



MUNICÍPIO DE LAURO MULLER/SC  
TERMO DE REFERÊNCIA – TR

Termo de Referência fundamentado no DFD nº.07/2026 e seu Estudo Técnico.

### 1. OBJETO GERAL

Contratação de gêneros alimentícios perecíveis como frutas, verduras, legumes, carnes, grãos entre outros produtos oriundos da agricultura familiar para a manutenção da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino, durante o exercício de 2026.

### 2. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

x	Registro de Preço	x	Termo Contratual		Outro
---	-------------------	---	------------------	--	-------

### 3. ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

x	DFD		Matriz de risco		Projeto Básico
x	ETP		Memorial Descritivo		Projeto Executivo
	Planilha orçamentária		Anteprojeto		Outros

### 4. NATUREZA DO OBJETO

x	Material de consumo		Equipamento/Material Permanente
x	Serviço continuado		Serviço não continuado
	Obra		Serviço de engenharia

### 5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A Secretaria Da Educação e dos Esportes, requer a contratação de agricultores aptos a ofertar alimentos oriundos da agricultura familiar, para suprir a necessidade das escolas da rede municipal de educação para a alimentação de todos os alunos matriculados no município.

### 6. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

A aquisição é imprescindível, para suprir as necessidades das escolas da rede municipal de ensino no ano letivo de 2026. A alimentação escolar oferecida nas escolas públicas, é **importante ao desenvolvimento psicofísico do aluno, auxiliando-o em todos os aspectos: físico motor, intelectual, afetivo emocional, econômico e social**. Esses aspectos de bem-estar contribuem para que o sujeito tenha condições satisfatórias para um melhor aprendizado. Desse modo, a aquisição dos itens se faz necessário para que a alimentação escolar seja mantida de forma organizada e eficaz.

#### 6.1 ITENS DE CONTRATAÇÃO

Item	Especificação	Unid/Med	Quantidade	Valor Unit. Máximo R\$	Valor Total R\$
01	Aipim descascado: aipim (mandioca) descascado, congelado, embalado com peso de 01 kg. <b>Em condições de uso imediato.</b>	KG	700	11,03	7.721,00
02	Arroz Parbolizado: TIPO 1: Características técnicas:	KG	4500	4,36	19.620,00

	<p>Grupo Parbolizado – Classe – Longo Fino – Tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5 % (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos).</p> <p>Embalagem: Deve estar em intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg ou 5 kg, em embalagens transparentes de polipropileno transparentes. <b>Prazo de validade no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.</b></p>				
03	Alface: fresca, tamanho médio, livre de sujidades. <b>Em condições de uso imediato.</b>	KG	1000	13,65	13.650,00
04	Alho: alho íntegro, de 1ª qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagens próprias com peso de 300g. <b>Em condições de uso imediato</b>	KG	180	30,03	5.405,40
05	Banana: in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar o transporte e a manipulação, com ausência de sujidades, em pencas. <b>Em condições de uso imediato</b>	KG	8000	5,49	43.920,00
06	Batata Inglesa: branca, lisa, tamanho médio. Livre de rachaduras, perfurações, cortes e odores. <b>Em condições de uso imediato</b>	KG	2000	5,96	11.920,00
07	Batata doce: branca/roxa, primeira qualidade, tamanho médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. <b>Em condições de uso imediato</b>	KG	370	4,49	1.661,30
08	Beterraba: de primeira qualidade, casca firme, tamanho médio, íntegra <b>Em condições de uso imediato</b>	KG	600	5,99	3.594,00
09	Brócolis: De Primeira, coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos	KG	600	20,15	12.090,00

	mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. <b>Em condições de uso imediato</b>				
10	Couve flor: De primeira, de cor creme, Classe 6 (diâmetro da cabeça maior ou igual a 190 mm e menor que 210 mm), Categoria: I, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. <b>Em condições de uso imediato</b>	KG	600	20,82	12.492,00
11	Cenoura: de primeira qualidade, consistência firme, tamanho médio. <b>Em condições de uso imediato</b>	KG	2100	4,76	9.996,00
12	Chuchu: tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. <b>Em condições de uso imediato</b>	KG	600	7,13	4.278,00
13	Couve folha: folhas grandes e macias, de coloração verde clara ou escura, íntegra e livre de sujidades. <b>Em condições de uso imediato</b>	KG	900	17,81	16.029,00
14	Cebola branca de primeira, com casca protetora, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a res. N. 12/78 da cnpa. Kg. <b>Em condições de uso imediato</b>	KG	1800	5,16	9.288,00
15	Carne suína: Características técnicas: Peça suína congelada sem gordura.	KG	1640	24,30	39.852,00

	Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno reforçado. Embaladas em pacotes de 1 Kg de forma a não grudarem nos demais após congelamento. Deverá constar peso, data de fabricação e validade, e carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. <b>Em condições de uso imediato</b>				
16	Doce de fruta: Doce Cremoso de Frutas, com polpa de fruta natural, deverá ser fabricadas com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação, não poderá conter substância estranhas à sua composição normal. Acondicionado em embalagem de polipropileno de 900 g, com especificações do produto, informações do fabricante. <b>Prazo de validade de 3 meses a partir da data da entrega.</b>	UND	780	21,33	16.637,40
17	Extrato de tomate: Concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em embalagem de 1 kg. <b>Prazo de validade de 6 meses a partir da data da entrega.</b>	KG	500	17,98	8.990,00
18	Farinha de milho: produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Embalagens – sacos de polietileno transparente de 1kg. <b>Prazo de validade de 3 meses a partir da data da entrega.</b>	KG	800	5,83	4.664,00
19	Feijão preto: sem presença de bichos, com aparência e	KG	2000	8,16	16.320,00

	cheiro adequados, embalagens com 1 kg				
20	Filé de peixe: de primeira qualidade, íntegro, sem espinhas, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento; embalado em saco plástico e caixa de papelão, contendo dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e informações sobre registro sanitário. <b>Prazo de validade de 6 meses a partir da data da entrega</b>	KG	800	62,60	50.080,00
21	Farinha de mandioca: farinha torrada seca, tipo 1, fina, embalagem de 1 kg. <b>Prazo de validade de 6 meses a partir da data da entrega</b>	KG	800	5,69	4.552,00
22	Laranja: tamanho médio, casca firme, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e sinais de deterioração. <b>Em condições de uso imediato.</b>	KG	6000	8,49	50.940,00
23	Goiaba: Primeira qualidade, com características bem definidas, sã, inteira e limpa, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo. <b>Em Condições de uso imediato.</b>	KG	2350	11,99	28.176,50
24	Maçã: de primeira, vermelha, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para a secretaria de educação consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. <b>Em condições de uso imediato.</b>	KG	8000	10,96	87.680,00
25	Mel pote 1 kg: produto envazado em potes de 1kg. Devidamente identificado, rotulado e inspecionado pelo	KG	300	50,66	15.198,00

