

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e fornecimento da alimentação escolar nas unidades da Rede Pública Municipal de Ensino de Araquari/SC, conforme necessidades da Secretaria de Educação e diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

1.2 Descrição do objeto:

LOTE 1 - BISCOITO COOKIES						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
1	BISCOITO TIPO COOKIES DE AMENDOIM COM AÇÚCAR MASCADO. NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA OU BANHA SUÍNA. PORCIONAMENTO DEVE SER EM EMBALAGENS DE ATÉ 500G CONTENDO	480294	QUILO	1000	R\$ 43,05	R\$ 43.050,00
VALOR TOTAL LOTE 1						R\$ 43.050,00
LOTE 02 - BISCOITO CREAM CRACKER						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
2	BISCOITO INTEGRAL SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: INTEGRAL E SEM RECHEIO, TIPO: CREAM CRACKER. CONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA. UNIDADE DE ATÉ 500G.	460235	QUILO	750	R\$ 7,12	R\$ 5.340,00
VALOR TOTAL LOTE 2						R\$ 5.340,00
LOTE 03 - Biscoito de POLVILHO						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
3	BISCOITO OU ROSQUINHA DE POLVILHO, SABOR TRADICIONAL, CONTENDO GORDURAS NOBRES (COCO) NA LISTA DE INGREDIENTES, (ISENTO DE SOJA, GLÚTEN E GORDURA VEGETAL HIDROGENADA). EMBALAGEM DE ATÉ 200G.		Quilo	750	R\$ 93,63	R\$ 70.222,50
VALOR TOTAL LOTE 3						R\$ 70.222,50
Lote 4 - Farinha de Trigo com Fermento						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
4	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO. PACOTE DE 1KG. DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	460265	Quilo	3.500	R\$ 5,49	R\$ 19.215,00



VALOR TOTAL LOTE 4						R\$ 19.215,00
Lote 5 - BISCOITO INTEGRAL SALGADO						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
5	BISCOITO INTEGRAL SALGADO FEITO A BASE DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL OU AVEIA. INGREDIENTES: AVEIA E/OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO, ÓLEO VEGETAL E/OU MANTEIGA, OVOS, SAL E FERMENTO. PODERÁ CONTER ADIÇÃO DE OUTRAS FARINHAS, SEMENTES E OLEAGINOSAS (CHIA, LINHAÇA, GERGELIM, CASTANHAS). OS BISCOITOS DEVERÃO APRESENTAR FORMATO REGULAR, TEXTURA CROCANTE, COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO. NÃO PODERÁ CONTER CORANTE ARTIFICIAL, AROMATIZANTE ARTIFICIAL, AÇÚCAR, MEL, MELADO, EDULCORANTE, REALÇADOR DE SABOR, CONSERVANTES SINTÉTICOS, MARGARINA, GORDURA VEGETAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GORDURA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA E INGREDIENTES QUE CONTENHAM GORDURA TRANS EM SUA COMPOSIÇÃO. APRESENTAÇÃO: PACOTES DE 250 GRAMAS ATÉ 1 KG.	266196	QUILO	1000	R\$ 32,58	R\$ 32.580,00
VALOR TOTAL LOTE 5						R\$ 32.580,00
Lote 6- Carne bovina em cubos (coxão mole)						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
6	CARNE BOVINA - COXÃO MOLE SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2 CM, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS. EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	447435	Quilo	2.000	R\$ 38,20	R\$ 76.400,00
VALOR TOTAL LOTE 6						R\$ 76.400,00
Lote 7 - Carne bovina em cubos (patinho)						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
7	CARNE BOVINA - PATINHO SEM OSSO, EM CUBOS, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA). EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	449724	Quilo	3.000	R\$ 34,56	R\$ 103.680,00
VALOR TOTAL LOTE 7						R\$ 103.680,00
Lote 8 - Carne bovina em iscas (patinho)						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO



8	CARNE BOVINA SEM OSSO, EM ISCAS - PATINHO, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA). EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	451066	Quilo	7.500	R\$ 38,52	R\$ 288.900,00
VALOR TOTAL LOTE 8						R\$ 288.900,00
Lote 9 - CARNE SUÍNA						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
9	CARNE SUÍNA TIPO FILÉ MIGNON EM CUBOS CONGELADA. EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	447539	Quilo	5.250	R\$ 25,51	R\$ 133.927,50
VALOR TOTAL LOTE 9						R\$ 133.927,50
Lote 10 - CEREAL MATINAL						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
10	CEREAL MATINAL SEM AÇÚCAR - SABOR NATURAL MILHO. FLOCOS DE MILHO NATURAIS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. INGREDIENTES: MILHO, SAL, VITAMINAS, MINERAIS, ANTIOXIDANTE. TEXTURA CROCANTE. ISENTO DE MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES OU SABOR DIFERENTES DA SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR MARCA E/OU NOME DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL. EMBALAGEM EM PACOTES DE PLÁSTICO OU CAIXAS RESISTENTE DE ATÉ 1 KG CADA.	463971	QUILO	3000	R\$ 25,06	R\$ 75.180,00
VALOR TOTAL LOTE 10						R\$ 75.180,00
Lote 11 - COXA E SOBRE COXA DE FRANGO						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
11	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA E SEM PELE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CONGELADO. EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	451063	Quilo	10.500	R\$ 16,99	R\$ 178.395,00
VALOR TOTAL LOTE 11						R\$ 178.395,00
Lote 12 - -FILÉ DE FRANGO EM TIRAS						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
12	FILÉ DE FRANGO EM TIRAS CONGELADO. IN NATURA, CONGELADO E CORTADO EM TIRAS. EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	4475852	Quilo	3.750	R\$ 16,50	R\$ 61.875,00
VALOR TOTAL LOTE 12						R\$ 61.875,00
Lote 13 - Fórmula Infantil						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
13	FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA FORMULADA COM PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA E ISENTA DE LACTOSE. DEVE POSSUIR EM SUA FORMULAÇÃO PREBIÓTICOS, DHA E ARA E NUCLEOTÍDEOS. ISENTO DE GLÚTEN. LATA FLANDERS DE 400G OU 800G.	435232	Quilo	80	R\$ 283,56	R\$ 22.684,80
VALOR TOTAL LOTE 13						R\$ 22.684,80
Lote 14- Fórmula infantil (aminoácidos livres)						



	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
14	FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA FORMULADA COM AMINOÁCIDOS LIVRES E ISENTA DE PROTEÍNA DO LEITE E LACTOSE. LATA FLANDERS DE 400G.	404749	Quilo	40	R\$ 240,00	R\$ 9.600,00
VALOR TOTAL LOTE 14						R\$ 9.600,00
Lote 15 - Fórmula Infantil (AR)						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
15	FÓRMULA INFANTIL ANTI REGURGITAÇÃO (AR) PARA LACTENTES E DE SEGMENTO. FÓRMULA INFANTIL COM DHA E ARA. INGREDIENTES: SORO DE LEITE DESMINERALIZADO, AMIDO, OLEÍNA DE PALMA, LEITE DESNATADO, GALACTO-OLIGOSSACARÍDEO, ÓLEO DE PALMISTE, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE MILHO, LACTOSE, CITRATO DE CÁLCIO, FRUTOOLIGOSSACARÍDEO, CLORETO DE MAGNÉSIO, ÓLEO DE PEIXE COM ALTO TEOR DE DHA, CLORETO DE CÁLCIO, CITRATO DE POTÁSSIO, L-FENILALANINA, L-ASCORBATO DE SÓDIO, ÓLEO DE MORTIERELLA ALPINA COM ALTO TEOR DE ARA, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, ÓLEO DE GIRASSOL DE ALTO TEOR OLEICO, MISTURA DE NUCLEOTÍDEOS, TAURINA, CLORETO DE SÓDIO, SULFATO FERROSO, L-HISTIDINA, MIO-INOSITOL, SULFATO DE ZINCO, ACETATO DE DL-TOCOFEROL, BITARTARATO DE COLINA, L-CARNITINA, NICOTINAMIDA, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, SULFATO DE COBRE, D-BIOTINA, COLECALCIFEROL, TIAMINA MONONITRATO, ACETATO DE RETINOL, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, SULFATO DE MANGANÊS, RIBOFLAVINA, IODETO DE POTÁSSIO, ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO, CIANOCOBALAMINA, FITOMENADIONA, SELENATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E REGULADORES DE ACIDEZ HIDRÓXIDO DE POTÁSSIO E ÁCIDO CÍTRICO. ISENTA DE GLÚTEN. ISENTA DE FUNGOS, INSETOS E UMIDADE. EMBALAGEM: LATA FLANDRES DE 400G OU 800G.		Quilo	40	R\$ 103,12	R\$ 4.124,80
VALOR TOTAL LOTE 15						R\$ 4.124,80
Lote 16 - Fórmula Infantil de 0 a 6 meses						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
16	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA (PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES). INGREDIENTES: LEITE DE VACA SEMI-DESNATADO OU DESNATADO, ÓLEOS VEGETAIS, VITAMINA C, TAURINA, SULFATO DE FERRO E ZINCO, VITAMINA A, NIACINA, GLUCONATO DE COBRE OU SULFATO DE COBRE, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA B1, B2 E B6, ÁCIDO FÓLICO, IODATO DE POTÁSSIO, VITAMINA K, VITAMINA D, BIOTINA, COM PREBIÓTICOS. CONTENDO	436337	Quilo	100	R\$ 85,87	R\$ 8.587,00



	DHA E ARA. ISENTO DE GLÚTEN. EMBALAGEM: LATA FLANDRES DE ATÉ 800G					
VALOR TOTAL LOTE 16						R\$ 8.587,00
Lote 17 - Fórmula Infantil a partir de 6 meses						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
17	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO (PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 6 MESES). INGREDIENTES: LEITE DE VACA SEMI-DESNATADO OU DESNATADO, ÓLEOS VEGETAIS, VITAMINA C, TAURINA, SULFATO DE FERRO E ZINCO, VITAMINA A, NIACINA, GLUCONATO DE COBRE OU SULFATO DE COBRE, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA B1, B2 E B6, ÁCIDO FÓLICO, IODATO DE POTÁSSIO, VITAMINA K, VITAMINA D, BIOTINA, COM PREBIÓTICOS. DEVE CONTER DHA E ARA. ISENTO DE GLÚTEN. EMBALAGEM: LATA FLANDRES DE ATÉ 800G.	436761	Quilo	400	R\$ 81,88	R\$ 32.752,00
VALOR TOTAL LOTE 17						R\$ 32.752,00
Lote 18 - Hortifruti						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
18	MORANGO IN NATURA, FRESCO.	464328	Quilo	3000	R\$ 42,95	R\$ 128.850,00
19	MELÃO IN NATURA, FRESCO.	471959	QUILO	7500	R\$ 7,50	R\$ 56.250,00
20	MAÇÃ (FUJI OU GALA NACIONAL), IN NATURA, MADURA, PESO MÉDIO 130 G/UNIDADE.	464401/464400	QUILO	9000	R\$ 12,24	R\$ 110.160,00
21	GOIABA VERMELHA, IN NATURA, MADURA.	464392	QUILO	4500	R\$ 9,90	R\$ 44.550,00
22	BANANA NANICA, INÍCIO DE MATURAÇÃO, PESO MÉDIO 110 G/UNIDADE.	464380	QUILO	10500	R\$ 6,20	R\$ 65.100,00
23	BANANA BRANCA OU PRATA, INÍCIO DE MATURAÇÃO, PESO MÉDIO 80 G/UNIDADE.	464381	QUILO	9000	R\$ 6,40	R\$ 57.600,00
24	BRÓCOLIS IN NATURA, PESO MÉDIO DE 400 G.	463837	UNIDADE	5250	R\$ 6,00	R\$ 31.500,00
25	MANGA PALMER, IN NATURA, FRESCA, MADURA	464407	QUILO	6000	R\$ 6,99	R\$ 41.940,00
26	UVA VERDE SEM SEMENTE, IN NATURA, MADURA, EXTRA, PRIMEIRA QUALIDADE, CASCA ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME.	464454	QUILO	2250	R\$ 14,83	R\$ 33.367,50
27	ALHO ROXO. CASCA E PELÍCULA ROXA. DEVERÁ APRESENTAR BULBO INTEIRO, BOA QUALIDADE SEM BROTAÇÃO, SEM CABEÇA ABERTA.	463938	QUILO	563	R\$ 31,50	R\$ 17.734,50
28	UVA ROXA SEM SEMENTE, IN NATURA, MADURA, EXTRA, PRIMEIRA QUALIDADE, CASCA ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME.	464903	QUILO	2250	R\$ 14,83	R\$ 33.367,50
VALOR TOTAL LOTE 18						R\$ 620.419,50
Lote 19 - Geléia						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
29	GELÉIA 100% FRUTA - SABORES DIVERSOS. COMPOSTA POR 100% DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E DE CONSERVANTES. EMBALAGEM DE ATÉ 400G	462699	Quilo	750	R\$ 82,00	R\$ 61.500,00
VALOR TOTAL LOTE 19						R\$ 61.500,00



Lote 20 - Iogurte sem Lactose						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
30	IOGURTE NATURAL SEM LACTOSE - SABORES DIVERSOS. ISENTO DE GORDURA TRANS. EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 170G..	446707	Unidade	500	R\$ 3,25	R\$ 1.625,00
VALOR TOTAL LOTE 20						R\$ 1.625,00
Lote 21 - Iogurte Vegetal						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
31	IOGURTE 100% VEGETAL - SABORES DIVERSOS. A BASE DE COCO, ISENTO DE LEITE E/ OU DERIVADOS E DE GLÚTEN. EMBALAGEM RESISTENTE DE APROXIMADAMENTE 170G.		Unidade	300	R\$ 11,19	R\$ 3.357,00
VALOR TOTAL LOTE 21						R\$ 3.357,00
Lote 22 - PÃO DE QUEIJO						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
32	PÃO DE QUEIJO CONGELADO (ZERO GORDURA TRANS). PRODUTO ISENTO DE GLÚTEN. SEM GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. NÃO DEVE CONTER CORANTES, AROMATIZANTES E CONSERVANTES. EMBALAGEM COM ATÉ 1KG.	460494	QUILO	3.750	R\$ 16,99	R\$ 63.712,50
VALOR TOTAL LOTE 22						R\$ 63.712,50
Lote 23 - Pinhão Descascado						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
33	PINHÃO DESCASCADO CONGELADO. APRESENTAÇÃO EM SACOS RESISTENTES DE 01 A 20KG. CARACTERÍSTICAS: COZIDO, DESCASCADO E CONGELADO.	464544	Quilo	1.000	R\$ 27,33	R\$ 27.330,00
VALOR TOTAL LOTE 23						R\$ 27.330,00
Lote 24 - TORRADA						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
34	TORRADA MULTIGRÃOS, COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E/OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, MIX DE CEREAIS, AÇÚCAR, ÓLEO VEGETAL, EXTRATO DE MALTE, SAL E GLÚTEN DE TRIGO. EMBALAGEM MÍNIMA DE 140 GRAMAS.	460530	EMBALAGEM	3000	R\$ 5,44	R\$ 16.320,00
VALOR TOTAL LOTE 24						R\$ 16.320,00

