TERMO DE REFERÊNCIA

1. Definição do objeto, incluídos sua natureza, os quantitativos, o prazo do contrato e, se for o caso, a possibilidade de sua prorrogação:

Descrição do objeto a ser contratado: aquisição de gêneros alimentícios variados, destinados à elaboração e ao fornecimento da alimentação escolar aos alunos matriculados na rede municipal de ensino, conforme especificações, quantitativos e demais condições estabelecidas no Termo de Referência.

A natureza do objeto: aquisição de bens de consumo – gêneros alimentícios variados, destinados ao atendimento das necessidades da alimentação escolar da rede municipal de ensino.

Os quantitativos: Os quantitativos estimados para a contratação encontram-se detalhados em anexo, acompanhados das respectivas memórias de cálculo e documentos que fundamentam a estimativa da demanda.

Os quantitativos foram dimensionados considerando a demanda estimada da rede municipal de ensino e deverão servir como referência para o registro dos preços e para as futuras aquisições, conforme a necessidade efetiva da Administração.

O prazo do contrato: A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e da regulamentação aplicável ao Sistema de Registro de Preços.

Durante o período de vigência da Ata, as contratações decorrentes do registro serão realizadas conforme a necessidade da Administração e observados os quantitativos e condições estabelecidos no instrumento convocatório e na respectiva Ata de Registro de Preços.

Possibilidade de prorrogação: A Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados e observadas as condições e os requisitos estabelecidos na Lei Federal nº 14.133/2021 e na regulamentação aplicável.

2. Fundamentação da contratação, que consiste na referência aos estudos técnicos preliminares correspondentes ou, quando não for possível divulgar esses estudos, no extrato das partes que não contiverem informações sigilosas:

A presente contratação encontra-se fundamentada no Estudo Técnico Preliminar – ETP elaborado pela Administração Municipal, que integra o processo de contratação e apresenta a necessidade pública a ser atendida, o problema identificado, os requisitos da contratação, a estimativa dos quantitativos, o levantamento de mercado, a estimativa do valor da contratação, a descrição da solução, as justificativas para o parcelamento, os resultados pretendidos, as providências a serem adotadas e o posicionamento conclusivo quanto à adequação da contratação.

Conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar, a contratação é necessária para assegurar o fornecimento regular de gêneros alimentícios variados destinados à elaboração da alimentação escolar dos alunos matriculados na rede municipal de ensino, garantindo a continuidade das refeições fornecidas pelas unidades escolares e o adequado atendimento da necessidade pública identificada.

A solução definida no ETP consiste na realização de procedimento licitatório, mediante **Pregão, sob o Sistema de Registro de Preços**, para futura e eventual aquisição dos gêneros alimentícios, com fornecimento parcelado conforme a necessidade da Administração.

O planejamento da contratação considerou, ainda, as contratações correlatas existentes, a pesquisa de preços realizada com base em fontes públicas e oficiais, os quantitativos estimados e as condições necessárias para o adequado fornecimento, recebimento, armazenamento e conservação dos produtos.

Dessa forma, o Estudo Técnico Preliminar constitui o documento que fundamenta a presente contratação, demonstrando sua necessidade, viabilidade técnica e adequação ao interesse público, nos termos do art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021.

O Estudo Técnico Preliminar será disponibilizado juntamente com os demais documentos da contratação, observadas as hipóteses legais de restrição de acesso a informações eventualmente sigilosas.

3. Descrição da solução como um todo, considerado todo o ciclo de vida do objeto*:*

A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios variados, destinados à elaboração e ao fornecimento diário da alimentação escolar aos alunos matriculados na rede municipal de ensino, durante o período de vigência da contratação.

A aquisição tem por finalidade assegurar o abastecimento regular das unidades escolares, possibilitando a elaboração de refeições variadas, adequadas e de qualidade, de acordo com o planejamento da alimentação escolar e com as necessidades dos estudantes atendidos pela rede municipal de ensino.

Considerando todo o ciclo de vida dos produtos, a solução compreende desde a aquisição dos gêneros alimentícios, passando pelo adequado acondicionamento e transporte pelos fornecedores, recebimento e conferência pela Administração, armazenamento nas unidades responsáveis, utilização na preparação das refeições e, quando necessário, a adequada destinação dos resíduos e embalagens resultantes do consumo.

Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos em condições adequadas de qualidade, higiene, conservação e validade, em embalagens íntegras e devidamente identificadas, observando-se as normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis a cada produto.

O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, de modo a possibilitar o adequado planejamento dos estoques, reduzir o risco de perdas e desperdícios e evitar a aquisição e o armazenamento de quantidades superiores à capacidade de consumo das unidades escolares.

Durante o recebimento, os produtos serão conferidos quanto às quantidades, especificações, qualidade, integridade das embalagens, prazos de validade e condições de conservação. Produtos que não atenderem aos requisitos estabelecidos deverão ser recusados e substituídos pela contratada, sem ônus adicional para o Município.

Na etapa de armazenamento e utilização, deverão ser observadas as condições adequadas de conservação dos alimentos, bem como o controle dos prazos de validade, buscando minimizar perdas e desperdícios.

