TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o ***REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AOS ALUNOS QUE APRESENTAM RESTRIÇÕES ALIMENTARES, ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS ATENDIDOS PELA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO OESTE/SC, DE ACORDO COM O ANEXO I, TERMO DE REFERÊNCIA DO EDITAL*****,** nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	DESCRIÇÃO
01	ADOÇANTE SÓ STÉVIA: ING: ÁGUA, EDULCORANTES NATURAIS GLICOSÍDEOS DE STEVIOL, CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM: ASPARTAMENTE, CICLAMATO, SACARINA, ACESULFAME-K, 65 ML. (DIABETES).
02	ÁGUA DE COCO 200 ML: EMBALAGEM UHT.
03	AMEIXA SECA SEM CAROÇO, RICA EM FIBRAS, EM EMBALAGEM DE PELO MENOS 150G.
04	ARROZ INTEGRAL : 1 KG.
05	AZEITE DE OLIVA TIPO EXTRA VIRGEM, DE PRIMEIRA, PRODUTO DA PRENSAGEM A FRIO DA AZEITONA, ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8 G/100 G, COLORAÇÃO AMARELA ESVERDEADO, QUE POSSAM SER NOVAMENTE TAMPADAS APÓS ABERTA. EMBALAGEM DE 500ML.
06	BEBIDA LÁCTEA UHT 0% LACTOSE. ING: LEITE INTEGRAL E/OU LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUIDO, CACAU EM PÓ HIDRATADO, AÇÚCAR CRISTAL, CLORETO DE SÓDIO, ENZIMA LACTOSE, SORO DE LEITE E/OU SORO DE LEITE EM PÓ RECONSTITUIDO, ESTABILIZANTES OSFATOS TRISSÓDICOS, XANTANA, CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA E CARRAGENA E AROMATIZANTE. NÃO CONTÉM GLÚTEN, CONTÉM LEITE E SORO DE LEITE. UNIDADE COM 200ML. (LACTOSE).
07	BISCOITO CREAM CRACKER SEM LACTOSE - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA DE SOJA, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, FERMENTO BIOLÓGICO, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CEVADA, SOJA, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN. IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE DE NO MÍNIMO TRÊS MESES A PARTIR DA ENTREGA. PACOTES ÍNTEGROS, BEM VEDADOS, CONTENDO PELO MENOS 330G (SEM LACTOSE, SEM PROTEÍNA DO LEITE, SEM OVO).
08	BISCOITO DOCE SABOR LEITE SEM LACTOSE CONTENDO 330G A 400G - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA DE PALMA, AÇÚCAR

	INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIA, MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO E AROMA ARTIFICIAL DE LEITE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CEVADA, SOJA, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN. IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE DE NO MÍNIMO TRÊS MESES A PARTIR DA ENTREGA. PACOTES ÍNTEGROS, BEM VEDADOS, CONTENDO DE 400G. (SEM LACTOSE, SEM PROTEÍNA DO LEITE, SEM OVO).
09	COOKIES DIET INTEGRAL - 120g - COOKIES DIET INTEGRAL - AÇÚCAR MASCAVO, FÉCULA DE MANDIOCA, ÓLEO DE SOJA, AMIDO DE MILHO, FARINHA DE MILHO, FARINHA DE ARROZ, FÉCULA DE BATATA, AÇÚCAR MASCAVO INVERTIDO, FIBRA DE SOJA, FARINHA DE SOJA INTEGRAL, SAL COMUM MOÍDO E IODADO, CLARA DE OVOS, AGENTE DE MASSA POLIDEXTROSE, ESTABILIZANTE (GOMA GUAR, CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA E LECITINA DE SOJA), FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIA, PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), AROMATIZANTE, CORANTE NATURAL CARAMELO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO.NÃO CONTÉM GLÚTEN. SABORES: VÁRIOS (TRIGO, LACTOSE, LEITE, GLÚTEN E DIABETES). 120G.
10	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. PACOTE COM NO MÍNIMO 1 KG. COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, SEM GRUMOS, FABRICADA COM GRÃOS LIMPOS E CONSERVADOS, ISENTA DE TERRA OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE PREJUDIQUEM A QUALIDADE FINAL DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE SER ELABORADO EXCLUSIVAMENTE POR MEIOS FÍSICOS E ENVASADOS DE MANEIRA A EVITAR ALTERAÇÃO E CONTAMINAÇÃO SOB CONDIÇÕES NORMAIS DE MANIPULAÇÃO, ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO, SER EMBALADO EM RECIPIENTE SEGURO E APROPRIADO QUE PRESERVEM AS QUALIDADES HIGIÊNICAS E NUTRICIONAIS E OUTRAS PROPRIEDADES DO ALIMENTO. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE A OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO.
11	GELEIA DIET - CONTENDO: FRUTAS 50%, EDULCORANTES SORBITOL, GLICOSSÍDEO DE ESTEVIOL (STÉVIA) E SUCRALOSE, FOSFATO TRICÁLCIO (CÁLCIO), ESTABILIZANTE PECTINA DE FRUTA, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO CÍTRICO, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO. SABORES DIVERSOS. COM NO MINIMO 230 G.
12	IOGURTE DIET/ZERO LACTOSE/AÇÚCAR/ ZERO GORDURA - IOGURTE PARA BEBER- LEITE DESNATADO E/OU DESNATADO RECONSTÍTUIDO, PREPARADO DE MAMÃO (ÁGUA, POLPA DE MAMÃO, SORO DE LEITE EM PÓ, MIX DE VITAMINAS (MALTODEXTRINA E VITAMINAS C, E, A E D), CORANTE NATURAL DE URUCUM E CARMIM. AROMATIZANTE, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, EDULCORANTES CICLAMATO DE SÓDIO E ASPARTAME E ESPESSANTE GOMA GUAR), ENZIMA LACTASE, FERMENTOS LÁCTEOS E ESTABILIZANTES PCTINA E ÁGAR. CONTÉM FENILALINA, NÃO CONTÉM GLÚTEN. DIABÉTICOS: CONTÉM GLICOSE E FRUTOSE. COM REGISTRO NO SIF/SIE OU SIM, IDENTIFICADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.

	VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. **MARCA: BATAVO.**
13	IOGURTE FUNCIONAL COM LACTOBACILOS. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL E/OU LEITE INTEGRAL RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, PREPARADO DE FRUTAS VERMELHAS (ÁGUA, AÇÚCAR, POLPA DE MORANGO, AMIDO MODIFICADO, POLPA DE AMORA, CITRATO DE CÁLCIO, CORANTE NATURAL CARMIM, AROMATIZANTES, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, ESPESSANTES GOMA XANTANA, GOMA GUAR, GOMA CARRAGENA E PECTINA E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO), LEITE EM PÓ DESNATADO, CREME, AMIDO MODIFICADO, PROTEÍNA CONCENTRADA DE LEITE, FERMENTO LÁCTEO, PROTEÍNAS LÁCTEAS, ESTABILIZANTES GELATINA E PECTINA E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. CONTÉM GLÚTEN. PODE CONTER TRAÇOS DE CASTANHA DE CAJU. EM BANDEJAS COM 6 UNIDADES.
14	IOGURTE VEGETAL- IOGURTE VEGETAL PARA BEBER- LEITE DE COCO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO MODOFICADO. PREPARADO DE MORANGO (ÁGUA, ÁÇÚCAR, POLPA DE MORANGO, AROMA NATURAL, SORBATO DE POTÁSSIO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO), FOBRA DE CHICÓRIA, BETERRABA EM PÓ, ESTABELIZANTE GOMA XANTANA, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO, FERMENTO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM REGISTRO NO SIF/SIE OU SIM, IDENTIFICADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE DE NO MINIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. EMBALAGEM INTEGRA, BEM VEDADA. CONTENDO 170 G. SABORES: COCO, MORANGO, (BANANA. MAMÃO E MAÇÃ). **MARCAS: VIDA VEG, VERDE CAMPO, PURA VIDA.**
15	LEITE 0% LACTOSE.LEITE UHT INTEGRAL 1 LITRO.
16	LEITE DE ARROZ. BEBIDA VEGETAL ARROZ INTEGRAL, EM EMBALAGEM DE 1 LITRO. INGREDIENTES:ÁGUA, FARINHA DE ARROZ, POLIDEXTROSE, ÓLEO DE GIRASSOL, MINERAIS (CÁLCIO, FERRO E ZINCO) E VITAMINAS (A E D), ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO E GOMA GELANA, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, AROMATIZANTE E EDULCORANTES SUCRALOSE E ACESULFAME DE POTÁSSIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
17	LEITE DE COCO PARA BEBER, EM EMBALAGEM DE 1 LITRO. ÁGUA, LEITE DE COCO, AÇÚCAR, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE LEITE, CELULOSE MICROCRISTALINA, GOMA XANTANA, ÁCIDO CÍTRICO E SORBATO DE POTÁSSIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO CONTÉM SOJA, PRODUTO VEGANO.
18	LEITE DE SOJA, SOJA + CÁLCIO, 0% LACTOSE E COLESTEROL. ING: EXTRATO DE SOJA, ÁGUA, AÇÚCAR, SAL, VITAMINAS (A, C, D, E, B2, B6, B12, ÁCIDO FÓLICO) E MINERAIS (CÁLCIO E ZINCO), AROMATIZANTES AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BAUNILHA, ESTABILIZANTE GOMA GELANA, CITRATO DE SÓDIO, GOMA XANTANA E LECITINA DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. UNIDADE: 1L. (LEITE).
19	LEITE DESNATADO: LEITE UHT DESNATADO. ING: ESTABILIZANTES: CITRATO DE SÓDIO (INS 331iii) TRIFOSFATO DE SÓDIO (INS450i). CX DE 1000ML (COLESTEROL).
20	LEITE UHT INTEGRAL RICO EM FERRO E VITAMINA A E C.ING.: LEITE INTEGRAL, FERRO (AMINOACIDO QUELATO), VITAMINAS A E C E ESTABILIZANTE (CITRATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO

	DE SÓDIO E TRIFOSFATO DE SÓDIO). NÃO CONTÉM GLUTÉN. UNIDADE 1 LT (DEFICIÊNCIA FERRO) **MARCA: NINHO.**
21	MACARRÃO DE ARROZ PARAFUSO 100% NATUTAL. ING: FARINHA DE ARROZ, CORANTE DE URUCUM. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PACOTE: 500G (TRIGO E GLÚTEN).
22	MACARRÃO ESPAGUETTI, PCT DE 500G. ING: SÊMOLA DE TRIGO, BETA CAROTENO, PRÓ- VTAMANINA A. CONTÉM GLÚTEN E SELO DE QUALIDADE. (OVO).
23	MACARRÃO INTEGRAL ESPAGUETTI 500G - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA.
24	MANTEIGA ZERO LACTOSE COM SAL- MANTEIGA SEM LACTOSE, COM SAL- CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO, ENZIMA LACTASE, E CORANTE NATURAL DE URUCUM. CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. CONTÉM GLÚTEN. DIABÉTICOS: CONTÉM GLICOSE. COM REGISTRO NO SIF/SIE OU SIM, IDENTIFICADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 60 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. EMBALAGEM INTEGRA (POTE), BEM VEDADA, CONTENDO DE 200G. **MARCAS: ITAMBÉ, LACLELO E PIRACANJUBA.**
25	PÃO SEM GLUTEN - INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, ÁGUA, MIX DE GRÃOS (CHIA, SEMENTE DE GIRASSOL, QUINOA, LINHAÇA DOURADA, CHIA, GERGELIM BRANCO E GERGELIM PRETO), OVO, ÓLEO DE GIRASSOL, FÉCULA DE BATATA, FÉCULA DE MANDIOCA, AÇÚCAR DEMERARA, FARINHA DE LINHAÇA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL REFINADO, ESTABILIZANTE: GOMA XANTANA E VINAGRE DE MAÇÃ. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS. PODE CONTER TRAÇOS DE AMENDOIM, SOJA, AMENDOA, AVELÂS, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, MACADÂMIAS, NOZES PECÂS E LATEX NATURAL.COM NO MINIMO 400G.
26	QUEIJO MUSSARELA 0% LACTOSE - EMBALAGEM 150G.
27	REQUEIJÃO ZERO LACTOSE- REQUEIJÃO SEM LACTOSE. CREME DE LEITE, MASSA COALHADA, CLORETO DE SÓDIO (SAL), ENZIMA LACTASE, MALTODEXTRINA, VITAMINAS (ACETATO DE RETINAL (VITAMINA A), FITOMENADIONA (VITAMINA K1), COLECALCIFEROL (VITAMINA D), SAIS EMULSIFICANTES (POLIFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO TETRASSÓDICO) E CONSERVANTES. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DO LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM REGISTRO NO SIF/SIE OU SIM, IDENTIFICADOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 60 DIAS A PARTIR DA ENTREGA. EMBALAGEM INTEGRA (POTE), BEM VEDADA, CONTENDO DE 150G A 200G. **MARCAS: CATUPIRY,FRIMESA e SANTA CLARA.**
28	ROSQUINHA DE CHOCOLATE 0% LACTOSE - EMBALAGEM DE PELO MENOS 300G - ROSQUINHA DE CHOCOLATE 0% LACTOSE. ING: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, CACAU EM PÓ, FERMENTOS QUIMICOS (BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, VITAMINAS (B1, B2, B6 E PP), CORANTE CARAMELO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEN. (LACTOSE).
29	SEQUILHOS SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, AMIDO DE MANDIOCA, GORDURA VEGETAL DE PALMA, OVO, SAL E AROMATIZANTE. CONTÉM OVOS. SABORES: COCO, NATA E LEITE. 250G.

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 10.026/2023.
1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
1.4. O **prazo de vigência** da ata de registro de preços será de **1 (um) ano** e poderá ser prorrogado, por igual período.
1.5. O fornecimento do bem é enquadrado como continuado.
1.6. O critério de julgamento será **MENOR PREÇO POR ITEM.**

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. De acordo com as normas em vigor, a alimentação escolar constitui-se em um direito de todos os discentes matriculados nas instituições de ensino públicas municipais, incumbindo ao ente público fornecer aos educandos por ele assistidos uma alimentação equilibrada, saudável e nutritiva.
2.2. O atendimento nutricional individualizado está amparado pela Lei Federal nº 12.982, de 28 de maio de 2014, que "Altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para determinar o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica e Lei 18.704, de 9 de outubro de 2023, Veda a exigência de atestado médico das pessoas que adotam o estilo de vida baseado no vegetarianismo e/ou no veganismo, aos alunos da rede pública de educação básica no Estado de Santa Catarina.
Nesse sentido, a solução mais eficaz e eficiente, em conformidade com os princípios que regem a Administração Pública é a licitação dos alimentos especiais para atender os educandos com restrições alimentares.
2.3. O objeto desta contratação se encontra previsto no Plano de Contratações Anual, estando disponível para consulta no Portal da Transparência da Municipalidade.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. Os alimentos para fins especiais são produtos especialmente formulados ou processados com modificações na composição nutricional, de forma a atender às necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Em se tratando dos requisitos da contratação, dar-se-á pelo licitante que desempenhe atividade compatível com o objeto deste certame que preencham os requisitos legais de documentação jurídica, fiscal, econômica-financeira, bem como demais requisitos, conforme requerido em edital e cumprido o determinado no Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência.
4.2. A fim de efetivar a solução adotada neste Termo de Referência, é necessário que a Contratada cumpra fielmente as demais exigências do Edital, de modo que o objeto deva ser executado em conformidade ao que está disposto no Termo de Referência e Edital.
4.3. Por se tratarem de alergias e problemas alimentares, a dieta de algumas crianças com problemas nutricionais mais severos somente aceita produtos de determinadas Marcas:

ITEM	PRODUTO	MARCAS
12	IOGURTE DIET/ZERO LACTOSE/ AÇÚCAR/ ZERO GORDURA	BATAVO

14	IOGURTE VEGETAL	VIDA VEG/VERDE CAMPO/ PURA VIDA
20	LEITE UHT INTEGRAL: RICO EM FERRO E VITAMINA A, E, C	NINHO
24	MANTEIGA ZERO LACTOSE COM SAL	PIRACANJUBA/LACLELO/ ITAMBÉ
27	REQUEIJÃO ZERO LACTOSE	SANTA CLARA/ FRIMESA/ CATUPIRY

4.3.1. Em relação à exigência das marcas acima, informa-se que não tem por objetivo beneficiar nenhuma licitante e nem frustrar o caráter competitivo do processo, sua presença se justifica pelo fato da municipalidade prestar atendimentos a alunos com restrições severas na alimentação que fazem uso da Dieta Cetogênica, dieta que consiste em uma alimentação hiperlipídica e hiperproteíca com baixo teor de carboidratos e alunos com deficiência em ferro. Ademais, os itens das marcas referenciadas possuem composições diferenciadas das restantes no mercado, pois não contém ou contém poucos carboidratos (açúcares) adicionados na fórmula. Em tempo, ressalta-se também que, por se tratarem de marcas amplamente comercializadas no mercado por diversos fornecedores, não haverá prejuízo do caráter competitivo do certame.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. O **prazo de entrega** dos bens será de **05 (cinco) dias úteis**, contados da data do recebimento da Autorização de Fornecimento ou pedido enviado pelas nutricionistas.

5.1.1. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado.

5.2. Os produtos deverão ser entregues no Setor de Alimentação Escolar, localizado na Rua Silva Jardim, esquina com a Rua La Salle, nº 399, Bairro Agostini, telefone (49) 3631-2064,São Miguel do Oeste/SC.

5.3. Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos com validade estabelecida no invólucro, que não poderá ser inferior a 90 dias, sendo que não poderá ter decorrido, até a entrega, prazo superior a 1/3 da validade de cada produto, de acordo com a solicitação da Secretaria Municipal de Educação.

5.4. Todos os produtos de origem animal devem apresentar SIF/SIE/SIM.

5.5. O licitante que se sagrar vencedor deverá proceder à entrega dos bens conforme as demandas de consumo, de forma fracionada, consoante as necessidades da Secretaria Municipal de Educação.

5.6. O licitante vencedor será obrigado, às suas expensas, dentro do prazo máximo de entrega estabelecido, a partir da notificação, a substituir o produto que venha a ser recusado, sendo que o ato de recebimento não implicará na aceitação do mesmo.

5.7. Na observância do disposto no artigo 31 da Lei nº 8.078 de 11/09/1990, impõe-se que a exposição do produto garanta informações claras, precisas e ostensivas em língua portuguesa, acerca de suas características, marca, modelo, procedência, qualidade, quantidade, composição, preço, prazo de validade, origem e demais aspectos pertinentes.

5.8. Todas as despesas relacionadas ao fornecimento serão de responsabilidade do fornecedor, abrangendo, dentre outras que possam existir, despesas com embalagem, seguros, transporte, tributos e encargos trabalhistas e previdência social.