COTA RESERVADA

LOTE 25 COTA RESERVADA - Biscoito de POLVILHO						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
35	BISCOITO OU ROSQUINHA DE POLVILHO, SABOR TRADICIONAL, CONTENDO GORDURAS NOBRES (COCO) NA LISTA DE INGREDIENTES, (ISENTO DE SOJA, GLÚTEN E GORDURA VEGETAL HIDROGENADA). EMBALAGEM DE ATÉ 200G.		Quilo	250	R\$ 93,63	R\$ 23.407,50
VALOR TOTAL LOTE 25						R\$ 23.407,50



Lote 26 COTA RESERVADA - Carne bovina em cubos (patinho)						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
36	CARNE BOVINA - PATINHO SEM OSSO, EM CUBOS, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA). EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	449724	Quilo	1.000	R\$ 34,56	R\$ 34.560,00
VALOR TOTAL LOTE 26						R\$ 34.560,00
Lote 27 COTA RESERVADA - Carne bovina em iscas (patinho)						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
37	CARNE BOVINA SEM OSSO, EM ISCAS - PATINHO, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA). EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	451066	Quilo	2.500	R\$ 38,52	R\$ 96.300,00
VALOR TOTAL LOTE 27						R\$ 96.300,00
Lote 28 COTA RESERVADA - CARNE SUÍNA						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
38	CARNE SUÍNA TIPO FILÉ MIGNON EM CUBOS CONGELADA. EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	447539	Quilo	1.750	R\$ 25,51	R\$ 44.642,50
VALOR TOTAL LOTE 28						R\$ 44.642,50
Lote 29 COTA RESERVADA - CEREAL MATINAL						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
39	CEREAL MATINAL SEM AÇÚCAR - SABOR NATURAL MILHO. FLOCOS DE MILHO NATURAIS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. INGREDIENTES: MILHO, SAL, VITAMINAS, MINERAIS, ANTIOXIDANTE. TEXTURA CROCANTE. ISENTO DE MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES OU SABOR DIFERENTES DA SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR MARCA E/OU NOME DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL. EMBALAGEM EM PACOTES DE PLÁSTICO OU CAIXAS RESISTENTE DE ATÉ 1 KG CADA.	463971	QUILO	1000	R\$ 25,06	R\$ 25.060,00
VALOR TOTAL LOTE 29						R\$ 25.060,00
Lote 30 COTA RESERVADA - COXA E SOBRE COXA DE FRANGO						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
40	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA E SEM PELE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CONGELADO. EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	451063	Quilo	3.500	R\$ 16,99	R\$ 59.465,00
VALOR TOTAL LOTE 30						R\$ 59.465,00
Lote 31 COTA RESERVADA - -FILÉ DE FRANGO EM TIRAS						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
41	FILÉ DE FRANGO EM TIRAS CONGELADO. IN NATURA, CONGELADO E CORTADO EM TIRAS. EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	4475852	Quilo	1.250	R\$ 16,50	R\$ 20.625,00
VALOR TOTAL LOTE 31						R\$ 20.625,00
Lote 32 COTA RESERVADA - Hortifruti						



	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
42	MORANGO IN NATURA, FRESCO.	464328	Quilo	1000	R\$ 42,95	R\$ 42.950,00
43	MELÃO IN NATURA, FRESCO.	471959	QUILO	2500	R\$ 7,50	R\$ 18.750,00
44	MAÇÃ (FUJI OU GALA NACIONAL), IN NATURA, MADURA, PESO MÉDIO 130 G/UNIDADE.	464401/ 464400	QUILO	3000	R\$ 12,24	R\$ 36.720,00
45	GOIABA VERMELHA, IN NATURA, MADURA.	464392	QUILO	1500	R\$ 9,90	R\$ 14.850,00
46	BANANA NANICA, INÍCIO DE MATURAÇÃO, PESO MÉDIO 110 G/UNIDADE.	464380	QUILO	3500	R\$ 6,20	R\$ 21.700,00
47	BANANA BRANCA OU PRATA, INÍCIO DE MATURAÇÃO, PESO MÉDIO 80 G/UNIDADE.	464381	QUILO	3000	R\$ 6,40	R\$ 19.200,00
48	BRÓCOLIS IN NATURA, PESO MÉDIO DE 400 G.	463837	UNIDA DE	1750	R\$ 6,00	R\$ 10.500,00
49	MANGA PALMER, IN NATURA, FRESCA, MADURA	464407	QUILO	2000	R\$ 6,99	R\$ 13.980,00
50	UVA VERDE SEM SEMENTE, IN NATURA, MADURA, EXTRA, PRIMEIRA QUALIDADE, CASCA ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME.	464454	QUILO	750	R\$ 14,83	R\$ 11.122,50
51	ALHO ROXO. CASCA E PELÍCULA ROXA. DEVERÁ APRESENTAR BULBO INTEIRO, BOA QUALIDADE SEM BROTAÇÃO, SEM CABEÇA ABERTA.	463938	QUILO	187	R\$ 31,50	R\$ 5.890,50
52	UVA ROXA SEM SEMENTE, IN NATURA, MADURA, EXTRA, PRIMEIRA QUALIDADE, CASCA ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME.	464903	QUILO	750	R\$ 14,83	R\$ 11.122,50
VALOR TOTAL LOTE 32						R\$ 206.785,50
Lote 33 COTA RESERVADA - Geléia						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
53	GELÉIA 100% FRUTA - SABORES DIVERSOS. COMPOSTA POR 100% DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E DE CONSERVANTES. EMBALAGEM DE ATÉ 400G	462699	Quilo	250	R\$ 82,00	R\$ 20.500,00
VALOR TOTAL LOTE 33						R\$ 20.500,00
Lote 34 COTA RESERVADA - PÃO DE QUEIJO						
	Produto - Descrição	CATMAT	Descrição	Quantidade	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
54	PÃO DE QUEIJO CONGELADO (ZERO GORDURA TRANS). PRODUTO ISENTO DE GLÚTEN. SEM GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. NÃO DEVE CONTER CORANTES, AROMATIZANTES E CONSERVANTES. EMBALAGEM COM ATÉ 1KG.	460494	QUILO	1.250	R\$ 16,99	R\$ 21.237,50
VALOR TOTAL LOTE 34						R\$ 21.237,50
VALOR TOTAL GERAL						R\$ 2.513.360,60

1.3 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.4 Na presente licitação, os itens com valor individual estimado de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) serão reservados exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, conforme previsto no art. 6º do Decreto nº 8.538/2015 e nos arts. 4º e 5º da Lei Complementar nº 123/2006.



1.5 A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada conforme previsto nos Art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

1.6 Nos termos do art. 25, §8º, da Lei nº 14.133/2021, fica prevista cláusula de reajustamento dos preços contratados, a ser aplicada após 12 (doze) meses contados da data-base do orçamento estimado da contratação.

1.7 Todas as especificações foram compatibilizadas com o CATMAT (Catálogo de Materiais do Governo Federal), garantindo padronização técnica, isonomia entre fornecedores e alinhamento com as boas práticas de compras públicas.

1.8 O Mapa de Riscos foi reavaliado após a consolidação do Termo de Referência, concluindo-se pela manutenção de seu conteúdo, por permanecer compatível com a modelagem final da contratação, motivo pelo qual a versão reavaliada segue juntada aos autos.

1.9 As descrições dos itens apresentadas nos quadros acima possuem caráter resumido, destinadas à identificação do objeto no Sistema de Registro de Preços. A descrição técnica completa, bem como os critérios de aceitabilidade das propostas, está detalhada no tópico 4.11 deste Termo de Referência, o qual deverá ser integralmente observado pelos licitantes.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 Descrição da necessidade

A presente contratação é necessária para assegurar o abastecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados ao preparo da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Araquari, serviço público essencial vinculado ao direito à educação e à alimentação adequada, nos termos da Constituição Federal, do Estatuto da Criança e do Adolescente, da Lei nº 11.947/2009 e das normas aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

A Rede Municipal de Ensino atende aproximadamente 8.000 estudantes, o que demanda fluxo contínuo, planejado e ininterrupto de insumos alimentícios para garantir a execução integral dos cardápios elaborados pela equipe técnica de Nutrição, observadas as necessidades nutricionais dos alunos, as restrições alimentares específicas, os padrões sanitários aplicáveis e a organização do calendário escolar.

A contratação decorre da necessidade concreta de recomposição e continuidade do abastecimento da alimentação escolar, diante da insuficiência quantitativa dos itens constantes nas Atas de Registro de Preços nº 01/2026, nº 05/2026, nº 24/2025 e nº 25/2025, que não dispõem de saldo suficiente para atendimento integral da demanda da Secretaria Municipal de Educação. Soma-se a isso a necessidade de contratação dos itens que restaram fracassados e desertos no Processo nº 04/2026, bem como dos itens anteriormente vinculados à Ata nº 06/2026, em razão do distrato firmado, circunstâncias que inviabilizaram a manutenção do abastecimento regular por meio dos instrumentos anteriormente formalizados.

A ausência de nova contratação comprometeria imediatamente o fornecimento regular da alimentação escolar, com risco de desabastecimento das unidades de ensino, prejuízo à execução dos cardápios planejados, comprometimento da qualidade nutricional da alimentação ofertada aos



estudantes e potencial responsabilização administrativa pela descontinuidade de serviço público essencial.

Além disso, a natureza do objeto exige solução contratual apta a lidar com a variabilidade do consumo ao longo do período letivo, com a perecibilidade de diversos itens, com a necessidade de entregas parceladas e, em determinados casos, frequentes, especialmente para hortifrutigranjeiros, bem como com a logística de distribuição entre as unidades escolares da rede municipal.

2.2 Interesse Público

A presente contratação atende ao interesse público por viabilizar a continuidade da alimentação escolar ofertada aos estudantes da Rede Municipal de Ensino de Araquari, assegurando a execução regular de serviço público essencial vinculado ao direito à educação e à alimentação adequada.

A aquisição dos gêneros alimentícios permitirá a manutenção dos cardápios elaborados pela equipe técnica de Nutrição, a regularidade do abastecimento das unidades escolares e a oferta de refeições em condições adequadas de qualidade, segurança sanitária e valor nutricional, em benefício direto dos alunos atendidos pela rede pública municipal.

Além disso, a contratação por meio de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços atende ao interesse público também sob a perspectiva da eficiência administrativa, da economicidade e da adequada gestão dos recursos públicos, ao possibilitar aquisições parceladas conforme a necessidade da Administração e reduzir riscos de desabastecimento, desperdício e descontinuidade da alimentação escolar.

Dessa forma, a contratação pretendida mostra-se adequada à satisfação do interesse público primário, consubstanciado na garantia de alimentação escolar regular, segura e compatível com as necessidades dos estudantes da Rede Municipal de Ensino.

2.3 Resultados Pretendidos

Em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis:

A contratação pretende assegurar resultados concretos de eficiência administrativa, economicidade e melhor aproveitamento dos recursos públicos, por meio do fornecimento regular de gêneros alimentícios necessários à execução da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino.

Em termos de economicidade, busca-se obter proposta mais vantajosa para a Administração, com ampliação da competitividade entre fornecedores e formação de preços compatíveis com o mercado, permitindo aquisições conforme a necessidade efetiva do consumo e evitando contratações excessivas ou inadequadas.

Quanto ao aproveitamento dos recursos materiais, a contratação visa compatibilizar o abastecimento com a capacidade de armazenamento e consumo das unidades escolares, reduzindo



perdas por perecimento, vencimento, estocagem excessiva ou falhas de distribuição, especialmente em relação aos itens perecíveis e àqueles de maior sensibilidade logística.

No que se refere aos recursos financeiros, pretende-se promover melhor gestão da despesa pública, com execução parcelada e controle mais eficiente dos quantitativos efetivamente demandados, favorecendo previsibilidade, racionalidade na aplicação dos recursos e redução de desperdícios.

Em relação aos recursos humanos, a contratação busca padronizar rotinas de fornecimento, recebimento, conferência e fiscalização, reduzindo retrabalho administrativo, simplificando o acompanhamento contratual e proporcionando maior eficiência na atuação dos setores envolvidos, especialmente compras, nutrição, almoxarifado, fiscalização e gestão contratual.

Assim, os resultados pretendidos concentram-se na obtenção de fornecimento regular, controle mais eficiente do consumo, racionalização da logística de abastecimento, redução de perdas e melhor utilização dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

2.4 Da previsão no PCA

A presente contratação encontra-se inserida no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026 da Secretaria Municipal de Educação, com registro formal no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), conforme levantamento de necessidades e priorização realizados pela unidade demandante. A inclusão no PCA assegura aderência ao planejamento anual, previsibilidade das aquisições, maior transparência dos atos administrativos e compatibilidade com a programação orçamentária, em conformidade com o art. 18, § 1º, II, da Lei nº 14.133/2021.

O objeto correspondente à aquisição de gêneros alimentícios para atendimento da alimentação escolar está detalhado no PCA 2026 disponível no PNCP, vinculando o planejamento estratégico à execução deste processo licitatório e reforçando o alinhamento entre a demanda identificada, os cardápios programados e a necessidade de abastecimento contínuo das unidades escolares.

O objeto desta contratação está detalhado no PCA 2026 disponível no PNCP: <https://pncp.gov.br/app/pca/83102228000110/2026/10>.

2.5 Solução Proposta

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Araquari, por meio de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação e de acordo com a programação de abastecimento das unidades escolares.