Ao final do ciclo de consumo, os resíduos provenientes das embalagens e os eventuais alimentos impróprios para consumo deverão receber destinação adequada, conforme a legislação ambiental, sanitária e as normas municipais aplicáveis.

A contratação busca assegurar a continuidade e a qualidade da alimentação escolar, contribuindo para o atendimento dos estudantes da rede municipal de ensino e para a execução das políticas públicas de alimentação e nutrição escolar.

A solução deverá observar a Lei Federal nº 11.947/2009, as normas vigentes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, especialmente aquelas aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, além da legislação sanitária e demais normas pertinentes.

Dessa forma, a solução contempla todas as etapas necessárias ao adequado ciclo de vida dos gêneros alimentícios, desde sua aquisição até seu consumo e destinação dos resíduos, buscando garantir qualidade, segurança alimentar, continuidade do fornecimento, economicidade e redução de desperdícios, de forma compatível com o interesse público e com as necessidades da rede municipal de ensino.

4. Requisitos da contratação:

Para atendimento da necessidade identificada, a contratação deverá observar os requisitos técnicos, sanitários, de fornecimento e de habilitação necessários à aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, de forma a garantir a qualidade, a segurança dos alimentos, a regularidade do fornecimento e o atendimento às normas aplicáveis.

A contratada deverá possuir capacidade operacional para realizar o fornecimento parcelado dos produtos, garantindo a regularidade das entregas durante a vigência da contratação e observando as condições de armazenamento, transporte e conservação exigidas para cada gênero alimentício.

A empresa participante deverá comprovar, na forma estabelecida no edital, o atendimento às condições de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e, quando cabível, econômico-financeira e técnica, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Deverão ser exigidas, conforme aplicabilidade ao objeto e ao enquadramento do licitante, as declarações e documentações previstas no edital, incluindo:

I – Declarações:

- declaração de que atende aos requisitos de habilitação e de que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;
- declaração de cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- declaração de que não incorre nas situações de impedimento previstas na legislação;
- declaração relativa ao cumprimento das disposições da Lei Federal nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), quando houver tratamento de dados pessoais decorrente da execução contratual;
- declarações necessárias à aplicação dos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006 e na Lei Federal nº 14.133/2021, quando aplicáveis ao licitante.

II – Habilitação jurídica:

- ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, conforme a natureza jurídica da empresa;
- documentos de eleição ou designação dos administradores, quando aplicável;
- documento de identificação do representante legal, quando exigido;
- autorização para o exercício da atividade, quando cabível e exigida pela legislação específica.

III – Habilitação fiscal, social e trabalhista:

- inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ;
- inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, quando houver, pertinente ao ramo de atividade e compatível com o objeto;
- prova de regularidade perante a Fazenda Federal;
- prova de regularidade perante a Fazenda Estadual;
- prova de regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS;
- prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, na forma exigida pela legislação.

IV – Documentação sanitária e de funcionamento:

Quando exigíveis em razão da natureza dos produtos comercializados, deverão ser apresentados:

- alvará ou licença de funcionamento, conforme a legislação municipal aplicável;
- licença ou alvará sanitário vigente, quando exigido pela autoridade sanitária competente;
- demais registros, certificados, licenças ou documentos sanitários eventualmente exigidos pela legislação específica aplicável ao gênero alimentício fornecido.

A exigência de documentação sanitária deverá observar a natureza de cada item, evitando-se a imposição de documentos que não sejam legalmente exigíveis para determinado produto ou atividade.

A contratação deverá observar, ainda, as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, da Lei Federal nº 11.947/2009, das normas vigentes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, da legislação sanitária, das normas de segurança dos alimentos e demais disposições legais pertinentes.

5. Modelo de execução do objeto, que consiste na definição de como o contrato deverá produzir os resultados pretendidos desde o seu início até o seu encerramento

A execução do objeto deverá ocorrer de forma parcelada, de acordo com a necessidade da Administração Municipal e com o planejamento da alimentação escolar, visando assegurar o abastecimento regular das unidades da rede municipal de ensino durante a vigência da contratação.

As entregas dos gêneros alimentícios deverão observar o cronograma elaborado pelo Nutricionista Responsável Técnico pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Município de Itá/SC, considerando as necessidades de consumo, o planejamento dos cardápios, a capacidade de armazenamento e a adequada conservação dos produtos.

A entrega somente poderá ser realizada mediante Ordem de Compra ou documento equivalente devidamente autorizado pelo Município, no qual deverão constar, no mínimo, os produtos, quantidades, local e prazo para entrega.

A contratada deverá realizar as entregas nos locais e horários definidos pela Administração, observando rigorosamente as quantidades e especificações constantes na respectiva Ordem de Compra, sendo vedada a entrega de produtos em quantidade ou condições diferentes das solicitadas sem prévia autorização do Município.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em condições adequadas de higiene, conservação, acondicionamento e transporte, observando-se as características específicas de cada produto e, quando aplicável, as condições de temperatura exigidas para produtos refrigerados ou congelados.

No momento da entrega, os produtos serão submetidos à conferência pelos servidores responsáveis pelo recebimento, que verificarão, conforme aplicável:

- quantidade entregue;
- especificações e características dos produtos;
- integridade das embalagens;
- condições de higiene, conservação e transporte;
- prazo de validade;
- rotulagem e identificação;
- condições de temperatura dos produtos que necessitem de refrigeração ou congelamento; e
- demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência.

