

## TERMO DE REFERÊNCIA

### AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

#### 1. OBJETO

1.1. Aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino, conforme especificações deste Termo de Referência, para atendimento aos alunos da educação básica, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

1.2. A contratação poderá ser prorrogada, quando cabível, observados o interesse da Administração e os limites legais.

#### 2. JUSTIFICATIVA

2.1. Considerando o atendimento aproximado de 14.000 alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, compete ao Poder Público assegurar a oferta regular e adequada de alimentação escolar, de modo a garantir o direito à alimentação saudável, adequada e segura, conforme a legislação vigente e as diretrizes do PNAE.

2.2. A presente contratação visa assegurar o abastecimento contínuo das unidades escolares, contemplando também alimentos destinados a alunos com restrições alimentares.

2.3 O fornecimento de alimentação escolar constitui direito dos alunos da educação básica pública, conforme estabelece a Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), regulamentado pela Lei nº 11.947 e pela Resolução CD/FNDE nº 06, que dispõem sobre o atendimento da alimentação escolar e a obrigatoriedade do cumprimento de critérios nutricionais, sanitários e de qualidade dos alimentos ofertados. Nesse contexto, faz-se necessária a

aquisição de gêneros alimentícios para atender à demanda diária da alimentação escolar.

2.4 Considerando que determinados itens alimentícios necessários ao cumprimento dos cardápios elaborados pela nutricionista responsável técnica não se encontram disponíveis para aquisição por meio do Consórcio Interfederativo Santa Catarina – CINCATARINA, torna-se imprescindível a realização de processo próprio para aquisição desses produtos específicos.

2.4.1 A presente solução não substitui as aquisições realizadas por meio do CINCATARINA, mas atua de forma **complementar**, contemplando exclusivamente os itens não disponíveis no referido consórcio, garantindo integral atendimento aos cardápios planejados e às exigências nutricionais do PNAE.

2.5 A contratação tem como objetivo assegurar o cumprimento das diretrizes legais e nutricionais do PNAE, promovendo a oferta de alimentação escolar adequada e de qualidade aos alunos da rede municipal de ensino.

### **3. PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA**

3.1. As despesas decorrentes desta contratação correrão à conta das dotações orçamentárias consignadas na Lei Orçamentária Anual – LOA vigente, especialmente:

Projeto/Atividade 2060 – Distribuição e Monitoramento da Alimentação Escolar – Educação Infantil;

Projeto/Atividade 2078 – Distribuição da Alimentação Escolar – Ensino Fundamental;

Projeto/Atividade 2064 – PNAE Programa Nacional de Alimentação Escolar - Infantil;

Projeto/Atividade 2074 – PNAE Programa Nacional de Alimentação Escolar - Fundamental;

#### 4. DESCRIÇÃO DO OBJETO

4.1. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos estão relacionados na planilha de itens abaixo, contendo a descrição resumida, quantidade estimada, valor unitário estimado e valor total estimado.

ITEM	DESCRIPTIVO	Qntd.	Medidas	Valor Unitário	Valor Total
01	CARNE BOVINA (PALETA) EM PEDAÇO. Descrição: carne bovina tipo paleta, em pedaço/peça de 2 kg cada, de primeira, congelada, sem tempero. Deverá apresentar percentual de gordura abaixo de 10% e estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Com coloração vermelha brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor característico e consistência firme e elástica. Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Deve apresentar Certificado de Inspeção (SIM ou SIE ou SIF). Embalagem: atóxica, transparente e resistente, contendo 02 kg de peso líquido, embalada a vácuo. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto em veículo refrigerado.	10.000	Kg	40,83	R\$ 408.300,00
02	CARNE BOVINA (PATINHO) EM ISCAS. Descrição: carne bovina tipo patinho, em iscas, de primeira, congelada, sem tempero. Cada isca deverá ter tamanho aproximado de	20.000	Kg	37,65	R\$ 753.000,00