A modelagem adotada mostra-se adequada em razão da natureza comum do objeto, da necessidade de contratações futuras e sucessivas e da variação de consumo ao longo do período letivo, permitindo maior flexibilidade na gestão dos quantitativos, melhor controle do abastecimento e compatibilidade com a rotina operacional da alimentação escolar.



A solução contempla o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, observadas as especificações técnicas, exigências sanitárias, condições de transporte, acondicionamento, validade e qualidade definidas neste Termo de Referência e em seus anexos.

As entregas ocorrerão de forma parcelada, em cronograma compatível com a natureza de cada item e com a necessidade de abastecimento das unidades escolares, de modo a evitar descontinuidade do fornecimento, perdas por perecimento e formação de estoques excessivos. Para os itens hortifrutigranjeiros, a execução deverá observar rotina de abastecimento mais frequente, podendo haver, para determinados produtos, entregas semanais, conforme a programação da Secretaria Municipal de Educação.

Dessa forma, a solução proposta busca assegurar fornecimento regular, controle eficiente da execução, maior segurança no abastecimento da alimentação escolar e melhor adequação entre a demanda administrativa e a sistemática contratual adotada.

2.6 Viabilidade Técnica e Econômica

A contratação mostra-se tecnicamente viável, considerando que o objeto possui especificações definidas de forma objetiva, existe mercado fornecedor apto ao atendimento da demanda e a execução pode ser realizada por fornecimento parcelado, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação.

Também se verifica viabilidade econômica, uma vez que a solução adotada — Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços — favorece a competitividade, a formação de preços compatíveis com o mercado e a aquisição conforme a demanda efetiva da Administração, com melhor controle dos quantitativos e racionalização dos recursos públicos.

Conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar, a contratação é exequível sob os aspectos técnico e econômico, mostrando-se adequada ao atendimento da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino.

2.7 Parcelamento da Solução

A solução será parcelada, nos termos da legislação aplicável, por se mostrar técnica e economicamente viável, sem prejuízo da competitividade, da economicidade e da execução contratual.

No presente caso, a contratação abrange 34 itens, estruturados em lotes, adotando-se, como regra, a correspondência de um item por lote, de modo a ampliar a participação de fornecedores, evitar agrupamentos indevidos de objetos distintos e favorecer a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Excepcionalmente, os itens hortifrutigranjeiros serão agrupados em lote único, em razão de suas características específicas de fornecimento, especialmente a alta perecibilidade, a necessidade de logística integrada e a frequência mais intensa de abastecimento, inclusive com possibilidade de entregas semanais para determinados produtos. Nessa hipótese, o agrupamento mostra-se mais adequado por conferir maior atratividade econômica ao mercado fornecedor e reduzir o risco de descontinuidade no abastecimento.



Dessa forma, a solução adotada concilia o parcelamento do objeto com a necessidade de eficiência operacional, assegurando competitividade, viabilidade de execução e regularidade no fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar.

2.8 Justificativa do Sistema de Registro de Preços

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da natureza da demanda, que envolve fornecimento contínuo, parcelado e sujeito a variações ao longo do período letivo, não sendo possível definir com exatidão absoluta o consumo efetivo de cada item durante toda a execução contratual.

No caso da alimentação escolar, o consumo dos gêneros alimentícios varia conforme o número de alunos atendidos, o calendário escolar, a execução dos cardápios, a sazonalidade de determinados produtos e a necessidade de reposição dos estoques das unidades escolares. Nesse contexto, o Sistema de Registro de Preços permite maior flexibilidade na gestão dos quantitativos, possibilitando contratações futuras e parceladas conforme a necessidade efetiva da Administração.

A adoção dessa sistemática encontra fundamento no **art. 99 do Decreto Municipal nº 306/2023**, uma vez que a presente contratação envolve demanda frequente, fornecimento continuado, entregas parceladas e atendimento de múltiplas unidades escolares, características que justificam a utilização do registro de preços como instrumento mais adequado à gestão do abastecimento.

Além disso, o Sistema de Registro de Preços favorece a continuidade do fornecimento, a racionalização das aquisições e o melhor controle da execução contratual, evitando tanto a aquisição imediata e integral de quantitativos estimados quanto riscos de sobre-estoque, desperdício ou desabastecimento.

Dessa forma, o Sistema de Registro de Preços revela-se o instrumento mais adequado para atender à presente contratação, por conciliar planejamento, economicidade, eficiência administrativa e segurança no abastecimento da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino.

Pesquisa de mercado e comprovação de vantajosidade na contratação de item específico de lote

Sempre que a Administração pretender realizar contratação posterior que não envolva a totalidade dos itens constantes de lote adjudicado pelo critério de menor preço por lote – seja para adquirir apenas um item ou apenas parte dos itens do lote – a contratação será considerada, para fins do art. 82, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, como contratação de item específico constante de grupo de itens, ficando condicionada à observância do seguinte procedimento:

- I – Realização de pesquisa de mercado prévia, antes da emissão da nota de empenho, contrato, ordem de fornecimento ou instrumento equivalente, para apurar os preços praticados para o(s) item(ns) no mercado na data da contratação específica; e
- II – elaboração de nota técnica que demonstre, de forma fundamentada, que o preço registrado na Ata de Registro de Preços permanece vantajoso para o órgão ou entidade, em cumprimento ao art. 82, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.



A obrigação descrita nesta cláusula deverá ser reproduzida na Ata de Registro de Preços e nos contratos dela decorrentes, ficando expresso que qualquer contratação que não utilize o lote integral ficará condicionada à comprovação prévia de vantajosidade, com base em pesquisa de mercado.

2.9 Justificativa para os Quantitativos

Os quantitativos desta contratação foram definidos a partir do Documento de Formalização da Demanda (DFD) elaborado pelo Setor de Nutrição da Secretaria de Educação, considerando o número de alunos a ser atendido em 2026, o calendário de dias letivos, os cardápios oficiais e os porcionamentos por faixa etária conforme diretrizes do PNAE, além de consumos históricos, sazonalidade dos gêneros e padrões de oferta diária (CEIs em meio período – 2 refeições/turno; CEIs em período integral – 3 refeições/dia; escolas em meio período – 1 refeição/turno; escolas em período integral – 3 refeições/dia). O “Cardápio Oficial da Alimentação Escolar – 2026” encontra-se anexado a este processo digital, e orientará a programação das ordens de fornecimento, preservando a organização do processo sem duplicar documentos no TR. As estimativas representam a necessidade real projetada e serão atendidas via Sistema de Registro de Preços, permitindo aquisições sob demanda e garantindo flexibilidade e regularidade no abastecimento ao longo do ano letivo.

2.10 Considerações sobre a Utilização do CATMAT

A presente contratação observa, como regra, a utilização dos códigos do Catálogo de Materiais – CATMAT, uma vez que a maioria dos itens previstos possui correspondência catalográfica e pôde ser devidamente vinculada aos códigos oficiais durante a elaboração do Estudo Técnico Preliminar e deste Termo de Referência. A adoção do CATMAT garante padronização nacional, maior precisão na pesquisa de preços, transparência e rastreabilidade do objeto, em conformidade com as diretrizes do PNCP, do Decreto Municipal nº 306/2023 e da Lei nº 14.133/2021.

Entretanto, alguns itens específicos não possuem código correspondente no CATMAT, pela inexistência de código compatível, as descrições padronizadas disponíveis não contemplam as características técnicas exigidas pela equipe de Nutrição e pelas diretrizes do PNAE. Em tais casos isolados, a vinculação forçada a códigos genéricos comprometeria a precisão técnica e poderia gerar enquadramento inadequado, prejudicando a segurança alimentar e a conformidade nutricional exigida para estudantes com necessidades alimentares específicas.

Esses itens possuem formulações diferenciadas, requisitos nutricionais específicos ou restrições relacionadas a glúten, lactose, proteínas lácteas, açúcares, aditivos, composições especiais e demais características que não são atendidas por códigos genéricos do catálogo. Nessas situações, o entendimento técnico e as diretrizes sanitárias prevalecem, garantindo que a especificação reflita exatamente o que é necessário para o atendimento das necessidades do PNAE.

Dessa forma, o descritivo técnico constante no Termo de Referência prevalecerá integralmente, por constituir a informação mais precisa, adequada e segura para caracterizar o



objeto. O detalhamento inclui ingredientes permitidos, composição mínima, restrições obrigatórias, valores nutricionais, critérios de rotulagem, condições de armazenamento, validade remanescente e demais requisitos essenciais para garantir a segurança alimentar e o atendimento inclusivo de alunos com alergias, intolerâncias ou necessidades alimentares especiais.

A ausência de código CATMAT nesses itens não constitui irregularidade nem impede a contratação, pois:

- a demanda está tecnicamente justificada no ETP;
- os itens são necessários para assegurar segurança alimentar e inclusão;
- o PNAE exige atendimento nutricional adequado e individualizado (Lei nº 11.947/2009 e Resolução FNDE nº 6/2020);
- a maior parte dos itens possui CATMAT regularmente vinculado;
- há descrição técnica completa no TR.

POR FIM, EM CASO DE DIVERGÊNCIA ENTRE CÓDIGOS CATMAT E AS ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DESTES TERMOS DE REFERÊNCIA, PREVALECERÁ A DESCRIÇÃO TÉCNICA AQUI ESTABELECIDAS, QUE REPRESENTA A DEFINIÇÃO PRECISA E VINCULANTE DO OBJETO A SER CONTRATADO.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Araquari, por meio de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, observadas as especificações técnicas, exigências sanitárias e condições de execução previstas neste Termo de Referência.

Considerado o ciclo de vida do objeto, a solução abrange as etapas de seleção do fornecedor, fornecimento, transporte, entrega, recebimento, conferência, armazenamento e consumo dos produtos no âmbito das unidades escolares, bem como a substituição dos itens que apresentem desconformidade com as exigências contratuais.

Os produtos deverão ser fornecidos em conformidade com os padrões de qualidade, rotulagem, validade, acondicionamento, conservação e rastreabilidade aplicáveis, de modo a assegurar sua utilização segura e adequada na alimentação escolar. O transporte deverá observar as condições compatíveis com a natureza de cada item, especialmente quanto aos produtos perecíveis, refrigerados, congelados e hortifrutigranjeiros.

A execução contratual ocorrerá de forma parcelada, em cronograma compatível com a demanda da rede municipal de ensino, de modo a evitar desabastecimento, perdas por perecimento e estocagem excessiva. Para os itens hortifrutigranjeiros, a solução contempla rotina de abastecimento mais frequente, podendo haver, para determinados produtos, entregas semanais, conforme programação da Secretaria Municipal de Educação.

Ao final de cada ciclo de fornecimento, caberá à contratada a responsabilidade pela substituição de produtos recusados no recebimento ou que apresentem vícios, inadequações de qualidade,



irregularidades sanitárias ou desconformidade com as especificações estabelecidas, sem ônus para a Administração.

Dessa forma, a solução proposta considera o objeto em sua integralidade, desde a seleção do fornecedor até o efetivo consumo dos alimentos no ambiente escolar, assegurando regularidade no abastecimento, qualidade dos produtos, eficiência na execução e atendimento adequado da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino.

3.1 Sustentabilidade

3.1.1 A CONTRATADA deverá adotar práticas sustentáveis em todas as etapas do fornecimento de gêneros alimentícios, desde a produção até o transporte e entrega, priorizando a redução de impactos ambientais e o uso eficiente dos recursos. As embalagens deverão, sempre que possível, utilizar materiais recicláveis, biodegradáveis ou com menor volume, evitando o uso excessivo de plásticos. Recomenda-se a adoção de processos produtivos que otimizem o consumo de água e energia, bem como o uso de rotas logísticas mais eficientes e veículos de menor emissão de poluentes ou movidos por energia limpa.

3.1.2 A CONTRATADA deverá implementar medidas que reduzam a geração de resíduos sólidos e promovam o descarte ambientalmente adequado, em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010) e normas da ABNT aplicáveis. Sempre que possível, deverão ser priorizados produtos fabricados com matérias-primas recicladas, renováveis ou de menor impacto ambiental, bem como práticas que reduzam desperdícios no processo produtivo. Recomenda-se a adoção de logística reversa para embalagens e resíduos, assim como a destinação adequada de itens não aproveitáveis para locais licenciados. No âmbito escolar, materiais seguros poderão ser reaproveitados para fins educativos. O Município poderá implementar programas de compostagem para resíduos orgânicos, incentivando a destinação sustentável desses materiais.

3.1.3 A CONTRATADA deverá comprovar, sempre que solicitado, o cumprimento das práticas de sustentabilidade e das medidas mitigatórias definidas neste Termo de Referência, incluindo manejo correto de resíduos, descarte adequado, redução de embalagens e conformidade com a logística reversa. O transporte deverá observar rotas otimizadas e veículos eficientes, reduzindo emissões atmosféricas. Todas as obrigações deverão ser cumpridas durante toda a vigência contratual, sendo a CONTRATADA responsável pela gestão ambiental de seus processos e sujeita às penalidades previstas caso deixe de observar as diretrizes aqui estabelecidas.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Requisitos Gerais e Padrões Mínimos de Qualidade

4.1.1 Trata-se de aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar, visando atender às necessidades das unidades da Rede de Ensino Público do Município de Araquari, mediante



Licitação na modalidade Pregão Eletrônico, sob a forma de Sistema de Registro de Preços, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 306/2023

- 4.1.2** Trata-se de fornecimento contínuo de bens essenciais à alimentação escolar, cuja demanda é recorrente ao longo do ano letivo e necessita de entregas parceladas durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, assegurando o abastecimento ininterrupto das unidades educacionais e o atendimento regular das necessidades da Administração.
- 4.1.3** As exigências de habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista e qualificação técnica estarão dispostas no Tópico 8 deste Termo de Referência – Forma e critério de seleção, modo de disputa e regime de execução.
- 4.1.4** A CONTRATADA deverá cumprir integralmente as normas do Código Sanitário, as diretrizes do PNAE, as Resoluções da ANVISA e demais regulamentações aplicáveis. Inclui-se a apresentação do Alvará Sanitário (ou protocolo de renovação), bem como a observância do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs, nos termos da RDC ANVISA nº 216/2004, sempre que o produto for manipulado. Todos os produtos devem possuir registro ou inspeção nos órgãos oficiais competentes.
- 4.1.5** A CONTRATADA deverá disponibilizar todos os meios necessários para a comprovação da qualidade dos produtos, inclusive rótulos, fichas técnicas, certificados, laudos e amostras, quando solicitados, assumindo ainda a responsabilidade pelo atendimento a toda legislação sanitária aplicável.
- 4.1.6** Os produtos não perecíveis deverão possuir, no momento da entrega, no mínimo 60% (sessenta por cento) do prazo de validade total indicado na embalagem, salvo itens com prazos específicos previstos no Edital. Os produtos perecíveis deverão estar devidamente identificados e ser entregues sob refrigeração ou em caixas térmicas adequadas.
- 4.1.7** Os alimentos farináceos (arroz, massas e similares) não poderão apresentar carunchos, larvas ou qualquer indício de infestação. Constatada a irregularidade, a CONTRATADA deverá efetuar a substituição no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, às suas expensas, incluindo o transporte.