Os produtos que apresentarem desconformidade com as especificações, estiverem impróprios para consumo, apresentarem embalagens violadas ou danificadas, prazo de validade inadequado ou qualquer outra irregularidade que comprometa sua qualidade ou segurança deverão ser recusados, devendo a contratada providenciar sua substituição no prazo estabelecido pela Administração, sem qualquer ônus adicional para o Município.

A contratada deverá manter condições adequadas para o cumprimento das entregas

durante toda a vigência da contratação, garantindo a regularidade do fornecimento e evitando interrupções que possam comprometer o preparo e a distribuição da alimentação escolar.

O recebimento dos produtos não afastará a responsabilidade da contratada pela qualidade, segurança e conformidade dos gêneros alimentícios fornecidos, podendo a Administração realizar verificações posteriores sempre que identificadas irregularidades.

A execução será considerada satisfatória quando os gêneros alimentícios forem entregues de acordo com as quantidades solicitadas, especificações, condições de qualidade, prazos e demais requisitos estabelecidos, possibilitando o adequado preparo e fornecimento da alimentação escolar aos alunos da rede municipal de ensino.

Ao término da vigência da contratação, deverão ser observadas as condições relativas às últimas Ordens de Compra emitidas, aos produtos efetivamente entregues e recebidos, bem como às obrigações pendentes entre as partes, procedendo-se ao encerramento da execução após o cumprimento das obrigações contratualmente estabelecidas.

6. Modelo de gestão do contrato, que descreve como a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo órgão ou entidade*:*

A execução da contratação deverá ser acompanhada e fiscalizada pela Administração Municipal, observando-se as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e as demais normas aplicáveis, de modo a assegurar que o fornecimento dos gêneros alimentícios ocorra de acordo com as condições, especificações, quantidades, prazos e demais obrigações estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento contratual.

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as disposições legais aplicáveis, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

A gestão e a fiscalização da contratação serão exercidas por servidores formalmente designados pela Administração, podendo ser indicados substitutos para os casos de impedimento ou ausência dos titulares.

Gestora do contrato: Géssica Pricila de Azevedo Hass

Compete à gestora do contrato, sem prejuízo das demais atribuições previstas na legislação e nos regulamentos municipais, acompanhar a execução contratual sob o aspecto administrativo, coordenar o relacionamento com a contratada, acompanhar o cumprimento das obrigações assumidas, avaliar a necessidade de adoção de providências administrativas e encaminhar aos setores competentes as situações que demandem decisão da Administração.

Fiscal do contrato: Scheila Pierozan – Nutricionista.

A fiscalização da execução ficará a cargo da fiscal do contrato, que acompanhará diretamente o fornecimento dos gêneros alimentícios, especialmente quanto ao atendimento das especificações estabelecidas, qualidade, quantidade, condições de conservação, integridade das embalagens, prazos de validade, condições de transporte e demais requisitos previstos no Termo de Referência.

A fiscal do contrato deverá acompanhar as entregas realizadas pela contratada e registrar, em documento ou sistema próprio, as ocorrências relacionadas à execução, inclusive eventuais atrasos, desconformidades, produtos inadequados, irregularidades nas condições de entrega ou outras situações que possam comprometer o cumprimento das obrigações contratadas.

Quando forem constatadas faltas, defeitos ou desconformidades, a fiscal deverá determinar, dentro de sua competência, as providências necessárias para a regularização, inclusive a substituição dos produtos que não atendam às especificações ou condições estabelecidas, comunicando à gestora do contrato as situações que demandem decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

Os produtos entregues em desacordo com as especificações, impróprios para

consumo, com embalagem violada ou danificada, prazo de validade inadequado ou em condições incompatíveis com as exigências estabelecidas deverão ser recusados, cabendo à contratada realizar a substituição, às suas expensas, no prazo definido pela Administração, sem prejuízo das demais medidas cabíveis.

A fiscalização realizada pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pelo cumprimento integral das obrigações assumidas, pela qualidade e segurança dos produtos fornecidos ou pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em decorrência da execução contratual.

A contratada será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais obrigações decorrentes da execução do contrato, na forma da legislação aplicável.

A execução contratual deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados, observados os requisitos estabelecidos na legislação, sendo permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes às suas atribuições, quando necessário.

A gestora e a fiscal do contrato poderão solicitar apoio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração para esclarecimento de dúvidas e adoção de medidas destinadas à prevenção e ao gerenciamento de riscos relacionados à execução contratual, observadas as respectivas competências institucionais.
Os registros da fiscalização deverão subsidiar o recebimento dos produtos, a liquidação e o pagamento das despesas, bem como a adoção de eventuais medidas administrativas decorrentes de descumprimentos contratuais, quando cabíveis.

A gestão e a fiscalização deverão permanecer atentas à continuidade do fornecimento, considerando que os gêneros alimentícios são destinados à alimentação escolar, de modo que eventuais ocorrências que possam comprometer o abastecimento das unidades escolares deverão ser comunicadas tempestivamente à Administração para adoção das providências necessárias.