	<p>6 cm de comprimento por 2 cm de largura. Deverá apresentar percentual de gordura abaixo de 10% e estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Com coloração vermelha brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor característico e consistência firme e elástica. Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Deve apresentar Certificado de Inspeção (SIM ou SIE ou SIF). Embalagem: atóxica, transparente e resistente, contendo 01 kg de peso líquido, embalada a vácuo. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto em veículo refrigerado</p>				
03	<p>CARNE BOVINA (PATINHO) MOÍDA. Descrição: carne bovina tipo patinho, moída, de primeira, congelada, sem tempero. Deverá apresentar percentual de gordura abaixo de 10% e estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Com coloração vermelha brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor característico e consistência firme e elástica. Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Deve apresentar Certificado de Inspeção (SIM ou SIE ou SIF). Embalagem:</p>	20.000	Kg	48,67	R\$ 973.400,00

	atóxica, transparente e resistente, contendo 01 kg de peso líquido, embalada a vácuo. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto em veículo refrigerado.				
04	CARNE SUÍNA (Lombo) EM PEDAÇO. Descrição: carne suína tipo lombo, sem capa de gordura, sem osso, de primeira, congelada, sem tempero. Deverá apresentar percentual de gordura abaixo de 10% e estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Com coloração clara, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor característico e consistência firme e elástica. Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Deve apresentar Certificado de Inspeção (SIM ou SIE ou SIF). Embalagem: atóxica, transparente e resistente, embalada a vácuo, contendo 01 kg de peso líquido. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto com veículo refrigerado.	15.000	Kg	26,23	R\$ 393.450,00
05	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO. Descrição: coxa e sobrecoxa de frango sem pele e sem osso, congeladas, sem	35.000	Kg	17,84	R\$ 624.400,00

	<p>tempero. Deverá estar isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Com coloração clara, odor característico e consistência firme e elástica. Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Deve apresentar Certificado de Inspeção (SIM ou SIE ou SIF). Embalagem: atóxica, transparente e resistente. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto com veículo refrigerado.</p>				
06	<p><b>FILÉ DE PEITO DE FRANGO.</b> Descrição: filé de peito de frango, sem a cartilagem, sem osso e sem pele, congelado, sem tempero. Deverá estar isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Com coloração clara, odor característico e consistência firme e elástica. Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Deve apresentar Certificado de Inspeção (SIM ou SIE ou SIF). Embalagem: atóxica, transparente e resistente. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. A entrega será feita de</p>	35.000	Kg	22,57	R\$ 789.950,00

	acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto com veículo refrigerado.				
07	<p><b>FILE DE MERLUZA.</b> Descrição: Filé de peixe tipo merluza, sem espinhas, sem pele, sem adição de água, de primeira qualidade, limpo, congelado individualmente, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ou impróprias para consumo humano ou que altere suas características naturais e manipulado em perfeitas condições higiênicas. Com coloração clara, sem manchas esverdeadas, odor característico e consistência firme e elástica. Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Deve apresentar Certificado de Inspeção (SIM ou SIE ou SIF). Embalagem: atóxica, transparente e resistente, contendo 01 kg de peso líquido. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto com veículo refrigerado.</p>	15.000	Kg	41,42	R\$ 621.300,00
08	<p><b>FILE DE TILÁPIA.</b> Descrição: Filé de peixe tipo tilápia, sem espinhas (com corte "V"), sem pele, de primeira qualidade, limpo, congelado individualmente, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ou impróprias para consumo humano ou que altere suas características naturais e manipulado em perfeitas condições higiênicas. Com coloração clara, sem manchas esverdeadas, odor característico e consistência</p>	10.000	Kg	38,04	R\$ 380.400,00

	<p>firme e elástica. Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Deve apresentar Certificado de Inspeção (SIM ou SIE ou SIF). Embalagem: atóxica, transparente e resistente, contendo 01 kg de peso líquido. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto com veículo refrigerado.</p>				
09	<p><b>QUEIJO MUÇARELA FATIADO.</b> Descrição: queijo tipo muçarela, fatiado e separado com interfolhador. Ingredientes: Leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho, cloreto de cálcio e sal. Produto com massa amarelo esbranquiçada, firme, compacta e de sabor ligeiramente ácido. Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Deve apresentar Certificado de Inspeção (SIM ou SIE ou SIF). Embalagem: pacote de polietileno contendo de 300 a 500 gramas de peso líquido. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto com veículo refrigerado.</p>	5.000	Kg	41,41	R\$ 207.050,00
10	<p><b>QUEIJO MUÇARELA FATIADO ZERO LACTOSE.</b> Descrição: queijo para dieta com restrição de lactose (para pessoas com intolerância à lactose), tipo muçarela, fatiado e separado com interfolhador. Ingredientes:</p>	500	Pacote	11,24	R\$ 5.620,00