REQUISITOS TÉCNICOS, SANITÁRIOS E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

- 4.1.8** Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos.
- 4.1.9** Os produtos a serem fornecidos deverão atender a todas as exigências de inspeção sanitária aplicáveis;
- 4.1.10** O número de registro e a tipagem do produto no órgão competente (Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, ou serviço de inspeção estadual/municipal) deverão constar no rótulo ou ser comprovados por meio de Certificado de Registro, inclusive para produtos de origem estadual ou municipal.
- 4.1.11** As entregas serão conferidas no ato do recebimento nas Unidades Escolares. Produtos em desacordo com o edital ou seus anexos (como itens fora da validade, danificados, com embalagem violada, em quantidade divergente ou outras irregularidades justificadas) serão



recusados. A CONTRATADA deverá manter, no ato da entrega, quantidade suficiente para reposição imediata; não sendo possível, terá o prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas para substituição.

- 4.1.12** No caso de produtos importados, a empresa deverá apresentar comprovante de autorização de importação do produto, expedida pelo órgão oficial e cumprir os acordos de importação;
- 4.1.13** As empresas serão responsáveis pelos produtos até o término de sua validade, aplicando-se, em caso de dúvida, as regras do Código de Defesa do Consumidor.
- 4.1.14** Produtos deteriorados antes do fim do prazo de validade ter expirado deverão ser repostos pela CONTRATADA, sem ônus adicional para a Administração;
- 4.1.15** Considera-se, para fins deste Termo de Referência, “rotulagem conforme legislação” a informação clara e legível, contendo, no mínimo: registro no órgão competente, data de fabricação e validade, composição, modo de preparo, informações nutricionais, condições de armazenamento, identificação do produtor, peso/per capita, orientações de conservação e serviço de atendimento ao consumidor (SAC).
- 4.1.16** Em caso de suspeita da qualidade dos produtos no momento da entrega, a equipe de Nutrição poderá retirar amostras para análise sensorial e, se necessário, análise laboratorial, condicionando a distribuição ao resultado das análises. Poderá ser determinada a verificação de microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana sempre que necessário.
- 4.1.17** A análise laboratorial observará a Resolução ANVISA nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, a RDC nº 12/2001 e demais normas específicas, correndo as despesas por conta da(s) CONTRATADA(s).
- 4.1.18** Todas as despesas decorrentes das análises laboratoriais de produtos suspeitos correrão por conta da(s) CONTRATADA(s), devendo os pagamentos ser efetuados diretamente aos laboratórios escolhidos pela CONTRATANTE, preferencialmente vinculados a instituições públicas.
- 4.1.19** A(s) amostra(s) deverá(ão) estar devidamente acondicionada(s) de acordo com as características do produto e orientação do rótulo. Estas deverão ser levadas, em veículo oficial da Prefeitura Municipal de Araquari, por um servidor da Prefeitura Municipal de Araquari até o laboratório para análise.
- 4.1.20** Os laudos emitidos pelos laboratórios deverão ser encaminhados à Secretaria Municipal de Educação.
- 4.1.21** Conforme o resultado da análise, a Secretaria de Educação poderá exigir as readequações necessárias, inclusive substituição dos produtos e demais medidas cabíveis
- 4.1.22** Caso, após a assinatura da Ata, ocorram alterações na composição, peso, embalagem ou demais características do produto, a CONTRATADA deverá comunicar imediatamente a Secretaria de Educação, podendo ser exigida nova análise técnica e/ou apresentação de amostras.
- 4.1.23** Havendo suspeita quanto à qualidade higiênico-sanitária de qualquer alimento, será comunicada a Vigilância Sanitária Municipal, para avaliação, eventual recolhimento e análise laboratorial.



- 4.1.24** Em caso de suspeita de surto ou toxinfecção alimentar, decorrente do consumo de determinado alimento, a Vigilância Sanitária será comunicada para averiguação, adoção das medidas sanitárias cabíveis e análise de conformidade.
- 4.1.25** Os requisitos desta seção consolidam as normas sanitárias e operacionais aplicáveis ao fornecimento de gêneros alimentícios, observando integralmente a legislação da ANVISA, MAPA, PNAE e Vigilância Sanitária Municipal.

4.2 Transporte de alimentos frios e perecíveis

- 4.2.1** O(s) produto(s) deverá(ão) ser transportado(s) de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o veículo atender as exigências das normas para o transporte, conforme Decreto Estadual nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987 e Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.
- 4.2.2** Os alimentos frios e perecíveis devem ser armazenados em condições de temperatura controlada desde o momento em que são preparados até o momento da entrega. Isso pode incluir o armazenamento em câmaras frias, refrigeradores ou freezers, dependendo das necessidades específicas de cada produto.
- 4.2.3** Os produtos deverão ser acondicionados de forma a evitar contaminação cruzada e perda de temperatura, utilizando embalagens e recipientes adequados.
- 4.2.4** O veículo utilizado para transporte deverá ser refrigerado e mantido em adequado estado de higienização, de modo a preservar a qualidade dos alimentos.
- 4.2.5** É essencial que a empresa monitore continuamente a temperatura dos alimentos durante o transporte, garantindo que eles permaneçam dentro dos limites seguros para consumo. Dispositivos de monitoramento de temperatura podem ser utilizados para registrar e acompanhar as variações de temperatura ao longo do trajeto.
- 4.2.6** Os alimentos frios e perecíveis devem ser manuseados com cuidado durante o transporte para evitar danos físicos que possam comprometer sua qualidade e segurança. Os recipientes ou embalagens devem ser manipulados com cuidado para evitar vazamentos ou derramamentos.
- 4.2.7** A CONTRATADA deverá planejar rotas de entrega de forma a reduzir o tempo de transporte e assegurar que os produtos cheguem em condições adequadas de consumo.
- 4.2.8** As entregas serão realizadas **sob responsabilidade da vencedora do certame**, incluindo todas as despesas de motorista, carga e descarga, embalagens, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e demais custos relacionados, **ainda que utilize veículos próprios ou de terceiros por meio de uso de terceiros para logística (atividade acessória), não configurando subcontratação do objeto.**



4.2.9 A CONTRATADA deverá assegurar a disponibilidade de veículos suficientes, **próprios ou subcontratados**, para cumprir os prazos e condições de entrega estabelecidos pela Administração.

4.2.10 A contratada deverá fornecer a seus funcionários os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) para a realização das entregas que deverão se apresentar uniformizados com identificação, touca, luva, entre outros pertinentes as normas da vigilância sanitária.

4.2.11 A CONTRATADA responderá por eventuais prejuízos causados à Secretaria de Educação em razão de atrasos, ineficiência ou irregularidades no transporte e na entrega.

4.3 Indicação de Marcas ou Modelos

De acordo com o art. 41, inciso I, alínea “d”, da Lei nº 14.133/2021, a indicação de marca poderá ser utilizada exclusivamente como referência, quando necessária para melhor compreensão do objeto, padronização ou garantia da qualidade mínima exigida.

Com esse fundamento, e visando assegurar a uniformidade, a segurança alimentar e a qualidade dos produtos fornecidos à alimentação escolar, são apresentadas, neste Termo de Referência, marcas de referência previamente avaliadas, testadas e aprovadas pela equipe técnica do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar do Município de Araquari.

As marcas indicadas:

- não possuem caráter restritivo;
- servem apenas como parâmetro de qualidade mínima;
- não impedem a participação de outras marcas equivalentes, desde que cumpram integralmente as especificações técnicas mínimas previstas no Anexo I-A.

Em razão da avaliação técnica prévia realizada pelo Município, os licitantes que ofertarem produtos das marcas pré-aprovadas ficam dispensados da apresentação de amostras e de fichas técnicas, salvo determinação em contrário por motivo devidamente justificado pela equipe técnica ou pela autoridade competente.

Já as marcas não constantes da lista de referência deverão apresentar amostras e documentação técnica, conforme critérios e prazos definidos neste Termo de Referência e no edital.

A lista de marcas de referência encontra-se abaixo, sem prejuízo da aceitação de outras marcas que demonstrem equivalência plena em qualidade, composição, desempenho, características nutricionais e atendimento às normas sanitárias vigentes.

Lista de Marcas Pré-Aprovadas:

Produto	Marca(s) pré aprovada(s)
Fórmula infantil de partida (0 a 6 meses)	APTAMIL 1 [®] ; NAN SUPREME 1 [®] ; NAN CONFORT 1 [®] ;
Fórmula infantil à base de soja	NAN SOY [®] ; APTAMIL PROEXPERT SOJA [®] ;
Fórmula infantil anti regurgitação	NAN ESPESSAR [®] ; APTAMIL PROEXPERT AR [®]



Fórmula infantil de segmento (6 a 12 meses)	APTAMIL 2®; NAN SUPREME 2®; NAN CONFORT 2®,
Fórmula infantil hipoalergênica	ALFARÉ®; PREGOMIM PEPTI®
Fórmula Aa	NEOCATE®; ALFAMINO®
logurte natural	HOLANDÊS®;

4.4 Da Exigência de Amostra

- 4.4.1** Será convocado pelo Pregoeiro, o proponente provisoriamente vencedor para apresentar obrigatoriamente 02 (duas) amostras de cada item do lote, **com exceção de produtos in natura, como frutas, legumes e verduras, que estão dispensados dessa exigência.** Observadas as especificações do Edital, para efeito de controle de qualidade e aprovação.
- 4.4.2** As amostras deverão ser os próprios produtos a serem comercializados (marca, peso, embalagem, sabor), devendo estar identificadas com o nome da empresa proponente, edital e item a que se refere a amostra.
- 4.4.3** As amostras deverão ser entregues pelas empresas provisoriamente vencedoras no prazo máximo de até 03 (três) dias úteis após a solicitação do Pregoeiro.
- 4.4.4** Ficam dispensadas da apresentação de amostras e fichas técnicas exclusivamente em relação aos itens para os quais as licitantes tenham ofertado produtos de marcas previamente aprovadas e expressamente relacionadas no edital.
- 4.4.5** Para os demais itens do lote, cujas marcas não constem da relação de marcas pré-aprovadas, permanece obrigatória a apresentação de amostras e fichas técnicas, na forma deste Termo de Referência.
- 4.4.6** As amostras deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, situada à Av. Nereu Ramos, nº 101, sala 03, Centro, Araquari/SC, no horário das 08:00 horas às 17:00 horas, de segunda-feira à sexta-feira.
- 4.4.7** As amostras deverão estar acompanhadas de Relação de Amostras apresentadas pela empresa em 02 (duas) vias iguais, emitido pela empresa proponente, as quais serão protocoladas no momento da entrega das amostras, das quais 01 (uma) via ficará com as amostras, e será anexada ao processo licitatório, e 01 (uma) via ficará com o fornecedor, contendo o nome da empresa proponente, edital, produto, marca, item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa, bem como acompanhados dos documentos relacionados no Edital e seus anexos.
- 4.4.8** Será desclassificado o proponente, caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas no Edital, ou que não apresente as amostras no local e horários estabelecidos pelo Pregoeiro, estando sujeito às penalidades previstas.
- 4.4.9** A amostra remanescente poderá ser utilizada em caso de recurso administrativo, podendo ser devolvida somente se não for utilizada para nova análise.
- 4.4.10** A empresa que for aprovada e/ou a empresa que for reprovada poderá retirar as amostras entregues as quais deverão ser retiradas em até 10 (dez) dias a partir da data de



homologação do item a qual se destina. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não mais serão devolvidas.

4.4.11 As amostras a serem analisadas poderão sofrer testes, inclusive quanto à preparação destes produtos, neste caso não serão devolvidas.

4.4.12 A(s) amostra(s) apresentada(s) deverá(ão) ser da mesma marca da indicada na proposta. A apresentação de amostra de marca diferente da indicada na proposta acarretará na desclassificação do(s) item(ns) cotado(s).

4.4.13 Caso a licitante melhor classificada venha a apresentar amostras em desacordo com as especificações contidas na proposta de preços, serão convocadas as demais propostas, respeitando-se a classificação disposta no mapa de lances com a devida ordem de classificação.

4.4.14 As amostras deverão ser apresentadas em embalagem original e intacta, contendo as seguintes informações, conforme o caso:

- Identificação do produto;
- Marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Ingredientes específicos;
- Informações nutricionais;
- Número do lote e data de validade (tempo de vida útil);
- Peso líquido.

4.4.15 Após a classificação, os vencedores provisórios deverão apresentar, juntamente com as amostras, **ficha técnica ou documento oficial do fabricante** que comprove o atendimento às especificações do edital, contendo informações adicionais necessárias à verificação técnica, tais como

- Composição completa;
- Características nutricionais específicas exigidas no edital;
- Especificações da embalagem (material, capacidade, tipo);
- Identificação do fabricante (para conferência de procedência).

4.4.16 As amostras deverão ser apresentadas devidamente identificadas conforme informações acima, bem como acompanhadas de:

- **Dados da empresa (entregar o anexo III de modelo de Entrega de Amostras devidamente preenchido);**
- **Laudo Microbiológico;**
- Alvará sanitário do fabricante ou SIF, SIE ou SIM para o(s) produto(s) derivado(s) de origem animal;
- Autorização de importação do órgão competente do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura, quando se tratar de produtos importados. Incluir também Certificado de Qualidade do Produto, expedido por órgão oficial de controle do país de origem, atendendo às demais exigências fixadas na legislação sanitária em vigor.



No caso de produtos do MERCOSUL, verificar o cumprimento das resoluções aprovadas dos países membros.

- As amostras deverão estar acondicionadas em caixas isotérmicas, com etiqueta de identificação da empresa concorrente e devidamente fechadas.
- As amostras dos alimentos ficarão em poder da CONTRATANTE até a homologação do processo e, em regra, não serão devolvidas.