7. Critérios de medição e de pagamento

7.1. Critérios de Medição

A medição do objeto será realizada de forma parcelada, conforme as entregas efetivamente realizadas pela contratada e devidamente recebidas e aceitas pela Administração.

A cada entrega, serão conferidas as quantidades, especificações, condições de qualidade, integridade das embalagens, prazos de validade, condições de conservação e demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência e na respectiva Ordem de Compra.

Somente serão consideradas para fins de pagamento as quantidades de gêneros alimentícios efetivamente entregues, conferidas e aceitas pela fiscalização, em conformidade com as especificações e condições estabelecidas na contratação.

Os produtos entregues em desacordo com o objeto contratado, que apresentem defeitos, irregularidades, condições inadequadas de conservação, prazo de validade incompatível ou qualquer outra desconformidade não serão considerados para fins de medição e pagamento até que sejam devidamente substituídos ou regularizados pela contratada.

O recebimento e a conferência dos produtos serão realizados pelo servidor responsável, com posterior ateste da nota fiscal pela fiscalização contratual, quando constatada a conformidade do fornecimento.

A medição deverá ser compatível com os documentos fiscais apresentados e com os registros de recebimento das mercadorias, podendo ser utilizados, quando aplicáveis, ordens de compra, comprovantes de entrega, relatórios de recebimento ou outros documentos que permitam comprovar a efetiva execução do fornecimento.
Para o pagamento pela Administração Pública Municipal, deverá ser observada a ordem

cronológica de pagamentos, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando-se as fontes diferenciadas de recursos, quando aplicável.

7.2. Critérios de Pagamento

O pagamento será efetuado após a efetiva entrega dos gêneros alimentícios, o recebimento e a conferência dos produtos e o devido ateste da nota fiscal pela fiscalização contratual, desde que constatada a conformidade do fornecimento com as condições estabelecidas no Termo de Referência, na Ordem de Compra e no instrumento contratual.

A contratada deverá apresentar nota fiscal ou documento fiscal equivalente, contendo as informações necessárias à identificação do fornecimento realizado, acompanhada, quando exigível, dos documentos comprobatórios da entrega.

O pagamento será realizado, sempre que possível, até o 15º (décimo quinto) dia do mês subsequente ao da efetiva entrega e do recebimento definitivo dos produtos, observados os procedimentos administrativos necessários, a ordem cronológica de pagamentos e a disponibilidade financeira e orçamentária.

O pagamento ficará condicionado à regularidade da documentação exigida para a liquidação da despesa e à comprovação de que o fornecimento foi efetivamente realizado e aceito pela Administração.

A Administração efetuará as retenções tributárias e previdenciárias previstas na legislação aplicável, quando cabíveis, independentemente de estarem ou não destacadas na nota fiscal, ficando a contratada responsável pelo recolhimento dos tributos e demais encargos que lhe couberem.

Eventuais erros ou inconsistências na nota fiscal que impeçam a liquidação da despesa deverão ser corrigidos pela contratada, ficando suspenso o prazo para pagamento até a regularização, sem prejuízo das disposições legais aplicáveis.

Não será efetuado pagamento de produtos que não tenham sido efetivamente entregues, conferidos e aceitos pela Administração, ou que estejam em desacordo com as especificações estabelecidas na contratação.

A eventual aplicação de penalidades ou a existência de obrigações financeiras da contratada perante o Município somente poderá ensejar retenção, desconto ou compensação de valores quando houver fundamento legal e observância do devido processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, quando cabíveis.

8. Forma e critérios de seleção do fornecedor:

A seleção do fornecedor será realizada mediante Pregão, em sua forma eletrônica, sob o Sistema de Registro de Preços – SRP, considerando a natureza dos gêneros alimentícios a serem adquiridos e a necessidade de fornecimento parcelado, conforme as necessidades da Administração Municipal.

O critério de julgamento será o de menor preço por item, salvo justificativa técnica para eventual adoção de critério diverso, buscando assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, observadas as especificações, condições e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência.

A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela necessidade de aquisições parceladas e pela impossibilidade de determinar, de forma rígida, o momento exato em que cada gênero alimentício será necessário, permitindo que os produtos sejam adquiridos de acordo com o consumo e a demanda efetiva da rede municipal de ensino, evitando estoques excessivos, perdas e desperdícios.

Poderão participar da licitação os fornecedores que atendam às condições estabelecidas no edital e na legislação aplicável, devendo comprovar os requisitos de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e, quando cabível, econômico-financeira e técnica.

Os requisitos de habilitação e a documentação exigida para a seleção do fornecedor deverão observar aqueles definidos no Estudo Técnico Preliminar e detalhados neste Termo de Referência e no Edital, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e demais

normas aplicáveis.

A seleção deverá observar, ainda, as disposições relativas ao tratamento favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, quando aplicáveis, bem como as demais condições estabelecidas na legislação e no edital.

A proposta vencedora deverá atender integralmente às especificações dos gêneros alimentícios, às condições de fornecimento, aos prazos, aos padrões de qualidade, às exigências sanitárias e às demais condições estabelecidas pela Administração, não sendo admitida a contratação de produtos em desacordo com as características previstas no Termo de Referência.