	<p>Leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de cálcio, sal e Enzima Lactase. Produto com massa amarelo esbranquiçada, firme, compacta e de sabor ligeiramente ácido. Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Deve apresentar Certificado de Inspeção (SIM ou SIE ou SIF). Embalagem: pacote de polietileno contendo 150 gramas de peso líquido. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto com veículo refrigerado.</p>				
11	<p>IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS. Descrição: iogurte com polpa de frutas, obtido de leite de vaca integral, pasteurizado, fermentado por fermentos lácticos próprios. Apresentando-se de consistência cremosa ou firme. Não pode conter óleo, gordura vegetal hidrogenada, espessantes, amidos ou farinhas. Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 20 dias de validade a partir da data de entrega. Embalagem: pacote de 900 gramas ou 1.000 gramas de peso líquido. Pacote de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado. 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 (SIF ou</p>	10.000	Unidade	8,44	R\$ 84.400,00

	SIE) atendendo as normas da Legislação vigente. A entrega do produto deve ser efetuada em caminhão baú refrigerado e devidamente higienizado de acordo com as normas vigentes. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado, com temperatura igual ou inferior a 5°C.				
12	<p>IOGURTE NATURAL INTEGRAL. Descrição: iogurte natural sem sabor, obtido de leite de vaca integral, pasteurizado, fermentado por fermentos lácticos próprios. Apresentando-se de consistência cremosa ou firme. Não pode conter açúcar, polpa de frutas, corantes, aromatizantes, conservantes, óleo, gordura vegetal hidrogenada, espessantes, amidos, farinhas, gelatina ou soro de leite. Validade: Deverá ser entregue com no mínimo 20 dias de validade a partir da data de entrega. Embalagem: acondicionado em embalagem plástica, atóxica, virgem, hermeticamente fechada, com peso líquido de 900 gramas a 1.000 gramas. 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 (SIF ou SIE), atendendo às normas da legislação vigente. A entrega do produto deve ser efetuada em caminhão baú refrigerado e devidamente higienizado, de acordo com as normas vigentes. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado, com temperatura igual ou inferior a 5°C.</p>	5.000	Unidade	11,53	R\$ 57.650,00

13	<p><b>IOGURTE ZERO LACTOSE.</b>          Descrição: iogurte para dieta com restrição de lactose (para pessoas com intolerância à lactose), com polpa de frutas. Ingredientes base: leite pasteurizado, enzima lactase e cultura microbiana. Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Deve apresentar Certificado de Inspeção (SIM ou SIE ou SIF). Embalagem: pote contendo no mínimo 100 gramas de peso líquido. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 06 meses a partir da data de entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto com veículo refrigerado.</p>	2.000	Unidade	4,27	R\$ 8.540,00
14	<p><b>MANTEIGA.</b> Descrição: creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Isento de gordura vegetal hydrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem: plástica de 200g, lacrado com tampa de alumínio. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 03 meses a partir da data de entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto em veículo refrigerado.</p>	2.000	Unidade	11,22	R\$ 22.440,00
15	<p><b>NATA SEM LACTOSE.</b>          Descrição: alimento para dieta</p>	1.000	Unidade	12,81	R\$ 12.810,00

	<p>com restrição de lactose (para pessoas com intolerância à lactose). Produto lácteo rico em gordura retirada do leite, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água, submetido a processo de pasteurização, sem lactose. Composição: creme de leite, enzima lactase, percentual de gordura láctea de no mínimo 45%. Preferencialmente deve conter somente creme de leite e enzima lactase como ingredientes. Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Deve apresentar Certificado de Inspeção (SIM ou SIE ou SIF). Embalagem: pote contendo 200 gramas de peso líquido. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 30 dias a partir da data de entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto com veículo refrigerado.</p>				
16	<p>NATA. Descrição: produto lácteo rico em gordura retirada do leite, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água, submetido a processo de pasteurização. Composição: creme de leite, percentual de gordura láctea de no mínimo 45%. Preferencialmente deve conter somente creme de leite como ingrediente. Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Deve apresentar Certificado de Inspeção (SIM ou SIE ou SIF). Embalagem: pote contendo de 200 a 300 gramas de peso líquido. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve</p>	10.000	Unidade	9,38	R\$ 93.800,00

	estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 30 dias a partir da data de entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto com veículo refrigerado.				
17	NATA (BALDE COM 3,5 KG). Descrição: produto lácteo rico em gordura retirada do leite, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água, submetido a processo de pasteurização. Composição: creme de leite, percentual de gordura láctea de no mínimo 45%. Preferencialmente deve conter somente creme de leite como ingrediente. Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Deve apresentar Certificado de Inspeção (SIM ou SIE ou SIF). Embalagem: balde contendo 3,5kg de peso líquido. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 30 dias a partir da data de entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto com veículo refrigerado.	1.000	Unidade	107,15	R\$ 107.150,00
18	PÃO DE FORMA FATIADO. Descrição: pão tipo pão de forma fatiado, com peso de 500 gramas, contendo aproximadamente 20 fatias. Ingredientes: farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico e açúcar. NÃO DEVE CONTER LEITE. Este item deve ter a opção SEM AÇÚCAR entre os ingredientes, conforme pedido, para atender as unidades escolares com crianças menores de 3 anos. O	15.000	Unidade	8,74	R\$ 131.100,00

	<p>pão deve apresentar aspecto de massa integralmente cozida, o miolo deve ser poroso, macio, homogêneo e elástico. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Embalagem: pacote de polietileno contendo 500 gramas de peso líquido. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 05 dias a partir da data de entrega. Deve ser produzido no dia da entrega ou no máximo um dia antes da entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto.</p>				
19	<p><b>PÃO DE FORMA INTEGRAL FATIADO.</b> Descrição: pão tipo pão de forma integral fatiado, com peso de 500 gramas, contendo aproximadamente 20 fatias. Ingredientes: farinha de trigo tipo 1 e farinha de trigo integral enriquecidas com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico e açúcar. <b>NÃO DEVE CONTER LEITE.</b> Este item deve ter a opção <b>SEM AÇÚCAR</b> entre os ingredientes, conforme pedido, para atender as unidades escolares com crianças menores de 3 anos. Deve ser produzido com no mínimo 30% de farinha de trigo integral. O pão deve apresentar aspecto de massa integralmente cozida, o miolo deve ser poroso, macio, homogêneo e elástico. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de</p>	15.000	Unidade	9,46	R\$ 141.900,00

	formas sujas). Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Embalagem: pacote de polietileno contendo 500 gramas de peso líquido. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 05 dias a partir da data de entrega. Deve ser produzido no dia da entrega ou no máximo um dia antes da entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto.				
20	PÃO FRANCÊS. Descrição: pão tipo pão francês, com peso de 50 gramas cada. Ingredientes: farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico e açúcar. O pão deve apresentar aspecto de massa integralmente cozida, o miolo deve ser poroso, macio, homogêneo e elástico. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Embalagem: a embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 05 dias a partir da data de entrega. Deve ser produzido no dia da entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto.	1.000	Kg	14,68	R\$ 14.680,00
21	PÃO SOVADO. Descrição: pão sovado tipo cachorro quente, com peso de 50 gramas cada unidade. Ingredientes: farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água,	200.000	Unidade	1,29	R\$ 258.000,00

	<p>sal, fermento biológico e açúcar. NÃO DEVE CONTER LEITE. Este item deve ter a opção SEM AÇÚCAR entre os ingredientes, conforme pedido, para atender as unidades escolares com crianças menores de 3 anos. O pão deve apresentar aspecto de massa integralmente cozida, o miolo deve ser poroso, macio, homogêneo e elástico. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Embalagem: pacote de polietileno. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 05 dias a partir da data de entrega. Deve ser produzido no dia da entrega ou no máximo um dia antes da entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto.</p>				
22	<p>PÃO SOVADO INTEGRAL. Descrição: pão sovado integral tipo cachorro quente, com peso de 50 gramas cada unidade. Ingredientes: farinha de trigo tipo 1 e farinha de trigo integral enriquecidas com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico e açúcar. NÃO DEVE CONTER LEITE. Este item deve ter a opção SEM AÇÚCAR entre os ingredientes, conforme pedido, para atender as unidades escolares com crianças menores de 3 anos. Deve ser produzido com no mínimo 30% de farinha de trigo integral. O pão deve apresentar aspecto de massa integralmente cozida, o miolo deve ser poroso, macio,</p>	200.000	Unidade	2,32	R\$ 464.000,00