4.4.17 As amostras serão avaliadas conforme **Anexo II - critérios para análises das amostras**.

4.4.18 Caso a(s) amostra(s) seja(m) entregue(s) por transportadora, sem a presença de um representante legal da empresa, a CONTRATANTE não se responsabiliza quanto à falta de produto(s) - item escrito na relação entregue pela empresa, mas não apresentado e/ou avarias provocadas pelo transporte das amostras.

Critérios de Avaliação das amostras

4.4.19 A análise de amostra será realizada observando todas as especificações técnicas que constam no Termo de Referência e no Anexo II;

4.4.20 As análises serão realizadas observando-se as especificações técnicas que constam no critério para análise conforme a característica de cada, a saber: Resolução RDC 12/2001 da ANVISA, Resolução - RDC nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS; Instrução Normativa - IN nº 22 de 24 de novembro de 2005 MA; Resolução nº 4/2026, FNDE/MEC; Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006 e demais normas vigentes que se aplicam a matéria.

4.4.21 Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada em Parecer emitido por Comissão para análise de amostras.

4.4.22 As amostras apresentadas serão avaliadas com base nos critérios estabelecidos no presente edital, abrangendo laudos microbiológicos, sensoriais, fichas técnicas, apresentação externa, aspecto higiênico-sanitário e características sensoriais, conforme parâmetros específicos que assegurem a uniformidade e a qualidade da análise

4.4.23 **Equipe técnica:** Nutricionistas que compõem o quadro técnico do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar do Município de Araquari.

4.4.24 METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

4.4.24.1 As amostras serão analisadas a partir dos seguintes critérios, que deverão ser observados com parâmetros mais específicos para garantir uniformidade na análise:

a) Laudos Microbiológicos, Sensoriais e Fichas Técnicas:

- **Microbiológicos:** Deve-se apresentar laudos microbiológicos realizados em laboratório certificado, comprovando a ausência de contaminantes que podem representar riscos à saúde, como coliformes, salmonella e outras bactérias prejudiciais.
- **Sensoriais:** Relatórios sensoriais (cor, sabor, textura) que confirmem a adequação dos produtos às especificações da alimentação escolar.



- **Fichas Técnicas:** Ficha técnica do produto, detalhando composição, ingredientes, e especificações nutricionais conforme o edital.

b) Apresentação externa (embalagem e rotulagem):

- **Integridade da Embalagem:** A embalagem deve estar íntegra, sem sinais de violação, amassados, ou danos que possam comprometer a qualidade do produto.
- **Informações de Rotulagem:** A rotulagem deve seguir as normas da ANVISA, incluindo data de fabricação, validade, lote, e composição nutricional de maneira clara e visível.
- **Sustentabilidade:** Caso especificado no edital, preferir embalagens com materiais recicláveis ou que sigam práticas sustentáveis.

c) Aspecto Higiênico Sanitário:

- **Condições da Amostra:** A amostra deve apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas, com ausência de resíduos, manchas ou outros indícios de contaminação.
- **Procedência do Produto:** Certificado de procedência atestando que o produto segue normas sanitárias adequadas para o consumo escolar.

d) Características Sensoriais (coloração, sabor e aroma):

- **Coloração:** O produto deve ter uma coloração adequada ao tipo de alimento, indicando frescor e qualidade, sem sinais de oxidação ou deterioração.
- **Sabor:** O sabor deve ser característico do produto, sem sabores estranhos que possam indicar contaminação ou perda de qualidade.
- **Aroma:** O aroma deve ser agradável e característico, sem odores que indiquem a presença de contaminantes.

4.4.25 Observação:

Em caso de necessidade de troca de marca de um produto, duas (02) amostras deste deverão ser encaminhadas à Secretaria de Educação, acompanhadas de justificativa em papel timbrado da empresa; de Ficha Técnica e Alvará Sanitário da amostra para análise. Esta alteração não deverá acarretar atraso na data estipulada para entrega dos alimentos.

A possibilidade de troca de marca só ocorrerá se a empresa produtora não estiver mais fabricando o produto, se a importadora não estiver mais importando o produto ou se houver dificuldades de a empresa fabricante entregar a quantidade solicitada. Neste caso, o fornecedor deverá anexar no processo, um documento em papel timbrado do fabricante ou importador informando a ocorrência. A solicitação para alteração de marca, deverá ser protocolada na Secretaria de Educação com um mínimo de 10 (dez) dias de antecedência para análise.

4.4.26 Justificativa Técnica para Exigência de Laudos Microbiológicos



A exigência de laudo microbiológico fundamenta-se na necessidade de garantir a segurança alimentar, a qualidade sanitária e a proteção à saúde dos alunos da rede pública municipal. Os laudos asseguram que os produtos estão livres de contaminantes biológicos (bactérias patogênicas, fungos, vírus e toxinas), atendendo às diretrizes do PNAE, às Boas Práticas de Fabricação e aos limites microbiológicos da Resolução ANVISA RDC nº 12/2001.

O controle microbiológico é essencial para evitar surtos de doenças transmitidas por alimentos no ambiente escolar, público mais vulnerável, e para garantir o cumprimento das normas sanitárias vigentes. A exigência é aplicável apenas a produtos que, por sua natureza, apresentam risco microbiológico relevante, como carnes, produtos lácteos e embutidos, conforme definições da vigilância sanitária. Produtos in natura como frutas e verduras não se enquadram na obrigatoriedade, salvo previsão legal específica.

A medida assegura que os fornecedores adotem controles de qualidade adequados e respondam pela segurança dos alimentos entregues, preservando o interesse público e a saúde das crianças atendidas pela rede municipal.

4.4.27 Justificativa Técnica da Composição Lipídica das Carnes

A alimentação escolar do Município de Araquari segue as diretrizes nutricionais estabelecidas pelo PNAE (Lei nº 11.947/2009) pelas Resoluções do CFN nº 788, nº 789 e nº 790, de 13 de setembro de 2024 (que revogaram a Resolução CFN nº 465/2010, nas quais a elaboração dos cardápios e a definição de padrões de alimentos são atribuições técnicas exclusivas do nutricionista).

As carnes compõem parte essencial da alimentação escolar, fornecendo proteínas, ferro, zinco, fósforo e vitaminas do complexo B, sendo necessário garantir não apenas segurança sanitária, mas também qualidade nutricional adequada.

Com base na Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO e com base em outros estudos o percentual de gordura varia num percentual entre 1,8 a 5,7% de gordura das carnes magras. O regulamento técnico de identidade e qualidade de carne moída de bovino do Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA autoriza o percentual de até 15% para carne bovina, porém este instituto utiliza uma média de todas as carnes (incluindo as mais gordurosas), o que torna seu percentual elevado.

4.4.28 Da Garantia dos Produtos

4.4.28.1 A(s) CONTRATADA(S) será(ão) responsável(is) pela integridade de seu(s) produto(s) até o término de sua validade. Qualquer dúvida ou questão que surgir será resolvida com base no Código de Defesa do Consumidor. Caso algum produto se deteriore antes do prazo de validade, a CONTRATADA deverá realizar a reposição do(s) item(ns) de forma imediata.

4.4.28.2 A garantia consiste na prestação pela empresa, de todas as obrigações previstas na Lei nº 8.078/1990 - Código de Defesa do Consumidor - e alterações subsequentes.



4.4.28.3 A empresa fornecedora dos bens será responsável pela substituição, troca ou reposição dos produtos porventura entregues com defeito, danificados, ou não compatíveis com as especificações do Termo de Referência.

4.4.28.4 Na substituição de produtos defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante e sem custos adicionais.

4.4.28.5 A CONTRATADA deverá arcar com os custos concernentes a substituições em decorrência de defeitos de fabricação, transporte, avarias de embalagens ou armazenamento e outros, os quais devem ser realizados no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis contados da notificação da Prefeitura.

4.4.29 Subcontratação

4.4.29.1 É vedada a subcontratação do objeto, no todo ou em parte, durante a execução contratual.

4.4.29.2 A utilização de terceiros exclusivamente para as atividades materiais acessórias de logística e transporte dos gêneros, inclusive por meio de veículos refrigerados, não caracteriza subcontratação do objeto, estando disciplinada no item [Transporte/Logística] deste Termo de Referência. A contratada permanece integralmente responsável pelo cumprimento das obrigações, prazos, qualidade e condições sanitárias.

4.4.29.3 Sempre que houver terceiros atuando no transporte, a contratada deverá assegurar o atendimento às exigências sanitárias aplicáveis, mantendo válidos os documentos exigidos pela vigilância sanitária (alvará/licença dos veículos/operadores) e apresentando-os à Administração antes do início das entregas e sempre que solicitados. (Responsabilidade permanece com a contratada.)

4.4.30 Garantia da contratação

Não será exigida garantia da contratação para a presente contratação, sem prejuízo da fiscalização do ajuste, da aplicação das sanções cabíveis e da responsabilização da contratada, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

4.4.31 Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte

4.4.31.1 Na presente licitação, será realizada a reserva de cota de até 25% do objeto para a contratação de ME e EPP.

4.4.31.2 Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos fornecedores remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

4.4.31.3 Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.



4.4.31.4 Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º, do Decreto n. 8.538, de 2015.

4.4.32 Critérios de Aceitabilidade das Propostas e Especificações Técnicas Mínimas dos Produtos

4.4.32.1 As propostas serão consideradas tecnicamente aceitáveis somente quando os produtos ofertados atenderem, simultaneamente:

- a) à descrição sintética do item constante do sistema de compras/planilha orçamentária; e
- b) às especificações técnicas mínimas estabelecidas no Anexo I-A – Especificações Técnicas dos Produtos, que integra este Termo de Referência

4.4.32.2 As especificações constantes do Anexo I-A não constituem detalhamento excessivo, mas requisitos mínimos de qualidade, segurança sanitária, rotulagem, composição e características físicas, definidos pela equipe de Nutrição com base nas normas do PNAE e na legislação sanitária vigente.

4.4.32.3 Em caso de divergência entre a descrição sintética do item e as especificações técnicas constantes do Anexo I-A, prevalecerá o disposto no Anexo I-A, para fins de julgamento das propostas, análise de amostras e fiscalização contratual.

4.4.32.4 As exigências relativas à composição, rotulagem, registro em órgão competente (SIM/SIE/SIF, MAPA, ANVISA), validade mínima, embalagem e demais parâmetros técnicos ali previstos serão utilizadas tanto para julgamento das propostas quanto para aceitação dos produtos nas entregas, podendo ser exigida apresentação de rótulos, laudos ou outros documentos comprobatórios, quando necessário.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

As ordens de fornecimento serão emitidas conforme programação derivada do “Cardápio Oficial da Alimentação Escolar – 2026”, constante deste processo digital em documento apartado, podendo variar por unidade escolar e período letivo, observadas as especificações deste TR e as condições da ata de registro de preços.

Horário, Prazo e Forma de Entrega

- Após a assinatura do contrato e envio de empenho e ordem de compra, a empresa deverá realizar as entregas de acordo com as quantidades e itens solicitados conforme cronograma de entrega abaixo:



- O cronograma de entrega dos alimentos será estruturado da seguinte maneira:
 - a) A cada 15 dias, deverão ser entregues alimentos não perecíveis, conforme solicitado.
 - b) Para alimentos perecíveis, a entrega deverá ocorrer entre 7 e 15 dias, conforme a solicitação.
 - c) Abaixo segue cronograma para entrega do lote de hortifruti.

ITEM	PRODUTO	CICLO 1 Fev/ Mar	CICLO 2 Abril/ Maio	CICLO 3 Jun/ Jul/ Ago	CICLO 4 Set/ Out	CICLO 5 Nov/ Dez
1	BANANA NANICA	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal	Semanal
2	BANANA BRANCA OU PRATA	Quinzenal	Quinzenal	-	Quinzenal	Quinzenal
3	BRÓCOLIS	Quinzenal	Quinzenal	Quinzenal	Quinzenal	Quinzenal
4	GOIABA VERMELHA	Quinzenal	Quinzenal	Quinzenal	Quinzenal	Quinzenal
5	MAÇÃ FUJI OU GALA NACIONAL	Quinzenal	Quinzenal	Semanal	Semanal	Semanal
6	MELÃO	Mensal	Mensal	-	Mensal	Mensal
7	MANGA PALMER, IN NATURA, FRESCA, MADURA			Quinzenal	Quinzenal	Quinzenal
8	UVA VERDE SEM SEMENTE,			Quinzenal	Quinzenal	Quinzenal
9	ALHO ROXO.			Quinzenal	Quinzenal	Quinzenal
10	UVA ROXA SEM SEMENTE			Quinzenal	Quinzenal	Quinzenal
11	MORANGO IN NATURA	Mensal	Mensal	Mensal	Mensal	Mensal

- As entregas ocorrerão de segunda a sexta-feira, nos locais indicados nas ordens de fornecimento, **a partir das 08h00**, observados os seguintes horários-limite:
 - **CEIs: até 17h00;**
 - **Escolas Municipais: até 16h30;**
 - **Escola Cristina Marli Zipf Ribeiro: até 14h30.**
- Tais horários decorrem da jornada de trabalho e da rotina operacional de cada unidade. Entregas fora dessas condições somente mediante anuência prévia da unidade e da Nutrição/gestor.