9. Estimativas do valor da contratação, acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, que devem constar de documento separado e classificado

A estimativa do valor da contratação corresponde ao orçamento estimado para o procedimento licitatório, elaborado com base em pesquisa de preços realizada pela Administração, observando-se os parâmetros e procedimentos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021 e na regulamentação aplicável.

Para composição do valor estimado, foram considerados os preços unitários referenciais obtidos mediante pesquisa de mercado e consulta a fontes disponíveis, incluindo, conforme aplicável, planilha de preços referenciais, contratações realizadas por outros órgãos e entidades públicas, e demais fontes consideradas adequadas, cujos documentos comprobatórios serão juntados ao processo de contratação.

Os preços unitários referenciais, os quantitativos estimados e as respectivas memórias de cálculo constarão em documento próprio, integrante do processo, contendo os parâmetros utilizados para a formação dos preços e para o cálculo do valor estimado da contratação.

Considerando os quantitativos estimados para o período de vigência do Sistema de Registro de Preços e os preços unitários referenciais obtidos na pesquisa de preços, estima-se o **valor total máximo de R$ 1.359.446,00 (um milhão, trezentos e cinquenta e nove mil, quatrocentos e quarenta e seis reais)**.

O valor estimado servirá como referência para o procedimento licitatório, não representando obrigação de contratação integral dos quantitativos registrados, ficando as aquisições condicionadas às necessidades efetivas da Administração, à emissão das respectivas Ordens de Compra e à disponibilidade orçamentária e financeira, quando exigível.

Os quantitativos e valores estimados deverão ser utilizados exclusivamente como referência para o planejamento da contratação e para o processamento da licitação, observadas as condições estabelecidas no edital, no Termo de Referência e na respectiva Ata de Registro de Preços.

Item	Especificações Detalhadas dos Gêneros Alimentícios	Orçamento 01	Orçamento 02	Orçamento 03	Média
1.	Abacaxi congelado em pedaços (polpa)	21,00	23,90	23,99	22,96
2.	Abacaxi Pérola	5,80	11,49	2,90	6,73
3.	Açafrão da Terra/Cúrcuma, em pó 50g	6,95	5,99	8,39	7,11
4.	Agnoline, massa recheada com carne de frango ou gado, embalagem de 500g	14,79	14,99	14,99	14,92
5.	Alho Comum	32,71	30,94	24,99	29,55

6.	Alimento à Base de Arroz (leite de arroz), em pó, sabor original 300g	57,90	69,47	57,36	61,58
7.	Alimento à Base de Arroz (leite de arroz), líquido, sabor original 1L	15,50	22,20	25,55	21,08
8.	Alimento à Base de Amêndoas (leite de amêndoas), líquido, sabor original 1L	11,99	17,90	22,30	17,40
9.	Ameixa Vermelha Nacional	14,90	19,90	13,08	15,96
10.	Amido de Milho 1kg	6,60	10,46	12,99	10,02
11.	Arroz, classe longo fino, polido, tipo 1, subgrupo parboilizado 5kg	13,99	14,50	15,98	14,82
12.	Arroz quebradinho 1kg	2,99	3,29	4,99	3,76
13.	Azeite de Oliva Extra Virgem 500ml	58,88	42,78	45,00	48,89
14.	Banana Caturra	3,35	5,21	2,28	3,61
15.	Banha de porco refinada 1kg	11,75	16,49	14,90	14,38
16.	Batata Inglesa	3,90	5,19	3,51	4,20
17.	Batata Salsa	11,25	11,55	3,48	8,76
18.	Beterraba Comum	4,99	6,43	2,24	4,55
19.	Biscoito de arroz integral, sem glúten, sem leite e derivados e sem ovo 80g	7,77	10,99	11,99	10,25
20.	Biscoito doce sem glúten, sem leite e derivados e sem ovo 112g	11,78	12,99	14,38	13,05
21.	Biscoito doce tipo rosquinha, sabor chocolate 300g	4,99	5,49	5,99	5,49
22.	Biscoito doce tipo rosquinha, sabor coco 300g	3,52	5,69	5,99	5,07
23.	Biscoito doce tipo rosquinha, sabor leite 300g	3,52	5,29	5,99	4,93
24.	Bolacha de leite tipo “da Vaquinha” 350g	6,99	6,99	7,99	7,32
25.	Bolacha Salgada tipo ”cream cracker” 400g	6,29	6,89	7,98	7,05
26.	Bolacha Salgada Integral 400g	7,97	6,30	6,99	7,09
27.	Brócoli Japonês	6,60	7,38	2,98	5,65
28.	Cacau em Pó, puro, sem adição de açúcar 200g	15,90	16,14	26,69	19,58
29.	Café granulado solúvel instantâneo 200g	26,00	28,49	34,99	29,83
30.	Canela em rama 10g	3,72	4,49	5,49	4,57
31.	Caqui	8,80	10,26	6,96	8,67
32.	Carne Bovina, de 1ª qualidade, tipo ísca, cubos pequenos	34,00	32,00	23,95	29,98
33.	Carne Bovina Moída magra, de 1ª qualidade (tipo patinho ou coxão mole)	32,25	25,95	36,99	31,73
34.	Carne de Frango, bife médio de 100 gramas (filé sassami), congelado	22,05	15,95	14,78	17,59
35.	Carne de Frango, coxa e sobrecoxa, congelada, sem dorso	10,30	10,50	8,08	9,63
36.	Carne de Frango, coxinha da asa congelada	12,38	15,90	16,95	15,08
37.	Carne de Peixe, da espécie Tilápia	38,00	42,88	54,99	45,29