	<p>homogêneo e elástico. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Embalagem: pacote de polietileno. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 05 dias a partir da data</p>				
23	<p><b>PÃO CASEIRO COM VEGETAIS.</b> Descrição: pão caseiro com vegetais in natura na sua composição (abóbora, aipim, espinafre, cenoura ou beterraba). Com peso de 500 gramas, contendo aproximadamente 20 fatias. <b>NÃO DEVE CONTER:</b> leite, açúcar ou adoçante, gordura hidrogenada ou margarina, corantes, aromatizantes e conservantes. Deve apresentar aspecto de massa integralmente cozida, o miolo deve ser poroso, macio, homogêneo e elástico. Não deverá estar amassada, queimada ou com manchas escuras na parte inferior (evidência de formas sujas). Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Embalagem: pacote de polietileno. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 05 dias a partir da data de entrega. Deve ser produzido no dia da entrega ou no máximo um dia antes da entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto.</p>	5.000	Unidade	12,48	R\$ 62.400,00

24	<p>MINI PÃO CASEIRO COM VEGETAIS. Descrição: pão caseiro com vegetais in natura na sua composição (abóbora, aipim, espinafre, cenoura ou beterraba). Com peso de 50 gramas cada unidade. NÃO DEVE CONTER: leite, açúcar ou adoçante, gordura hidrogenada ou margarina, corantes, aromatizantes e conservantes. Deve apresentar aspecto de massa integralmente cozida, o miolo deve ser poroso, macio, homogêneo e elástico. Não deverá estar amassada, queimada ou com manchas escuras na parte inferior (evidência de formas sujas). Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão. Embalagem: pacote de polietileno. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 05 dias a partir da data de entrega. Deve ser produzido no dia da entrega ou no máximo um dia antes da entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto.</p>	2.500	Kg	27,21	R\$ 68.025,00
25	<p>PÃO SEM GLÚTEN. Descrição: pão tipo pão de forma sem glúten. Pão para dieta com restrição de glúten (para pessoas com doença celíaca – alergia ao glúten). O pão deve apresentar aspecto de massa integralmente cozida, o miolo deve ser poroso, macio, homogêneo e elástico. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Deve seguir a legislação vigente para o</p>	200	Unidade	18,70	R\$ 3.740,00

	<p>alimento em questão. Embalagem: pacote de polietileno contendo no mínimo 300 gramas de peso líquido. A embalagem deve estar intacta. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade no mínimo 05 dias a partir da data de entrega. Deve ser produzido no dia da entrega ou no máximo um dia antes da entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser feita ponto a ponto.</p>				
26	<p><b>PÃO TIPO MINI HAMBÚRGUER.</b> Descrição: pão tipo mini hambúrguer, formato redondo, com peso de 50 gramas cada unidade. Ingredientes: farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico e gordura vegetal. <b>NÃO DEVE CONTER LEITE.</b> Não deve conter gordura trans. O pão deve apresentar aspecto de massa integralmente cozida, com miolo poroso, macio, homogêneo e elástico, superfície lisa e casca macia. O produto não deverá estar amassado, queimado, mal cozido, com manchas escuras na parte inferior (evidência de formas sujas), odor ou sabor desagradável, nem apresentar presença de fungos. Deve seguir a legislação vigente para o alimento em questão e ser produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Embalagem: pacote de polietileno, atóxico e resistente, devidamente fechado, garantindo a integridade do produto. A embalagem deve estar intacta e o rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade: no mínimo 05 dias a partir da data de entrega. Deve</p>	50.000	Unidade	1,58	R\$ 79.000,00