Endereços para Entrega:

Item	Unidade Escolar	Endereço
1	CEI ANDREIA ALEXANDRA BORBA VENÂNCIO	Rua Alan Kardec, número 58, Loteamento Cerro Azul, Bairro Porto Grande
2	CEI ANTENOR SPOTTE	Rua: Bom Jesus, 465 – Centro. Fone: 3447-1248
3	CEI BRUNO MAGALHÃES ANTUNES	Rua: São Paulo, nº 475 – Itinga. Fone: 3454-4985
4	CEI CINDERELA	Rua: João Luís Filho, 757 – Centro. Fone: 3305-0314
5	CEI CRIANÇA BELA	Rua: Bárbara Regina de Braga, Itinga



6	CEI HELEY DE ABREU SILVA BATISTA	Rua: São Benedito, 435 – Itinga Fone: 3426-3041
7	CEI JOÃO GERALDO CORRÊA	Rua: João Carlos Rosa, 7907 – Itapocu. Fone: 3452-0464
8	CEI JOÃO IGNÁCIO FILHO	Avenida Nossa Senhora das Graças, 1220 – Rainha. Fone: 3452-0359
9	CEI JOÃO LUIZ DO ROSÁRIO	Estrada Geral da Corveta, 2330 - Bairro Corveta. Fone: 3305-0011
10	CEI JOÃO SERAFIM TIMÓTEO	Estrada Geral Barra do Itapocu, 8.005, Barra do Itapocu. Fone: 3432-7446
11	CEI LINDOLPHO JOSÉ DA SILVA	Rua Florentina Pereira Jasper - Porto Grande Fone: 3452-2185
12	CEI PEQUENO ANJO	Rua Euclides Woitexem, 865, no bairro Casa Nova. Fone: 3452-0505
13	CEI PEQUENO PRINCIPE	Rua: Antônio Miguel Budal, 500 - Areias Pequenas. Fone: 3455-1987
14	CEI PROF. ^a JANAINA ESTELA DE OLIVEIRA	Rua: Olaria, 102 – Itinga. Fone: 3426-3041
15	CEI PROF. ^a MARIZE TRAVASSO	Rua: Síria, 478 – Esquina com Rua Rio Tocantins – Itinga. Fone: 3305-0140
16	CEI SANTO ANTÔNIO	Rua: Jorge Tobias da Silva, ao lado do nº 346 – Itinga. Fone: 3436-6194
17	CEI VOVÓ BRANDINA	Rua: Coronel Almeida, 218 – Centro. Fone: 3423-0085
18	CEI VOVÓ MARIA DE LURDES MAX	Rua: Crispim Ferreira, 85 – Icarai. Fone: 3433-7486
19	E.M CAUÃ F. DE FRANÇA	Rua: Luiz Lickefet, 55 – Itinga. Fone: 3465-0625
20	EM PROFESSORA SHEILA CRISTINA TAVARES	Rua Garuva, nº 405, Itinga. Fone: (47) 3407-2939
21	Escola Municipal Maria Salete da Cunha	Rua: José Cabral, 845 – Porto Grande
22	ESCOLA AMARO COELHO	Rodovia BR 280, KM 29, 2.934 – Porto Grande. Fone: 3434-0568
23	ESCOLA ANTENOR SPOTTE	Estrada Geral Morro Grande, s/n, Morro Grande. Fone: 3447-0031
24	ESCOLA CASA NOVA	Rua Andomar Trapp, nº 471 - Casa Nova (Fica ao lado do CEI Pequeno Anjo)
25	ESCOLA CRISTINA MARLI ZIPF RIBEIRO	Estrada Geral Guamiranga, 14.845, Guamiranga. Fone: 3141-0700
26	ESCOLA FRANCISCO JABLONSKI	Rua: Joel Elias Steil, 555 (esquina com Rua Rio Tocantins). Itinga. Fone: 3438-4058
27	ESCOLA JOÃO AGNELO VIEIRA	Avenida Nossa Senhora das Graças, 1000 – Rainha. Fone: 3452-0074
28	ESCOLA PONTO ALTO	Rua: José Júlio Moreira, 2.271 – Ponto Alto. Fone: 3432-744
29	ESCOLA ROSALVO FERNANDES	Rua: Antônio Miguel Budal, 480 – Areias Pequenas. Fone: 3447-1457

Obs.: Poderão ser alterados ou acrescentados outros locais de entrega, conforme determinação da Secretaria de Educação.

5.1.4 Métodos, Rotinas e Etapas a Serem Seguidos

Para garantir a eficiência no processo de entrega e o cumprimento de todos os prazos estabelecidos, a empresa contratada deverá seguir as seguintes etapas e rotinas:

a) Planejamento Inicial:

- Após a assinatura do contrato, a(s) empresa(s) vencedora(s) deverá(ão) agendar uma reunião com a Secretaria Municipal de Educação. O objetivo dessa reunião é alinhar detalhes



e inteirar-se do cronograma de entrega dos alimentos, bem como discutir aspectos logísticos e operacionais essenciais para a execução eficiente do contrato.

- Durante essa reunião, serão definidos os procedimentos para envio de solicitações de entrega, os prazos para substituições de produtos, além de outras orientações pertinentes ao cumprimento do contrato.

b) Planejamento de Entrega:

- A empresa deverá coordenar as entregas de acordo com o cronograma previamente estabelecido e as solicitações das unidades escolares, garantindo a reposição dos alimentos dentro dos prazos indicados (não perecíveis a cada 15 dias, perecíveis entre 7 e 15 dias, conforme mencionado no item 5.1).
- O cronograma de entregas deverá ser revisado periodicamente, de forma a garantir a disponibilidade dos itens em quantidade suficiente para atender às demandas das Escolas e Centros de Educação Infantil (CEIs).

c) Preparação para a Entrega:

- Antes do envio dos produtos, a empresa deverá realizar a conferência de cada item para garantir que as quantidades e especificações estejam de acordo com as solicitações de compra.
- Produtos perecíveis e hortifrutigranjeiros deverão ser entregues dentro do prazo de validade adequado, com pelo menos 60% do período de validade restante.
- Todos os produtos devem ser embalados de forma a garantir a integridade durante o transporte e manuseio, seguindo as normas sanitárias vigentes.

d) Transporte e Logística:

- A empresa deverá utilizar veículos adequados ao transporte de alimentos, conforme legislação sanitária, garantindo a preservação das características e qualidade dos produtos durante todo o percurso.
- Para produtos que necessitam de controle de temperatura (como hortifrutigranjeiros, laticínios e perecíveis), o transporte deverá ser feito em veículos refrigerados que mantenham a temperatura dentro dos padrões estabelecidos por lei.

e) Conferência no Recebimento:

- Ao chegar à unidade escolar ou CEI, os produtos deverão ser entregues diretamente ao responsável pela merenda ou à equipe designada pela escola, que realizará a conferência imediata da quantidade e das condições dos produtos.
- Caso seja constatada qualquer irregularidade nos produtos (como quantidade incorreta, avarias ou data de validade inadequada), o responsável deverá registrar a ocorrência em



documento oficial e acionar a empresa contratada para que a substituição seja feita em até 48 horas, sem custo adicional.

f) Acompanhamento e Controle de Qualidade:

- Após a entrega, os produtos serão armazenados conforme as recomendações específicas de cada item, com acompanhamento do responsável pelo armazenamento nas unidades escolares.
- A empresa deverá disponibilizar um canal de atendimento para sanar dúvidas ou resolver eventuais problemas com os itens entregues, garantindo a substituição imediata de produtos que não atendam às especificações de qualidade.
- Será realizado um controle de qualidade periódico dos produtos entregues, com base nas amostras solicitadas e nas especificações do contrato.

6 MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

6.1 Da Gestão

- 6.1.1** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, nos termos legais e contratuais.
- 6.1.2** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.1.3** As comunicações entre o órgão ou entidade contratante e a contratada deverão ser realizadas por escrito, admitindo-se, para efeitos de formalização, o uso de mensagens eletrônicas assinadas digitalmente, conforme regras do contrato.
- 6.1.4** O órgão ou entidade poderá convocar o preposto ou representante legal da contratada sempre que necessário, especialmente para adoção de providências corretivas, sob pena de aplicação de sanções previstas.
- 6.1.5** Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, poderá ser realizada reunião inicial com o representante da contratada para apresentação do plano de fiscalização, contendo: obrigações contratuais, critérios de medição, fluxos de comunicação, prazos, metas, responsabilidades, riscos, estratégias de mitigação e sanções aplicáveis.
- 6.1.6** A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por um fiscal designado formalmente pela Administração. Todos os atos da fiscalização deverão ser devidamente registrados em relatório, sistema ou documento oficial.

6.2 Atribuições do fiscal do contrato



- 6.2.1** Anotar 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.
- 6.2.2** Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 6.2.3** Informar ao gestor do contrato, 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.
- 6.2.4** No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 6.2.5** Comunicar ao gestor do contrato, por meio formal, no prazo de no mínimo 90 (noventa) dias antecedentes a data de vencimento, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
- 6.2.6** Verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- 6.2.7** Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
- 6.2.8** Deverá ainda, ser observado o disposto no artigo 13 do Decreto Municipal nº 306/2023.
- 6.2.9** Os fiscais do contrato seguirão o disposto na Instrução Normativa 003/2022.

6.3 Constituem Atribuições do Gestor do Contrato

- 6.3.1** Coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 6.3.2** Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa do relatório de riscos eventuais.
- 6.3.3** Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àqueles que ultrapassarem a sua competência.



- 6.3.4** Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais de contrato quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 6.3.5** Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei 14.133/2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 6.3.6** Elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
- 6.3.7** Deverá ainda, ser observado o disposto no artigo 11 do Decreto Municipal nº 306/2023.

7 DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1 A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios

- Deverá ser considerado como critérios de medição para pagamento as etapas de acordo com o que estabelece o tópico 5 – modelo de execução do objeto onde detalha os métodos, as condições de entrega e recebimento deste TR.
- Após a verificação e validação de todos os critérios mencionados, deverá ser emitido um Termo de Recebimento Definitivo assinado pelos responsáveis designados pela Secretaria Municipal de Educação.

7.2 Do recebimento

- 7.2.1** 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.
- 7.2.2** Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **2 (dois) dias úteis**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.2.3** Observância dos parâmetros técnicos. Para fins de aceite e eventual rejeição/substituição, aplicam-se os parâmetros já previstos neste TR quanto a validades mínimas (p. ex., ≥60% do prazo remanescente), rotulagem/análise de amostras, cadeia fria/temperatura e transporte, conferência no recebimento e prazos de substituição, devendo a fiscalização observar tais critérios quando da emissão do termo de recebimento.



- 7.2.4** O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **2 (dois) dias úteis**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 7.2.5** O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 7.2.6** 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 pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.2.7** O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 7.2.8** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.3 Liquidação

- 7.3.1** A CONTRATADA deverá emitir a Nota Fiscal a cada entrega juntamente com a documentação completa que comprove o cumprimento da legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na contratação. Quanto à documentação fiscal deverá ser apresentada:
- a)** Certidão negativa de débitos municipais, ou certidão positiva com efeito de negativa;
 - b)** Certidão negativa de débitos estaduais, ou certidão positiva com efeito de negativa;
 - c)** Certidão negativa de débitos junto à Receita Federal, ou certidão positiva com efeito de negativa;
 - d)** Certidão de Regularidade do FGTS - CRF;
 - e)** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT**;
- 7.3.2** A Administração deverá realizar consulta por meios eletrônicos para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no aviso de dispensa;
- 7.3.3** 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, reiniciando-se prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.



- 7.3.4** Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: o prazo de validade; a data da emissão; os dados do contrato e do órgão contratante; o período respectivo de execução do contrato; o valor a pagar; e eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.3.5** Constatando-se, alguma irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 7.3.6** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 7.3.7** Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 7.3.8** As Notas Fiscais deverão ser encaminhadas eletronicamente ao setor competente para o pagamento da mesma.

7.4 Prazo de pagamento

- 7.4.1** O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, de acordo com os critérios estabelecidos no item **7.1**, juntamente com a apresentação de documento fiscal devidamente atestado pelo setor competente exigindo-se para tal, as faturas aprovadas e atestadas pelo fiscal do contrato, sendo também necessária a apresentação dos comprovantes das Certidões de Regularidade Fiscal (*item 7.3*).
- 7.4.2** Este prazo decorre de um trâmite interno estabelecido pela norma administrativa da Prefeitura, garantindo que todos os procedimentos de verificação e autorização sejam devidamente cumpridos para assegurar a transparência e a regularidade fiscal. Esta norma interna foi criada para assegurar que todos os pagamentos sejam processados de maneira ordenada cronologicamente e conforme as práticas de gestão financeira estabelecidas pelo município.

7.5 Forma de pagamento

- 7.5.1** O pagamento devido pela Prefeitura será efetuado por meio de depósito bancário em conta corrente fornecida pela contratada devendo para isto ficar explicitado o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito;
- 7.5.2** Na nota fiscal deverão constar todos os dados da Prefeitura, secretaria solicitante, o local e data da realização da entrega, quantidade e descrição do objeto, número do empenho e



Ordem de Compra, número do contrato e conta bancária.

- 7.5.3** Manter atualizados seu endereço, telefones e dados bancários para a efetivação do pagamento.
- 7.5.4** Os serviços serão apropriados e pagos pelos preços unitários contratuais, em conformidade com a medição referida neste termo de referência, na unidade de medida informada no item.
- 7.5.5** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.5.6** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.5.7** O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

8.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, através do Sistema de Registro de Preço, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO DO LOTE**, nos termos dos artigos 6º, XLI, 17, § 2º e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

O modo de disputa será o **aberto e fechado**, conforme previsto no art. 56 da Lei nº 14.133/2021, por meio de sistema eletrônico, assegurando ampla competitividade, transparência e obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

8.2 Regime de Execução: O regime de execução do contrato será por preço unitário.

8.3 Forma de Fornecimento: O fornecimento dos itens será realizado de forma **parcelada**, de acordo com a demanda da Secretaria de Educação.

8.4 Exigências de habilitação

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

8.4.1 Habilitação Jurídica:

- Prova de registro comercial e suas alterações, no caso de empresa individual;



- Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e suas alterações e/ou consolidação em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, com prova da Diretoria em exercício e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento (ATA) de eleição de seus administradores, no qual deverá estar contemplado, dentre os objetos sociais, a execução de atividades da mesma natureza ou compatíveis com o objeto da licitação;
- Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- Caso a assinatura dos documentos seja realizada por um procurador designado pelo proponente, deverá ser apresentada a **procuração pública ou particular**, com poderes específicos para representar o interessado.

OBS: Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.4.2 Habilitação fiscal, social e trabalhista:

- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ); com situação ativa;
- Prova de Regularidade referente a Tributos Federais e Dívida Ativa da União expedida pela Procuradoria da Geral da Fazenda Nacional/Secretaria da Receita Federal do Brasil;
- Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, da sede da proponente;
- Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, da sede da proponente;
- Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS (Certificado de Regularidade do FGTS – CRF);
- Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

a) A condição de **Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual**, para efeito do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar 123/2006, deverá ser comprovada mediante apresentação da seguinte documentação:

- Declaração, firmada pelo representante legal da empresa, de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual (realizada eletronicamente no sistema do Portal de Compras Públicas).

b) **Em se tratando de MEI (Microempreendedor Individual):**

- Certificado do MEI obtido através do site <http://www.portaldoempreendedor.gov.br/>



- Declaração, firmada pelo representante legal da empresa, de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual (realizada eletronicamente no sistema do Portal de Compras Públicas).
- c) O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- d) Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a não apresentação dos documentos não inabilitará o fornecedor, apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- e) As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, e, uma vez sendo declarada vencedora do certame, terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- f) A não regularização da documentação, no prazo fixado, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízos das sanções previstas na Lei nº 14.133/21.