	800g				
38.	Carne Suína, pernil tipo ísca, cubos pequenos	20,90	18,00	14,95	17,95
39.	Cebola	5,15	5,29	1,96	4,13
40.	Cenoura	4,00	5,48	1,98	3,82
41.	Chuchu	4,50	5,65	2,40	4,18
42.	Colorífico vermelho, em pó, fino, homogêneo 500g	12,97	5,80	8,00	8,92
43.	Composto Lácteo sem Lactose (leite em pó sem lactose) 380g	23,69	26,99	27,99	26,22
44.	Couve-Flor	7,50	7,01	3,45	5,99
45.	Cravo da Índia 10g	6,47	2,95	4,93	4,78
46.	Extrato de Tomate simples concentrado 340g	4,40	2,49	5,69	4,19
47.	Farinha de Trigo especial, tipo 1 5kg	14,80	14,10	13,98	14,29
48.	Farinha sem glúten, ingredientes: farinha de arroz, fécula de mandioca, fécula de batata 1kg	14,80	14,99	21,99	17,26
49.	Feijão Carioca, grupo I/feijão comum/tipo I/classe cores 1kg	9,60	6,95	7,19	7,91
50.	Feijão Preto, grupo I/feijão comum/tipo 1/classe preto 1kg	11,20	4,20	4,90	6,76
51.	Feijão Vermelho, grupo I/feijão comum/tipo 1/classe cores 1kg	11,49	12,79	13,40	12,56
52.	Fermento Químico em pó 250g	14,48	5,15	5,70	8,44
53.	Flocos de milho com açúcar com sabor natural 500g	14,29	15,50	16,99	15,59
54.	Fubá de milho amarelo, enriquecido com ferro e ácido fólico 1kg	4,40	4,16	4,89	4,48
55.	Iogurte, 0% lactose, sabor morango 850g	21,98	13,90	12,70	16,19
56.	Iogurte, sabor morango 900ml	7,90	7,90	9,99	8,60
57.	Goiaba Vermelha	5,50	9,80	10,81	8,70
58.	Kiwi Nacional	19,50	30,35	28,58	26,14
59.	Laranja Pêra	4,40	6,92	3,50	4,94
60.	Leite em Pó Integral Instantâneo 400g	15,32	14,49	19,99	16,60
61.	Leite Integral, UHT, 1 litro	5,19	5,00	5,44	5,21
62.	Limão Taiti	3,83	7,99	8,99	6,94
63.	Macarrão tipo cabelo de anjo, com ovos 500g	5,00	4,65	4,40	4,68
64.	Macarrão tipo espaguete sem glúten e ovos 500g	8,15	5,10	6,18	6,48
65.	Macarrão tipo parafuso com ovos 500g	2,80	2,88	4,59	3,42
66.	Maçã Gala	4,50	12,43	13,44	10,12
67.	Mamão Formosa	4,80	8,97	11,33	8,37
68.	Manga Rosa	4,80	8,67	8,63	7,37
69.	Maracujá	11,94	10,99	16,99	13,31
70.	Manteiga sem sal 200g	11,98	8,95	12,90	11,28
71.	Mel de Abelha 500g	32,26	27,80	21,90	27,32
72.	Melancia	3,56	3,45	2,44	3,15

73.	Melão	4,50	7,00	3,95	5,15
74.	Milho para pipoca, classe amarelo, grupo duro, tipo 1 500g	3,30	2,79	2,99	3,03
75.	Óleo de Soja refinado tipo 1 900ml	7,20	7,45	7,90	7,52
76.	Orégano 100g	12,69	4,89	7,13	8,24
77.	Ovos de Galinha tipo “grande”, casca lisa, dúzia	7,29	10,95	12,59	10,28
78.	Palito Salgado, frito, sem cobertura 1kg	34,90	47,90	-	41,40
79.	Pão de Forma Fatiado Branco, tipo horizontal 500g	10,35	8,45	9,98	9,59
80.	Pão de Forma Fatiado Integral, tipo horizontal 500g	13,22	9,99	10,98	11,40
81.	Pão Sovado Branco, com 50g cada em média, 1kg	21,95	14,98	18,90	18,61
82.	Pão Sovado Integral, com 50g cada em média 1kg	21,15	19,90	23,05	21,37
	Pão para Cachorro Quente, com 25g cada, 1kg	21,50	19,99		20,75
83.	Pão para Cachorro Quente, com 50g cada, 1kg	23,58	16,90	16,99	19,16
84.	Pêra Nacional	10,72	13,27	7,79	10,59
85.	Pêssego	9,30	12,68	3,96	8,65
86.	Pimentão Amarelo	19,51	11,93	18,99	16,81
87.	Pimentão Verde	13,97	11,72	5,79	10,49
88.	Pimentão Vermelho	19,51	11,93	18,99	16,81
89.	Polvilho Azedo, grupo fécula, tipo I 500g	5,45	3,50	3,20	4,05
90.	Polvilho Doce, grupo fécula, tipo I 500g	5,40	4,20	2,65	4,08
91.	Preparo líquido para refresco de frutas 500ml	6,09	6,90	8,49	7,16
92.	Presunto de carne suína, magro, pré-cozido 180g	6,39	12,39	15,98	11,59
93.	Queijo tipo mussarela, fatiado, 0% lactose 150g	18,98	12,21	9,55	13,58
94.	Queijo tipo mussarela, fatiado 1kg	43,95	51,90	-	47,93
95.	Repolho	7,95	4,40	5,60	5,98
96.	Requeijão cremoso, 400g	15,65	16,99	21,99	18,21
97.	Requeijão cremoso 0% lactose, 180g	9,79	10,99	11,69	10,82
98.	Rosca de Polvilho	23,65	32,90	35,16	30,57
99.	Sagu, tipo 1	6,45	4,17	11,29	7,30
100.	Sal refinado, iodado	2,10	2,00	1,50	1,87
101.	Suco de Uva 100% Natural	13,15	19,49	23,99	18,88
102.	Tomate	7,21	8,65	10,99	8,95
103.	Uva Comum	12,01	18,01	11,22	13,75
104.	Vagem Verde	14,87	13,18	14,44	14,16
105.	Vinagre de Vinho Tinto 3L	25,85	28,20	28,68	27,58