	ser produzido no dia da entrega ou, no máximo, um dia antes da entrega. A entrega será feita de acordo com as necessidades das escolas e deverá ser realizada ponto a ponto.				
27	BOLO SEM GLÚTEN, LEITE E SOJA. Descrição: bolo sem glúten, sem leite e sem soja nos sabores: cenoura, laranja e/ou chocolate, maçã com passas e castanhas. destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, intolerância à lactose e alergia a proteína do leite de vaca. Ingredientes: farinha de arroz, emulsificante, açúcar, fermento, ovo, ingredientes específicos do sabor rotulado e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Deve ser isento de glúten, leite de vaca, soja e gordura	200	Unidade	39,75	R\$ 7.950,00
<b>Soma Total</b>					<b>R\$ 6.774.455,00</b>

## 5. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

5.1. O fornecimento do objeto será efetuado conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, de forma parcelada, não ficando o Município obrigado à aquisição de quantidades mínimas por pedido.

5.2. Todas as despesas decorrentes da execução do objeto, incluindo, mas não se limitando a, custos operacionais, logísticos, transporte, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, seguros e quaisquer outros incidentes, correrão por conta exclusiva da CONTRATADA.

5.3. A proposta de preços deverá ser apresentada com valores unitários expressos com, no máximo, 02 (duas) casas decimais, observando-se rigorosamente os quantitativos estimados constantes neste Termo de Referência.

5.4. O fornecimento somente será considerado válido quando acompanhado da respectiva Nota de Empenho, não se responsabilizando a Administração Municipal por fornecimentos realizados em desacordo com esta exigência.

5.5. O fornecimento de produtos em desacordo com a Nota de Empenho, com a proposta vencedora ou com as especificações técnicas deste Termo de Referência não será aceito, devendo a CONTRATADA providenciar a substituição ou correção imediata, sem qualquer custo adicional para a Administração.

5.6. A CONTRATADA deverá possuir todas as licenças, autorizações, registros e certificações legais e sanitárias exigidas para o fornecimento de alimentos, bem como dispor de veículo adequado para o transporte dos produtos, incluindo veículo refrigerado ou isotérmico quando necessário, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

5.7. Os produtos fornecidos deverão ser frescos, próprios para consumo, adequadamente lacrados, acondicionados em embalagens íntegras, atóxicas e apropriadas ao tipo de alimento, contendo rotulagem completa e em conformidade com a legislação sanitária e de alimentos vigente.

5.8. A CONTRATADA será integralmente responsável pela substituição, troca ou reposição dos itens que não atendam às especificações técnicas, padrões de qualidade ou prazos de validade estabelecidos neste Termo de Referência, devendo a reposição ocorrer por produto com especificações iguais ou superiores, sem ônus adicional para a CONTRATANTE.

## **6. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

6.1. A empresa licitante deverá apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnica que comprove(m) já ter fornecido produtos compatíveis com o objeto da presente licitação, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, contendo, sempre que possível, informações sobre quantidades, valores, prazos e qualidade do fornecimento.

6.2. Não será aceito atestado emitido por empresa pertencente ao mesmo grupo econômico da empresa licitante, assim entendidas aquelas que possuam sócios em comum, relação de controle ou coligação.

6.3. As exigências de qualificação técnica justificam-se com fundamento no Decreto-Lei nº 986/1969 e nas normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, visando comprovar a idoneidade higiênico-sanitária dos licitantes e sua capacidade de execução satisfatória do objeto.

6.4. – Apresentar na habilitação, alvará Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária do Município sede da licitante, em nome da licitante. O respectivo Alvará Sanitário deverá estar dentro do prazo de validade.

6.5. – No que se refere à exigência de qualificação técnica, no item 6.1, esta foi definida pela Secretaria de Educação e se justifica de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, e com fundamento no Decreto-Lei nº 986/1969, que institui normas básicas sobre alimentos, os estabelecimentos onde são fabricados, preparados, beneficiados, acondicionados, transportados, vendidos ou depositados alimentos devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará sanitário. Deste modo, a exigência do Alvará Sanitário, na fase de habilitação, visa comprovar a idoneidade higiênico-sanitária dos licitantes, que devem demonstrar que possuem condições de executar satisfatoriamente o contrato/ata.