	s.i.m (serviço de inspeção municipal), ou s.i.e (serviço de inspeção estadual) ou s.i.f (serviço de inspeção federal), na validade, com todas as características exigidas pelo riiisboa mel (regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal). <b>Prazo de validade de 3 meses a partir da data da entrega.</b>				
26	Moranga: Tipo kabutiá de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e sinais de deterioração. <b>Em condições de uso imediato.</b>	KG	700	4,59	3.213,00
27	Morango: Morango in natura fruta fisiologicamente desenvolvido, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. Em embalagem plástica transparente pesando 200g cada, sem sinais de fungos ou apodrecimento. <b>Em condições de uso imediato.</b>	KG	500	41,65	20.825,00
28	Molho de tomate: refogado. Ingredientes: tomate, cebola, açúcar, amido modificado, sal, óleo vegetal, extrato de levedura, salsa, alho, manjeriçao orégano, tomilho. Sem glúten. Data de fabricação não superior a 15 dias na data de entrega. Unid. Satche de 1 kg. <b>Prazo de validade de 6 meses a partir da data da entrega</b>	KG	500	11,98	5.990,00
29	Pão Integral Caseiro Fatiado: de superfície macia, miolo resistente, não quebradiço, produzido a base de 100% de farinha de integral (devendo ser utilizado como ingrediente açúcar mascavo). Peso médio de 500gr, acondicionados em embalagem plástica transparente resistente, contendo no rótulo: informação nutricional, data de fabricação e validade <b>Entregue em KG. Prazo de</b>	KG	2130	25,26	53.803,80

	<b>validade de 5 dias partir da data da entrega.</b>				
30	Pão caseiro Fatiado: de superfície macia, miolo resistente, não quebradiço, produzido a base de 50% de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Peso médio de 500gr, acondicionados em embalagem plástica transparente resistente, contendo no rótulo: informação nutricional, data de fabricação e validade. Entregue em KG <b>Prazo de validade de 5 dias a partir da data da entrega.</b>	KG	2310	27,96	64.587,60
31	Queijo Colonial em peça de aproximadamente 1 quilo, embalado com filme plástico com barreira termo encolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção. <b>Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</b>	KG	1000	49,75	49.750,00
32	Repolho verde deve apresentar as características de qualidade, de coloração verde amarelada, estar em perfeitas condições de conservação. <b>Em condições de uso imediato.</b>	KG	3000	4,99	14.970,00
33	<b>Suco de fruta integral:</b> Suco de fruta integral, sabores variados, isento de aditivos químicos, com registro no Ministério da	LT	3000	17,96	53.880,00

	Agricultura, embalagem de 1,5 litros, rótulo de identificação e <b>Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.</b>				
34	Polvilho azedo, tipo 1 embalagem de 1 kg contendo identificação e procedência, informação nutricionais lote e validade. <b>Prazo de validade de 6 meses a partir da data da entrega</b>	KG	600	12,49	7.494,00
35	Tempero verde: folhas de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e salsinha, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou muchas, com grau de evoução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. transportadas adequadamente. <b>Em condições de uso imediato.</b>	KG	300	22,98	6.894,00
36	Tomate: - Vegetal in natura, tipo: tomate para salada, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. <b>Em condições de uso imediato.</b>	KG	300	6,76	2.028,00

## 7. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Valor total da contratação:	<b>R\$ 778.190,00</b>
Fonte de Recurso:	<b>5043/5000</b>
Dotação Orçamentária	<b>42</b>
Complemento do Elemento:	

## 8. HABILITAÇÃO TÉCNICA

Para fins de habilitação técnica na Chamada Pública do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, os agricultores familiares, grupos formais, informais ou fornecedores individuais deverão apresentar os seguintes documentos:

- **CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar) ou DAP válida;**
- **Projeto de Venda**, conforme modelo do FNDE;

- Documento de identificação com CPF;
- Comprovante de residência.
- Os produtos devem atender às **exigências sanitárias e de qualidade**, conforme legislação vigente;
- A produção deve ser **prioritariamente local**, respeitando o calendário agrícola;
- A habilitação técnica não substitui a habilitação jurídica e fiscal, quando exigidas no edital.

