem como pelos danos causados à Administração ou a terceiros em razão do fornecimento, conforme sua responsabilidade.
- Atender às determinações regulares da fiscalização e corrigir as falhas identificadas, permanecendo responsável pela qualidade dos alimentos mesmo após o recebimento ou pagamento, quando constatadas irregularidades que lhe sejam atribuíveis.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

Constituem obrigações da contratante:

- Emitir as Autorizações de Fornecimento com identificação dos itens, quantidades, locais e datas de entrega, respeitando os prazos e as condições estabelecidos neste Termo de Referência.
- Programar os pedidos conforme os cardápios, o consumo e os estoques disponíveis, compatibilizando-os com as demais aquisições da alimentação escolar e com a capacidade de armazenamento das unidades.

- Providenciar os empenhos e os demais procedimentos administrativos necessários às aquisições decorrentes da Ata de Registro de Preços.
- Designar formalmente os responsáveis pela gestão, fiscalização e recebimento dos produtos, orientando as equipes quanto aos procedimentos de conferência e registro das entregas.
- Disponibilizar informações e orientações necessárias ao fornecimento, comunicar previamente alterações na programação e assegurar acesso aos locais de entrega, com presença de servidor responsável pelo recebimento.
- Realizar a avaliação das amostras exigidas por meio da nutricionista responsável, conforme os critérios estabelecidos, registrando e divulgando os resultados.
- Conferir os alimentos entregues quanto às especificações, quantidades, integridade, validade e condições de conservação, verificando também sua correspondência com as amostras aprovadas, quando aplicável.
- Realizar o recebimento provisório e definitivo conforme os procedimentos previstos, registrando os produtos aceitos, as recusas e as quantidades pendentes.
- Notificar a contratada sobre atrasos, faltas ou desconformidades, exigindo a regularização nos prazos estabelecidos e acompanhando as providências adotadas.
- Assegurar condições adequadas de higiene, armazenamento e conservação dos alimentos após o recebimento, mantendo o controle de estoques e das temperaturas, quando aplicável, para prevenir perdas e contaminação.
- Impedir a utilização de produtos cuja segurança ou conformidade esteja comprometida, identificando e separando os lotes envolvidos e comunicando a ocorrência à fiscalização e ao fornecedor.
- Conferir e atestar a documentação correspondente aos produtos efetivamente entregues e aceitos, efetuando os pagamentos nos prazos e condições estabelecidos.
- Acompanhar a vigência da ata, os saldos dos itens e o desempenho dos fornecedores, adotando as providências necessárias à continuidade do abastecimento.
- Apurar eventuais descumprimentos e aplicar as medidas administrativas cabíveis, mediante os procedimentos próprios e com observância do contraditório e da ampla defesa.
- Manter organizados os documentos da contratação, os comprovantes de entrega, os relatórios de avaliação, as notificações e os registros de pagamento, permitindo a rastreabilidade e o controle da execução.

12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O descumprimento das obrigações previstas no edital, na Ata de Registro de Preços e nas contratações dela decorrentes sujeitará o responsável às sanções de advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e

declaração de inidoneidade, conforme os arts. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

A multa observará as hipóteses, os percentuais e as bases de cálculo estabelecidos no edital e nos instrumentos contratuais, podendo incidir sobre atrasos injustificados, entregas incompletas, produtos em desconformidade e descumprimento dos prazos de substituição.

O impedimento poderá alcançar até três anos, no âmbito da Administração direta e indireta do Município de Grão-Pará/SC. A declaração de inidoneidade terá duração de três a seis anos e abrangerá todos os entes federativos, observadas as hipóteses legais de aplicação.

As penalidades considerarão a gravidade da infração, os danos e as circunstâncias do caso, especialmente os efeitos sobre a continuidade da alimentação escolar e a segurança dos alimentos. A desclassificação por ausência ou reprovação de amostra não implicará sanção automática, dependendo de apuração específica.

A fiscalização registrará as ocorrências e as encaminhará à autoridade competente. A aplicação de sanções não afastará a obrigação de reparar os danos nem impedirá medidas imediatas para evitar a utilização de alimentos inadequados.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes das contratações efetivamente realizadas em decorrência da presente licitação correrão por conta das dotações orçamentárias próprias dos órgãos ou entidades usuários, observada a disponibilidade de créditos orçamentários no momento da formalização de cada contratação, conforme as respectivas notas de empenho, contratos, autorizações de fornecimento ou instrumentos equivalentes.

Grão-Pará/SC, 25 de setembro de 2026.

SABRINA MIGUEL ASCARI

Secretária da Educação, Esporte e Cultura