10. Adequação orçamentária

As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta das dotações orçamentárias consignadas na Lei Orçamentária Anual – LOA do Município de Itá/SC, correspondentes aos exercícios financeiros de 2026 e 2027, conforme a efetiva execução das despesas e a disponibilidade orçamentária de cada exercício.

Para o atendimento das despesas decorrentes do fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, serão utilizados, conforme a natureza e a disponibilidade dos recursos:

- Recursos oriundos da União, destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, vinculados às dotações orçamentárias nº 124, 125 e 126;
- Recursos próprios do Município, vinculados às dotações orçamentárias nº 123 e 596.

Para as despesas executadas no exercício de 2027, deverão ser utilizadas as dotações orçamentárias correspondentes consignadas na Lei Orçamentária do respectivo exercício, observadas as disposições da legislação orçamentária e financeira aplicável.

11. Especificação do produto, preferencialmente conforme catálogo eletrônico de padronização, observados os requisitos de qualidade, rendimento, compatibilidade, durabilidade e segurança

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão ser especificados de forma clara, objetiva e suficiente para permitir a adequada identificação dos produtos, a formulação das propostas pelos licitantes, a comparação entre as ofertas e a posterior fiscalização do fornecimento.

As especificações dos produtos deverão observar, sempre que houver correspondência, os padrões e referências constantes do Catálogo Eletrônico de Padronização, bem como as normas técnicas, sanitárias e regulamentares aplicáveis a cada gênero alimentício.

Para cada item deverão ser estabelecidos, no mínimo, a descrição do produto, unidade de fornecimento, características e composição quando necessárias, apresentação, embalagem, condições de conservação, prazo de validade, requisitos de qualidade e demais características indispensáveis à adequada execução do objeto.

Os produtos deverão atender aos padrões de qualidade e segurança alimentar aplicáveis, ser próprios para consumo humano e apresentar características compatíveis com sua finalidade na elaboração da alimentação escolar, observando-se, quando pertinente, os requisitos de rendimento, composição, conservação e condições de preparo.

As embalagens deverão estar íntegras, adequadamente acondicionadas, identificadas e rotuladas, contendo as informações exigidas pela legislação aplicável, não sendo admitidos produtos com sinais de violação, deterioração, contaminação ou qualquer condição que possa comprometer sua qualidade e segurança.

Os gêneros alimentícios perecíveis, refrigerados ou congelados deverão atender às condições específicas de conservação, acondicionamento, transporte e temperatura estabelecidas para cada produto, de modo a preservar suas características e garantir sua segurança até o recebimento pela Administração.

As especificações deverão ser elaboradas de maneira a não restringir indevidamente a competitividade, sendo vedada a indicação de marca ou fabricante, salvo nas hipóteses legalmente admitidas e mediante a devida justificativa.

A relação completa dos gêneros alimentícios, respectivos quantitativos, unidades de fornecimento e especificações técnicas constará de planilha própria anexa ao Termo de Referência, que integrará o instrumento para todos os fins.

Os produtos deverão atender, ainda, à legislação sanitária e de segurança dos alimentos, às normas dos órgãos competentes e às disposições aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, especialmente quanto à qualidade e adequação

dos alimentos destinados aos estudantes da rede municipal de ensino.

12. Indicação dos locais de entrega dos produtos e das regras para recebimentos provisório e definitivo, quando for o caso

Os locais de entrega e os respectivos quantitativos dos gêneros alimentícios serão definidos pela Administração Municipal, conforme cronograma elaborado pelo **Nutricionista Responsável Técnico pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Município de Itá/SC**, considerando as necessidades de consumo, o planejamento dos cardápios, a capacidade de armazenamento e a demanda das unidades escolares.

As entregas deverão ocorrer nos locais, datas e horários indicados na respectiva Ordem de Compra, sendo de responsabilidade da contratada o transporte e a entrega dos produtos em condições adequadas de higiene, conservação, acondicionamento e segurança, observadas as características específicas de cada gênero alimentício.