6.6. O transporte deverá ser feito em veículo de carroceria fechada, isotérmico (refrigerado na temperatura indicada na especificação do item).

6.7. - Apresentar na habilitação, Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária, (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12.342/78). Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade.

## **7. DA FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

7.1. A modalidade licitatória adotada para a seleção do fornecedor será Registro de Preços, na forma de Pregão Eletrônico, nos termos da legislação vigente.

7.2. O critério de julgamento será o de menor preço por item, sendo desclassificadas as propostas que apresentarem valores superiores aos estimados neste Termo de Referência.

## **8. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO – LOCAL E PRAZO DE ENTREGA**

8.1. Os pedidos de fornecimento serão formalizados por meio de Nota de Empenho emitida conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação.

8.2. Após o recebimento da Nota de Empenho, a CONTRATADA deverá realizar a entrega dos produtos no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, salvo disposição diversa constante no pedido.

8.3. As entregas poderão ocorrer de forma semanal, quinzenal ou mensal, conforme demanda da Secretaria Municipal de Educação.

8.4. As entregas deverão ser realizadas em dias úteis, diretamente nas unidades escolares indicadas, respeitando o horário de recebimento das 07h00 às 11h30 e das 13h às 17h.

8.5. Constatada qualquer divergência entre os produtos entregues e as especificações constantes neste Termo de Referência, a CONTRATADA deverá corrigir as irregularidades no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de caracterização de inexecução contratual.

8.6. Os produtos deverão ser entregues nas unidades escolares da rede municipal de ensino do Município de Itapema/SC, conforme relação a seguir:

<b>Unidade Escolar</b>	<b>Endereço</b>	<b>Bairro</b>
EMEB Luiz Francisco	Rua 1208, nº 139	Ilhota
CMEI Ilhota	Rua 1208-B, nº 21	Ilhota
ETI Maria Inês de Oliveira	Rua 1208, nº 189	Ilhota
EMEB Oswaldo dos Reis	Rua 700, nº 790	Várzea
CMEI Clube do Mickey	Rua 700, nº 1001	Várzea

Unidade Escolar	Endereço	Bairro
EMEB Joaquim V. de Oliveira	Rua 612, nº 64	Tabuleiro dos Oliveiras
CMEI Rita Maria de Jesus Rebelo	Rua 612, nº 362	Tabuleiro dos Oliveiras
EMEB Eunice Sabastiana Prado	Rua 622, nº 135	Tabuleiro dos Oliveiras
EMEB Bento Elói Garcia	Rua 402-B, nº 105	Morretes
CMEI Benta Pereira Florêncio	Rua 402-C, nº 110	Morretes
EMEB Pref. Francisco Victor Alves	Rua 436, nº 1123	Morretes
CMEI Antônio Russi	Rua 436, nº 661	Morretes
CMEI Maria Iracema Alexandre dos Santos	Rua 430-C, nº 175	Morretes
CMEI Huga Souza Saragoça	Rua 436-C, esquina com Rua 224	Morretes
CMEI Pequeno Príncipe	Rua 406-B, nº 730	Morretes
CMEI Caminhos do Saber	Rua 458, esquina com Rua 460, nº 89	Leopoldo Zarling
EMEB Educar	Rua 230, nº 415	Meia Praia
Centro de Contraturno Novos Caminhos	Rua 239 (estac. Shopping Russi Russi)	Meia Praia
EMEB Maria de Lourdes Cardoso Mallmann	Rua 294, nº 435	Meia Praia
EMEB Aline Vidal Nunes	Rua 288, nº 219	Meia Praia
CMEI Branca de Neve	Rua 272, nº 164	Meia Praia
CMEI Meia Praia	Rua 240, nº 655	Meia Praia
CMEI Universo da Criança	Rua 220, nº 435	Meia Praia
CMEI Soldadinho de Chumbo	Rua 115, nº 251	Centro
EMEB M. Linhares de Souza	Rua 810, nº 301	Alto São Bento
CMEI Abelhinha Feliz I	Rua 902-D, s/n	Alto São Bento
CMEI Abelhinha Feliz II	Rua 902, nº 825	Alto São Bento
CMEI Alto São Bento	Rua 804-A, s/n	Alto São Bento
EMEB Vereador Paulo Reis	Rua Geral do Sertão, nº 6236	Sertão do Trombudo
CMEI Prof. Odete Rebelo Bertemes	Rua Agripio Simas, nº 5637	Sertão do Trombudo
CMEI Prof. Sebastiana Rosa Machado (Dona Basta)	Rua 814, esquina com Rua 816, nº 1485	Casa Branca

## 9. DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo dos produtos, mediante crédito bancário, condicionado à apresentação de Nota Fiscal/Fatura válida, devidamente atestada pelo fiscal do contrato.