## 9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Prazo de execução/entrega:	Ao longo do ano
Local de execução/entrega:	<b>Secretaria Municipal de Educação e dos Esportes</b>
Frequência e periodicidade da execução/entrega:	<b>Semanal ou quando houver necessidade</b>
Prazo para reposição do objeto em caso de irregularidade:	<b>3 dias corridos</b>
Prazo de vigência do contrato ou da ata de registro de preços:	<b>1 ano</b>
Garantia e/ou condições de manutenção e assistência técnica:	<b>Art. 40, § 1º, inciso III - especificação da garantia exigida e das condições de manutenção e assistência técnica, quando for o caso, ou ainda garantia de proposta (Art. 58) ou de contrato (Capítulo II da Lei 14.133/21).</b>
Condições de pagamento e/ou medição:	<b>30 dias após emissão da Nota Fiscal</b>
Obrigações da contratada:	<p>Os agricultores familiares, grupos informais ou formais habilitados na Chamada Pública do <b>Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)</b> deverão cumprir as seguintes obrigações: Fornecer <b>produtos de primeira qualidade</b>, em conformidade com o edital, contrato e legislação sanitária vigente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantir que os produtos estejam <b>frescos, íntegros, limpos e em boas condições de consumo</b>;</li> <li>• Atender às <b>exigências sanitárias vigentes</b>, conforme legislação federal, estadual e municipal;</li> <li>• Respeitar os padrões de <b>qualidade, peso, tamanho e maturação</b> definidos no edital.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar a entrega dos alimentos <b>nos locais, datas e horários</b> estabelecidos pela Secretaria de Educação;</li> <li>• Utilizar <b>embalagens adequadas</b>, limpas e que preservem a qualidade dos produtos;</li> <li>• Garantir o <b>transporte adequado</b>, evitando contaminação ou danos aos alimentos;</li> <li>• Substituir produtos que estejam fora do padrão de qualidade ou em desacordo com o edital.</li> <li>• Apresentar <b>nota fiscal ou documento equivalente</b>, conforme legislação vigente;</li> <li>• Manter <b>CAF/DAP válida</b> durante toda a vigência do contrato;</li> <li>• Comunicar previamente qualquer <b>impossibilidade de entrega</b>, por motivo de força maior (clima, quebra de safra etc.).</li> <li>• Responder pela <b>qualidade e segurança dos alimentos fornecidos</b>;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumprir as normas do <b>FNDE/PNAE</b> e demais legislações aplicáveis;</li> <li>• Aceitar a <b>fiscalização</b> por parte da administração pública;</li> <li>• Manter conduta ética e colaborativa durante a execução do contrato.</li> </ul> <p>O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas implicará a aplicação das <b>sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021</b> e no instrumento contratual.</p>
Previsão de reajuste e revisão de preços:	Em caso de prorrogação do presente contrato, superando 1 ano de duração, fica estipulado o reajuste dos valores pactuados anualmente, em conformidade com a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC, á partir da data da proposta.

#### 10. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

A gestão e fiscalização seguirá o modelo pré-definido. Será de competência do fiscal, receber e fiscalizar o objeto garantindo sua devida execução, bem como, será de responsabilidade do gestor, acionar os meios pertinentes, quando necessário, para garantir o recebimento de seus créditos, devendo comunicar a Autoridade Competente quando convir.

#### 11. FORMA JULGAMENTO E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

Modalidade de Licitação:	Chamada Pública §1º A aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar <b>poderá ser realizada com dispensa de licitação</b> , desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local e sejam observados os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.
Tipo de objeto:	Aquisição de alimentos fornecidos para a alimentação escolar
Empreitada:	Não se aplica
Critério de julgamento:	Credenciamento
Forma de julgamento:	O valor global estimado previsto para a aquisição do referido abjeto será de <b>R\$ 778.190,00</b> (setecentos e setenta e oito, cento e noventa reais) Através de levantamento de orçamentos com fornecedores da região.
Modo de disputa:	Aberto
Intervalo de lances:	Não se aplica

Lauro Muller/SC, 10/02/2026



## Assinantes

---

## Veracidade do documento



Documento assinado digitalmente.  
Verifique a veracidade utilizando o QR Code ao lado ou acesse o site **verificador-assinaturas.plataforma.betha.cloud** e insira o código abaixo:

**NZ6**

**D2X**

**N87**

**L60**