No ato da entrega, será realizado o recebimento provisório, mediante conferência inicial dos produtos, especialmente quanto às quantidades, especificações, integridade das embalagens, identificação, prazo de validade e condições aparentes de conservação e transporte.

O recebimento provisório não implica aceitação definitiva dos produtos, ficando condicionada a sua aceitação à posterior verificação da conformidade integral com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, na Ordem de Compra e no instrumento contratual.

O **recebimento definitivo** ocorrerá após a conferência e constatação de que os produtos entregues atendem integralmente às condições estabelecidas na contratação, podendo ser realizado pelo servidor responsável pelo recebimento e/ou pela fiscalização contratual, conforme fluxo definido pela Administração.

Quando forem constatadas divergências de quantidade, qualidade ou especificação, produtos com embalagem violada ou danificada, prazo de validade inadequado, condições impróprias de conservação ou qualquer outra desconformidade, a Administração poderá recusar o recebimento, total ou parcialmente, devendo a contratada providenciar a substituição ou regularização dos produtos, sem ônus adicional para o Município.

A substituição dos produtos recusados deverá ocorrer no prazo estabelecido no Termo de Referência ou pela fiscalização, considerando a natureza do produto e a necessidade de continuidade da alimentação escolar.

O recebimento dos produtos não exclui a responsabilidade da contratada pela qualidade, segurança e conformidade dos gêneros alimentícios fornecidos, inclusive quanto a vícios ou defeitos que somente sejam identificados posteriormente.

O recebimento provisório e definitivo deverá ser formalizado por meio dos registros adotados pela Administração, tais como comprovante de entrega, documento fiscal, atesto, termo ou registro equivalente, de forma a possibilitar a comprovação dos quantitativos efetivamente entregues e aceitos.

Somente os produtos efetivamente entregues e aceitos pela Administração serão considerados para fins de medição, liquidação e pagamento, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

13. Especificação da garantia exigida e das condições de manutenção e assistência técnica, quando for o caso

Considerando que o objeto consiste no fornecimento de gêneros alimentícios para alimentação escolar, não se aplica a exigência de manutenção ou assistência técnica, por se tratar de bens de consumo. A garantia da contratação estará relacionada à qualidade, segurança, conformidade e adequação dos produtos fornecidos.

A contratada deverá garantir que todos os gêneros alimentícios entregues estejam em perfeitas condições de consumo e atendam integralmente às especificações estabelecidas no Termo de Referência, às condições de qualidade, conservação, embalagem, validade e

demais requisitos previstos na legislação sanitária aplicável.

No recebimento dos produtos, serão observadas, entre outras, as seguintes condições:

- **Embalagens:** não serão aceitos produtos com embalagens danificadas, violadas, rasgadas, estufadas, amassadas de forma que comprometa o produto ou que apresentem qualquer condição capaz de prejudicar sua qualidade e segurança;
- **Prazo de validade:** não serão aceitos produtos com prazo de validade incompatível com o estabelecido no Termo de Referência ou que apresentem prazo de validade insuficiente para o consumo previsto, considerando a natureza e as características de cada produto;
- **Hortifrutigranjeiros:** deverão apresentar condições adequadas de frescor, integridade, aparência e maturação, não sendo aceitos produtos excessivamente maduros, deteriorados, murchos, danificados ou que apresentem sinais de apodrecimento ou comprometimento que inviabilizem seu consumo;
- **Características organolépticas:** os produtos deverão apresentar características próprias de sua natureza, incluindo **odor, cor, textura, sabor e aparência**, quando aplicáveis, não sendo aceitos aqueles que apresentem alterações, odores estranhos, sinais de deterioração, fermentação, contaminação ou outras características incompatíveis com o produto;
- **Condições de conservação:** os produtos deverão ser transportados e entregues em condições adequadas de conservação, inclusive quanto à temperatura, quando se tratar de produtos refrigerados ou congelados;
- **Rotulagem e identificação:** os produtos deverão apresentar identificação e rotulagem em conformidade com a legislação aplicável, permitindo a verificação de sua origem, composição, validade e demais informações obrigatórias.

Os produtos que não atenderem aos requisitos estabelecidos serão recusados, total ou parcialmente, no momento do recebimento ou posteriormente, caso a desconformidade seja identificada após a entrega.

A contratada deverá substituir, às suas expensas e sem qualquer ônus adicional para o Município, os produtos recusados ou que apresentem vícios, defeitos, deterioração ou desconformidades, no prazo estabelecido pela Administração, sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas e penalidades cabíveis.

A aceitação dos produtos pela Administração não afasta a responsabilidade da contratada pela qualidade e segurança dos gêneros alimentícios fornecidos, permanecendo a obrigação de substituição daqueles que posteriormente apresentarem desconformidade atribuível ao fornecimento.

Em razão da natureza do objeto, não haverá necessidade de manutenção preventiva, corretiva ou assistência técnica, sendo a obrigação principal da contratada assegurar a qualidade e a conformidade dos gêneros alimentícios durante o fornecimento.

14. Responsável pela elaboração

Itá, 10 de Setembro de 2026.

Scheila Pierozan
Nutricionista CRN10 0794