8.4.3 Qualificação Econômica e financeira:

- a) Certidão negativa de falência e recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da proponente.

8.4.4 Qualificação técnica:

- a) A licitante deverá comprovar aptidão para o fornecimento de bens compatíveis com o objeto desta contratação, por meio da apresentação de **atestado(s) ou certidão(ões) de capacidade técnica**, que demonstre(m) desempenho satisfatório no fornecimento anterior de gêneros alimentícios de características compatíveis com os itens licitados.



- Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão demonstrar que a licitante já realizou, de forma satisfatória, fornecimento de **gêneros alimentícios** compatíveis com o objeto licitado, em características, prazos e condições de execução semelhantes às exigidas neste edital.
 - Para os lotes 7, 8, 9 e 11, a licitante deverá apresentar atestado(s) de capacidade técnica que comprove(m) fornecimento anterior de objeto compatível em características, quantidades e prazos, em quantitativo mínimo correspondente a 50% (cinquenta por cento) do quantitativo operacional mínimo definido para o respectivo lote, correspondente ao consumo estimado para três meses de abastecimento da Rede Municipal de Ensino, conforme abaixo:
 - Lote 7 – Carne bovina em cubos (patinho): 315 kg;
 - Lote 8 – Carne bovina em iscas (patinho): 1.395 kg;
 - Lote 9 – Carne suína: 570 kg;
 - Lote 11 – Coxa e sobrecoxa de frango: 2.850 kg.
 - Para fins de comprovação do quantitativo previsto no subitem anterior, **será admitido o somatório de atestados**, desde que os documentos apresentados permitam verificar, de forma objetiva, a compatibilidade do fornecimento anterior com o lote disputado, em características, quantitativos e prazos.
 - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa interessada.
 - O interessado disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos. As informações contidas estarão sujeitas à verificação de sua veracidade.
- b)** Comprovante de regularidade das instalações da proponente, fabris ou não, emitido por autoridade sanitária do local da sede da licitante (Alvará Sanitário).
- b.1)** Os licitantes que estejam dispensados do licenciamento sanitário poderão participar do certame caso demonstrem tal situação.
- c)** Alvará Sanitário ou documento de licença sanitária para veículos de transporte de alimentos refrigerados (**veículos próprios ou de terceiros**) necessários para entrega de perecíveis (carnes em geral e outros), para os itens com alimentos que não necessitem de refrigeração fica dispensada a apresentação deste documento;



- Veículos de transportes de alimentos de terceiros, neste caso deverão ser apresentados Alvará Sanitário ou documento de licença sanitária para estes veículos, bem como contrato de prestação de serviços formalizado entre a empresa licitante e a empresa proprietária do veículo.

OBS: Poderão participar deste processo de contratação empresas do ramo de atividade relacionada ao objeto, que não possuam registro de sanção que impeça sua contratação, bem como estejam devidamente regulares com as Fazendas Públicas Municipal, Estadual, Federal, com o FGTS e com a Justiça do Trabalho.

8.4.5 Justificativa para as Exigências de Documentação de Qualificação Técnica

a) Comprovação de Aptidão Técnica

A exigência de apresentação de atestados ou certidões de capacidade técnica serve para assegurar que a empresa licitante possui experiência prévia na execução de serviços de complexidade tecnológica e operacional semelhante ao objeto da contratação. Tal exigência é necessária para garantir que a empresa esteja apta a fornecer os produtos com qualidade, respeitando as especificidades do fornecimento de alimentos para escolas e CEIs, o que exige rigor no controle de qualidade, logística e regularidade das entregas. Esse documento comprova o histórico positivo da empresa na execução de contratos similares, o que reduz o risco de falhas ou descumprimento no fornecimento durante a execução contratual.

b) Alvará Sanitário

O Alvará Sanitário ou documento equivalente emitido pela autoridade sanitária local da sede da empresa é solicitado para garantir que as instalações da proponente estejam em conformidade com as normas de segurança e higiene sanitária. No fornecimento de alimentos, especialmente perecíveis, é essencial que as instalações fabris ou de armazenamento da empresa atendam às exigências de saúde pública, garantindo que os produtos fornecidos aos alunos das escolas e CEIs estejam em boas condições sanitárias. Isso previne possíveis riscos à saúde dos consumidores e assegura a qualidade dos alimentos fornecidos.

d) Alvará Sanitário para Veículos de Transporte de Alimentos

A exigência de um alvará sanitário específico para os veículos que realizam o transporte de alimentos perecíveis é crucial para garantir a segurança e a qualidade dos produtos, principalmente para aqueles que exigem refrigeração, como carnes e outros itens perecíveis. O transporte inadequado de alimentos refrigerados pode comprometer sua qualidade e segurança, podendo resultar em deterioração dos produtos e riscos à saúde dos consumidores. Portanto, o Alvará Sanitário para os veículos de transporte é imprescindível para assegurar que o transporte seja realizado em condições apropriadas. Para alimentos que não exigem refrigeração, essa exigência é dispensada, ajustando a documentação conforme a natureza do item a ser transportado.



e) Para os lotes 7, 8, 9 e 11 foi fixada a exigência de comprovação de capacidade técnico-operacional em quantitativo mínimo correspondente a 50% (cinquenta por cento) do quantitativo operacional mínimo definido para cada lote, tomando-se como parâmetro o consumo estimado para um período de três meses de abastecimento da Rede Municipal de Ensino.

Para fins de definição da capacidade operacional mínima, foram considerados os seguintes quantitativos trimestrais de consumo:

Lote 7 – Carne bovina em cubos (patinho): 630 kg, exigindo-se atestado mínimo de 315 kg;

Lote 8 – Carne bovina em iscas (patinho): 2.790 kg, exigindo-se atestado mínimo de 1.395 kg;

Lote 9 – Carne suína: 1.140 kg, exigindo-se atestado mínimo de 570 kg;

Lote 11 – Coxa e sobrecoxa de frango: 5.700 kg, exigindo-se atestado mínimo de 2.850 kg.

A medida decorre da maior sensibilidade operacional desses lotes, que envolvem itens perecíveis, sujeitos à manutenção de cadeia fria, entregas frequentes e elevado impacto na execução da alimentação escolar, de modo que eventual inexecução contratual ou interrupção do fornecimento pode comprometer diretamente a continuidade de serviço público essencial.

Considerando que a contratação será realizada por Sistema de Registro de Preços, cujo quantitativo registrado representa mera estimativa de consumo para o período de vigência da ata, não se mostrou proporcional exigir comprovação de capacidade técnica com base no quantitativo total registrado. Assim, adotou-se como parâmetro o quantitativo operacional mínimo necessário ao abastecimento da rede municipal, exigindo-se atestado correspondente a 50% desse quantitativo, de forma a demonstrar experiência prévia compatível com a execução pretendida, sem impor restrição excessiva à competitividade.

A exigência encontra fundamento no art. 67 da Lei nº 14.133/2021 e foi estabelecida de forma proporcional, motivada e limitada aos lotes de maior relevância operacional, visando mitigar os riscos de inexecução contratual e de desabastecimento da alimentação escolar, especialmente diante do histórico de dificuldades verificadas em contratação anterior envolvendo itens dessa natureza.

9 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de **R\$ 2.513.360,60 (dois milhões, quinhentos e treze mil, trezentos e sessenta reais e sessenta centavos)** conforme custos unitários apostos na tabela do **tópico 1.2** deste Termo de Referência.



9.2 As memórias de cálculo, com os parâmetros utilizados para obtenção dos preços e para os respectivos cálculos encontram-se em tabela de comparativo de preços de mercado no Formulário de Pesquisa de Preços em anexo ao processo.

10 DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 Expansão ou Criação de Ação Governamental e Aumento de Despesa

Conforme o **art. 66, § 2º, do Decreto Municipal nº 306/2023**, a indicação dos recursos orçamentários no **Sistema de Registro de Preços (SRP)** será necessária apenas no momento da contratação, e não durante a fase de registro. Dessa forma, o registro de preços em si não gera uma despesa imediata, pois trata-se de uma preparação para possíveis contratações futuras.

Neste caso específico, **não se trata de criação ou expansão de uma nova ação governamental** que possa acarretar um aumento imediato da despesa. A efetivação do gasto ocorrerá somente quando houver a formalização de uma contratação com base no registro de preços, e nesse momento será exigida a indicação dos recursos orçamentários apropriados.

Além disso, como o **registro de preços** não implica automaticamente em uma nova despesa ou ampliação de ação governamental, ele, em princípio, **não gera impacto direto** no orçamento, pois a decisão de contratar ou não será tomada posteriormente, de acordo com as necessidades e disponibilidade de recursos no exercício financeiro correspondente.

10.2 Exigências dos Artigos 16 e 17 da Lei de Responsabilidade Fiscal

A Lei de Responsabilidade Fiscal (LRF) impõe regras rigorosas sobre a criação ou expansão de despesas, especialmente por meio dos **artigos 16 e 17**, que se aplicam quando há criação ou expansão de ações governamentais que acarretam aumento de despesa.

Art. 16 da LRF trata da obrigatoriedade de uma estimativa prévia de impacto orçamentário-financeiro e demonstração da origem dos recursos para o custeio de novas despesas. No caso de um registro de preços, **não se trata de uma nova despesa** no momento da adesão ao sistema, e sim de uma preparação para futuras contratações. Portanto, **não incide a exigência de estimativa de impacto orçamentário-financeiro** nesta fase.

Entretanto, no momento da contratação, será necessário atender aos requisitos do art. 16 da LRF, ou seja, será exigida a comprovação de que a despesa decorrente da contratação está prevista no orçamento e que há disponibilidade financeira para o seu custeio.



Art. 17 da LRF diz respeito às despesas obrigatórias de caráter continuado. Nesse contexto, se a contratação baseada no registro de preços resultar em uma despesa continuada (aquela que se estende por mais de dois exercícios financeiros), será necessário demonstrar que haverá compensação de receitas ou redução de outra despesa para absorver o impacto financeiro.

No entanto, se a contratação não configurar despesa continuada (como compras pontuais ou prestação de serviços sem caráter permanente), **não há incidência do art. 17 da LRF**.

11 INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 Comete **infração** administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2 Serão **aplicadas** ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- 11.2.1** Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- 11.2.2** Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- 11.2.3** Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.
- 11.2.4** Multa:



11.2.4.1 Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **05 (cinco)** dias

11.2.4.2 Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

11.2.4.3 O atraso superior a 25 dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

11.3 A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

11.4 Todas as sanções previstas neste **Termo de Referência** poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

11.5 **Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.**

11.6 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento **eventualmente** devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

11.7 A multa poderá ser recolhida **administrativamente** no prazo máximo de **05 (cinco)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.8 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.8.1 Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

11.8.2 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicafe serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

11.9 **Na aplicação das sanções serão considerados:**

11.9.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

11.9.2 as peculiaridades do caso concreto;

11.9.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.9.4 os danos que dela provierem para o Contratante; e



11.9.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.10 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da **Administração** Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

11.11 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos **neste Termo de Referência** ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

11.12 O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, **informar** e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

11.13 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis **de** reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.14 Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

12 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Considerando que o desenvolvimento nacional sustentável é um dos três pilares das compras públicas conforme o artigo 5º da Lei Federal nº 14.133/2021, torna-se necessário que a CONTRATADA observe as exigências ambientais e sociais inerentes envolvidas no objeto da presente aquisição, contidas nas legislações correlatas.

As partes contratantes elegem o foro de Araquari/SC como competente para dirimir quaisquer questões oriundas da contratação, inclusive os casos omissos que não puderem ser resolvidos pela via administrativa, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.



Araquari, 22 de junho de 2026.

LETÍCIA CAROLINA PIRES
Assessora I - Secretaria de Administração

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS

	Produto – Descrição
1	BISCOITO TIPO COOKIES DE AMENDOIM COM AÇÚCAR MASCAVO - PRODUTO CONFECCIONADO SEM CONSERVANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA OU BANHA SUÍNA. PORCIONAMENTO DEVE SER EM EMBALAGENS DE ATÉ 500G CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO/LOTE E VALIDADE E INFORMAÇÕES DO PRODUTOR.
2	BISCOITO INTEGRAL DESCRIÇÃO: BISCOITO, SABOR: SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: INTEGRAL E SEM RECHEIO, TIPO: CREAM CRACKER. CONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA. UNIDADE DE ATÉ 500G. NÃO PODERÁ CONTER CORANTE ARTIFICIAL, AROMATIZANTE ARTIFICIAL, EDULCORANTE, REALÇADOR DE SABOR, CONSERVANTES SINTÉTICOS, MARGARINA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GORDURA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA E INGREDIENTES QUE CONTENHAM GORDURA TRANS EM SUA COMPOSIÇÃO. NÃO PODERÁ APRESENTAR DEFEITOS TAIS COMO BOLOR, AMOLECIMENTO, FORMATO IRREGULAR OU QUEBRA, COR DESUNIFORME, COM ASPECTO QUEIMADO, SABOR RANÇOSO OU DE AMÔNIA. APRESENTAÇÃO: PACOTES DE ATÉ 500 GRAMAS.
3	BISCOITO OU ROSQUINHA DE POLVILHO., SABOR TRADICIONAL, CONTENDO GORDURAS NOBRES (COCO) NA LISTA DE INGREDIENTES, (ISENTO DE SOJA, GLÚTEN E GORDURA VEGETAL HIDROGENADA). O PRODUTO NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO. EMBALAGEM DE ATÉ 200G.
4	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO. PACOTE DE 1KG. DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS, NEM RENDIMENTO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO, ATÓXICA, BEM VEDADA, CONTENDO 1 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.
5	BISCOITO INTEGRAL SALGADO. DESCRIÇÃO: BISCOITO SALGADO FEITO A BASE DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL OU AVEIA. INGREDIENTES: AVEIA E/OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO, ÓLEO VEGETAL E/OU MANTEIGA, OVOS, SAL E FERMENTO. PODERÁ CONTER ADIÇÃO DE OUTRAS FARINHAS, SEMENTES E OLEAGINOSAS (CHIA, LINHAÇA, GERGELIM, CASTANHAS). OS BISCOITOS DEVERÃO APRESENTAR FORMATO REGULAR, TEXTURA CROCANTE, COM AROMA E SABOR