5.9. No caso de não cumprimento ou inobservância das exigências pactuadas para o fornecimento, nos termos das previsões do Edital e de seus Anexos, o fornecedor deverá

providenciar a substituição da(s) mercadorias(s), no prazo máximo **5 (cinco) dias** estipulado para o fornecimento, contados do recebimento da notificação, sem ônus para o Município, e independentemente de eventual aplicação das penalidades cabíveis.

5.9.1. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do contratado, aceita pelo contratante.

5.10. O recebimento dos produtos dar-se-á após a verificação da qualidade dos mesmos, a qual deverá constar no termo a assinatura do responsável pelo recebimento.

5.11. Os produtos serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme Autorização de Fornecimento e condições do Termo de Referência e seus apêndices.

5.12. O licitante vencedor deverá manter, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, todas as condições de habilitação exigidas na licitação.

6. GESTÃO DO CONTRATO

6.1. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo (s) fiscal (is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

6.3. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.4. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.5. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.6. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.7. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.8. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.9. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.10. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato nos termos da Lei Municipal Complementar nº 24/2013.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo

acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
7.1.1. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de nota fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
7.1.2. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
7.2. O **pagamento** será efetuado de acordo com solicitação da Secretaria e mediante a apresentação da nota fiscal eletrônica/fatura, em moeda corrente nacional, no prazo **por estimativa dias 20 (vinte) e 28 (vinte e oito).**
7.2.1. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal está preenchida identificando o número do processo licitatório, número da autorização de fornecimento ao qual está vinculada, descrição completa conforme a autorização de fornecimento (objeto, quantidade, marca e demais elementos que permitam sua perfeita identificação).
7.2.2. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, sem ônus ao contratante.
7.2.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Para fins de qualificação técnica, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:
8.1.1. **Qualificação Técnica:**
8.1.2.1. Apresentação do Alvará de Localização e funcionamento do domicílio ou sede da licitante, com validade vigente, quando exigível conforme a legislação aplicável, ou de documento oficial emitido pelo órgão competente que comprove a dispensa de sua emissão, quando cabível.
8.1.2.2. Apresentação do Alvará Sanitário do domicílio ou sede da licitante, com validade vigente, quando exigível conforme a legislação sanitária aplicável, ou de documento oficial emitido pelo órgão competente que comprove a dispensa de sua emissão, quando cabível.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R$ 152.523,19 (cento e cinquenta e dois mil, quinhentos e vinte e três reais e dezenove centavos), conforme custos unitários informados no Anexo I, Relação de Itens do Edital.
9.2. Os preços de referência deste certame foram definidos conforme a média, dos valores resultantes da pesquisa de preços.
9.3. O preço de referência deste procedimento justifica-se em pesquisa de preços realizada com fornecedores do ramo; contratos com este ou outro ente público; dados de pesquisa publicada em mídia digital.
9.3.1 Alguns valores foram ajustados proporcionalmente ao peso, considerando a diferença entre as embalagens dos produtos pesquisados e as especificadas no item licitado, uma vez que, em determinados casos, as embalagens disponíveis no mercado são maiores ou menores do que aquelas demandadas pelo setor.

9.3.2 Foi usado os valores referente ao processo atual (158/2024) para composição da média, considerando os pedidos de reequilíbrio para que assim retratasse ao máximo os preço atualmente praticados no mercado.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Por se tratar de licitação que utiliza o Sistema de Registro de Preços, tem-se que as despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento, sendo atendida pelas dotações da Secretaria participante do certame.

ADRIANA REGINA PIAN
Secretária Municipal de Educação

DEYSE MARIA POTRICH
Diretora de Gestão

KARINA BEAL
Nutricionista

KARINE LAZAROTTO
Nutricionista

ANA CRISTINA ALESSIO
Técnico Administrativo

Assinado digitalmente por ADRIANA REGINA PIAN (emitido pelo CPF 016.106.719-02)
Papel: Parte
Date: 23/11/2026 16:35:26 -03:00