9.2. A Nota Fiscal apresentada com erro será devolvida para correção, ficando suspenso o prazo de pagamento até sua reapresentação regular.

9.3. O pagamento ficará suspenso enquanto houver pendência relacionada ao fornecimento em desacordo com as especificações contratuais.

## **10. DAS AMOSTRAS**

10.1. Após o encerramento da etapa de lances, a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostras de todos os produtos, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, para fins de avaliação técnica e de qualidade, conforme as especificações estabelecidas neste Termo de Referência e no Edital.

10.1.1. Os produtos dos itens 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 15, 16 e 17 deverão apresentar juntamente com as amostras o certificado de inspeção conforme exigido no descritivo.

10.2. As amostras deverão atender rigorosamente às características técnicas, composição, padrão de qualidade, embalagem, rotulagem e demais exigências previstas para cada item licitado.

10.3 Será considerada desclassificada do respectivo item, a licitante cuja amostra for reprovada e que não atender rigorosamente os padrões técnicos deste Edital.

10.4. A não apresentação das amostras no prazo estipulado, bem como a reprovação destas, implicará a desclassificação da licitante no respectivo item, sendo convocada a licitante subsequente, observada a ordem de classificação.

10.5. A análise das amostras será realizada por equipe técnica designada pela Secretaria Municipal de Educação, podendo contar com a avaliação da nutricionista responsável técnica pela alimentação escolar.

10.6. As amostras deverão ser entregues na Rua 906, nº 64 – Bairro Alto São Bento – Itapema/SC, CEP 88220-000, horário das 12hs às 17hs, devidamente identificada com os dados das empresas classificadas e contar com o número do lote/item entregue.

10.7. Após o prazo estabelecido para apresentação das amostras, será elaborado laudo de análise pelas nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação de Itapema, o qual será enviado ao pregoeiro.

## **11. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

11.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por servidor formalmente designado pela Administração, que registrará todas as ocorrências relacionadas ao fornecimento e adotará as providências necessárias à regularização de eventuais falhas.

## **12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

12.1. Cumprir integralmente todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital e no contrato.

12.2. Manter, durante toda a vigência contratual, todas as condições de habilitação, qualificação técnica e regularidade fiscal exigidas.

12.3. Prestar prontamente todos os esclarecimentos solicitados pela Administração.

12.4. Assumir total responsabilidade por danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes da execução do objeto.

## **13. DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO**

13.1. Convocar a CONTRATADA para assinatura do contrato ou instrumento equivalente, dentro do prazo legal.

13.2. Fornecer à CONTRATADA todas as informações, orientações e esclarecimentos necessários à correta execução do objeto.

13.3. Emitir as Notas de Empenho conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação.

13.4. Fiscalizar a execução do contrato, por meio de servidor formalmente designado, registrando as ocorrências verificadas e adotando as providências cabíveis.

13.5. Receber provisória e definitivamente os produtos fornecidos, desde que atendidas as especificações deste Termo de Referência.

13.6. Efetuar o pagamento à CONTRATADA nos prazos e condições estabelecidos, desde que cumpridas as exigências contratuais.

13.7. Comunicar formalmente à CONTRATADA quaisquer irregularidades constatadas no fornecimento, concedendo prazo para saneamento, quando cabível.

13.8. Zelar pelo cumprimento das condições contratuais e pela manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, nos termos da legislação vigente.

#### **14. DAS SANÇÕES**

14.1. O licitante ou contratado que cometer infrações administrativas ficará sujeito às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, observados o contraditório, a ampla defesa e os princípios da proporcionalidade e razoabilidade.

27/04/2026

Valdir Nesi Filho

Secretário de Educação