	CARACTERÍSTICO. NÃO PODERÁ CONTER CORANTE ARTIFICIAL, AROMATIZANTE ARTIFICIAL, AÇÚCAR, MEL, MELADO, EDULCORANTE, REALÇADOR DE SABOR, CONSERVANTES SINTÉTICOS, MARGARINA, GORDURA VEGETAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GORDURA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA E INGREDIENTES QUE CONTENHAM GORDURA TRANS EM SUA COMPOSIÇÃO. NÃO PODERÁ APRESENTAR DEFEITOS TAIS COMO BOLOR, AMOLECIMENTO, FORMATO IRREGULAR OU QUEBRA, COR DESUNIFORME, COM ASPECTO QUEIMADO, SABOR RANÇOSO OU DE AMÔNIA. APRESENTAÇÃO: PACOTES DE 250 GRAMAS ATÉ 1 KG.
6	CARNE BOVINA – COXÃO MOLE SEM OSSO, EM CUBOS – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PEÇA DE CARNE BOVINA, CORTADA EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2 CM, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS. CARNE DE COR VERMELHA BRILHANTE, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRAVÁVEL. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG E REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO (TIPO KRAFT) OU CAIXA PLÁSTICA LIMPA, DE ATÉ 20 KG, CONSTANDO PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES.
7	CARNE BOVINA – PATINHO SEM OSSO, EM CUBOS – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PEÇA DE CARNE BOVINA, CORTADA EM CUBOS, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS. CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRAVÁVEL. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG E REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO (TIPO KRAFT) OU CAIXA PLÁSTICA LIMPA, DE ATÉ 20 KG, CONSTANDO PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDÊNCIA DA CARNE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES.
8	CARNE BOVINA SEM OSSO, EM ISCAS – PATINHO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PEÇA DE CARNE BOVINA, CORTADA EM ISCAS, CONGELADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO DE ATÉ 5% POR PEÇA), A MATÉRIA- PRIMA A SER UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS ETC. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER GLÚTEN. CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRAVÁVEL. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, CONTENDO 1KG E REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO (TIPO KRAFT) OU CAIXA PLÁSTICA LIMPA, DE ATÉ 20 KG, A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, Nº DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.
9	CARNE SUÍNA TIPO FILÉ MIGNON EM CUBOS CONGELADA. DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRAVÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME. NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS OU VERDES, INERVAÇÕES OU GORDURAS EM EXCESSO. NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSA. DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA PLÁSTICA DE 1KG RESISTENTE E TRANSPARENTE. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO CONTENDO 1 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, Nº DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), CARIMBO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.
10	CEREAL MATINAL SEM AÇÚCAR - SABOR NATURAL MILHO. FLOCOS DE MILHO NATURAIS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. INGREDIENTES: MILHO, SAL, VITAMINAS, MINERAIS, ANTIOXIDANTE. TEXTURA CROCANTE. ISENTO DE MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES OU SABOR DIFERENTES DA SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR MARCA E/OU NOME DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL. EMBALAGEM EM PACOTES DE PLÁSTICO OU CAIXAS RESISTENTE DE ATÉ 1 KG CADA.
11	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA E SEM PELE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CONGELADO. A AVE DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA E ODOR CARACTERÍSTICO. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, PENAS E CARÇA. NÃO PODERÁ CONTER EXCESSO DE GELO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO OU BANDEJAS DE ISOPOR REVESTIDAS POR POLIETILENO, CONTENDO 1KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, Nº DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.
12	FILÉ DE FRANGO EM TIRAS OU ISCAS CONGELADO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: O FILÉ DE PEITO DE FRANGO, IN NATURA, CONGELADO E CORTADO EM TIRAS, DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES E SEM MANCHAS, PEÇA LISA, COLORAÇÃO CLARA E ODOR CARACTERÍSTICO. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, PENAS, VÍSCERAS E CARÇA. O PRODUTO DEVERÁ SER SUBMETIDO À ADEQUADO PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO E SER PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, DEVENDO SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA A FIM DE EVITAR SUA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EMBALAGEM:



	DEVERÁ ESTAR INTACTA. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE ATÉ 1KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER, NO MÍNIMO, AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, Nº DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (SIM S.I.E OU S.I.F), PROCEDÊNCIA DA CARNE, NOME E/OU MARCA, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.
13	FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA FORMULADA COM PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA E ISENTA DE LACTOSE PARA ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES E DE SEGMENTO COM ALERGIA ÀS PROTEÍNAS DO LEITE DE VACA. DEVE POSSUIR EM SUA FORMULAÇÃO PREBIÓTICOS, DHA E ARA E NUCLEOTÍDEOS. ISENTO DE GLÚTEN. LATA FLANDERS DE 400G OU 800G. A ROTULAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.
14	FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA FORMULADA COM AMINOÁCIDOS LIVRES E ISENTA DE PROTEÍNA DO LEITE E LACTOSE, INDICADA PARA ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES E DE SEGMENTO COM ALERGIA ÀS PROTEÍNAS DO LEITE DE VACA, A SOJA, A MÚLTIPLOS ALIMENTOS E A HIDROLISADOS PROTEICOS, SÍNDROME DO INTESTINO CURTO. LATA FLANDERS DE 400G. A ROTULAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.
15	FÓRMULA INFANTIL ANTI REGURGITAÇÃO (AR) PARA LACTENTES E DE SEGMENTO. FÓRMULA INFANTIL COM DHA E ARA. INGREDIENTES: SORO DE LEITE DESMINERALIZADO, AMIDO, OLEÍNA DE PALMA, LEITE DESNATADO, GALACTO-OLIGOSSACARÍDEO, ÓLEO DE PALMISTE, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE MILHO, LACTOSE, CITRATO DE CÁLCIO, FRUTOOLIGOSSACARÍDEO, CLORETO DE MAGNÉSIO, ÓLEO DE PEIXE COM ALTO TEOR DE DHA, CLORETO DE CÁLCIO, CITRATO DE POTÁSSIO, L-FENILALANINA, L-ASCORBATO DE SÓDIO, ÓLEO DE MORTIERELLA ALPINA COM ALTO TEOR DE ARA, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, ÓLEO DE GIRASSOL DE ALTO TEOR OLEICO, MISTURA DE NUCLEOTÍDEOS, TAURINA, CLORETO DE SÓDIO, SULFATO FERROSO, L-HISTIDINA, MIO-INOSITOL, SULFATO DE ZINCO, ACETATO DE DL-TOCOFEROL, BITARTARATO DE COLINA, L-CARNITINA, NICOTINAMIDA, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, SULFATO DE COBRE, D-BIOTINA, COLECALCIFEROL, TIAMINA MONONITRATO, ACETATO DE RETINOL, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, SULFATO DE MANGANÊS, RIBOFLAVINA, IODETO DE POTÁSSIO, ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO, CIANOCOBALAMINA, FITOMENADIONA, SELENATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E REGULADORES DE ACIDEZ HIDRÓXIDO DE POTÁSSIO E ÁCIDO CÍTRICO. ISENTO DE GLÚTEN. ISENTO DE FUNGOS, INSETOS E UMIDADE. EMBALAGEM: LATA FLANDRES DE 400G OU 800G. A ROTULAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.
16	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA (PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES). INGREDIENTES: LEITE DE VACA SEMI-DESNATADO OU DESNATADO, ÓLEOS VEGETAIS, VITAMINA C, TAURINA, SULFATO DE FERRO E ZINCO, VITAMINA A, NIACINA, GLUCONATO DE COBRE OU SULFATO DE COBRE, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA B1, B2 E B6, ÁCIDO FÓLICO, IODATO DE POTÁSSIO, VITAMINA K, VITAMINA D, BIOTINA, COM PREBIÓTICOS. CONTENDO DHA E ARA. ISENTO DE GLÚTEN. ISENTO DE FUNGOS, INSETOS E UMIDADE. EMBALAGEM: LATA FLANDRES DE ATÉ 800G. A ROTULAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM DEVE CONTER A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO POR ÓRGÃO COMPETENTE
17	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO (PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 6 MESES). INGREDIENTES: LEITE DE VACA SEMI-DESNATADO OU DESNATADO, ÓLEOS VEGETAIS, VITAMINA C, TAURINA, SULFATO DE FERRO E ZINCO, VITAMINA A, NIACINA, GLUCONATO DE COBRE OU SULFATO DE COBRE, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA B1, B2 E B6, ÁCIDO FÓLICO, IODATO DE POTÁSSIO, VITAMINA K, VITAMINA D, BIOTINA, COM PREBIÓTICOS. DEVE CONTER DHA E ARA. ISENTO DE GLÚTEN. ISENTO DE FUNGOS, INSETOS E UMIDADE. EMBALAGEM: LATA FLANDRES DE ATÉ 800G. A ROTULAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, PRODUTO, PESO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM DEVE CONTER A IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO POR ÓRGÃO COMPETENTE
18	MORANGO IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO, POLPA FIRME, COR E TAMANHO UNIFORMES, LIVRE DE SUJIDADES, DEFEITOS E UMIDADE ANORMAL. EMBALAGEM EM CAIXAS ATÉ 10 KG.
19	MELÃO FRESCO, REDONDO, CASCA LISA, POLPA FIRME E INTACTA, TAMANHO E COR UNIFORMES, LIVRE DE SUJIDADES E DEFEITOS. EMBALAGEM EM CAIXAS ATÉ 20 KG.
20	MAÇÃ (FUJI OU GALA NACIONAL), FRESCA, MADURA, ÍNTEGRA, POLPA FIRME, SEM DEFEITOS GRAVES, PESO MÉDIO 130 G/UNIDADE. EMBALAGEM EM CAIXAS ATÉ 20 KG.
21	GOIABA VERMELHA FRESCA, MADURA, ÍNTEGRA, POLPA FIRME, COR E TAMANHO UNIFORMES, SEM SUJIDADES, DEFEITOS FÍSICOS OU MECÂNICOS. EMBALAGEM EM CAIXAS ATÉ 20 KG.



22	BANANA NANICA, FRESCA, MADURA, ÍNTEGRA, POLPA FIRME, SEM DEFEITOS GRAVES, COR E TAMANHO UNIFORMES, INÍCIO DE MATURAÇÃO, PESO MÉDIO 110 G/UNIDADE. EMBALADA EM CAIXAS ATÉ 20 KG.
23	BANANA BRANCA OU PRATA, FRESCA, MADURA, ÍNTEGRA, POLPA FIRME, SEM DEFEITOS GRAVES, COR E TAMANHO UNIFORMES, INÍCIO DE MATURAÇÃO, PESO MÉDIO 80 G/UNIDADE. EMBALADA EM CAIXAS ATÉ 20 KG.
24	BRÓCOLIS DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO, SEM AMARELADO, SUJIDADES OU PARASITAS, EM MAÇOS MÍNIMOS DE 400 G. EMBALAGEM EM CAIXAS ATÉ 10 KG.
25	MANGA PALMER FRESCA, MADURA, ÍNTEGRA, FIRME, COR E TAMANHO UNIFORMES, SEM SUJIDADES, DEFEITOS FÍSICOS OU MECÂNICOS. EMBALAGEM EM CAIXAS ATÉ 20 KG.
26	UVA VERDE SEM SEMENTE, IN NATURA, MADURA, EXTRA, PRIMEIRA QUALIDADE, CASCA ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME.
27	ALHO ROXO. CASCA E PELÍCULA ROXA. DEVERÁ APRESENTAR BULBO INTEIRO, BOA QUALIDADE SEM BROTAÇÃO, SEM CABEÇA ABERTA.
28	UVA ROXA SEM SEMENTE, IN NATURA, MADURA, EXTRA, PRIMEIRA QUALIDADE, CASCA ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME.
29	GELÉIA 100% FRUTA – SEM AÇÚCARES E CONSERVANTES. SABORES DIVERSOS. COMPOSTA POR 100% DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E DE CONSERVANTES, DE PRIMEIRA QUALIDADE. ACONDICIONAMENTO EM EMBALAGEM DE VIDRO À VÁCUO, INTACTA, COM PESO DE ATÉ 400G. ROTULAGEM CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE DEVE POSSUIR, NO MÍNIMO, AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, DATA DE VALIDADE, LOTE, INFORMações NUTRICIONAIS.
30	IOGURTE NATURAL SEM LACTOSE – SABORES DIVERSOS. COM IDEAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. ISENTO DE GORDURA TRANS. NÃO DEVE CONTER GELATINA E CONSERVANTES EM SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 170G. DEVE CONTER MODO DE CONSERVAÇÃO, N° DE REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE (S.I.M S.I.E OU S.I.F), CONTER INFORMações NUTRICIONAIS, NOME E ENDEREÇO DE FABRICANTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM, TRANSPORTE A FRIO (MENOR OU IGUAL) 9°C. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SINAIS DE SUJIDADE, CORPOS ESTRANHOS AO PRODUTO, COR NÃO CARACTERÍSTICA, SABOR ÁCIDO INTENSO OU PROBLEMAS COM A VEDAÇÃO. PRODUTO ISENTO DE GLÚTEN.
31	IOGURTE 100% VEGETAL – SABORES DIVERSOS. IOGURTE DE ORIGEM VEGETAL A BASE DE COCO, ISENTO DE LEITE E/ OU DERIVADOS E DE GLÚTEN. O PRODUTO DEVE APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER AS INFORMações DO FABRICANTE, NOME E/OU MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, INFORMações NUTRICIONAIS. EMBALAGEM RESISTENTE DE 170G.
32	PÃO DE QUEIJO CONGELADO (ZERO GORDURA TRANS). DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, QUANTIDADE, FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRODUTO ISENTO DE GLÚTEN. SEM GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. NÃO DEVE CONTER CORANTES, AROMATIZANTES E CONSERVANTES. EMBALAGEM COM ATÉ 1KG.
33	PINHÃO DESCASCADO CONGELADO. APRESENTAÇÃO: VALOR EM QUILO, ENTREGUE EM SACOS RESISTENTES DE 01 A 20KG. CARACTERÍSTICAS: COZIDO, DESCASCADO E CONGELADO, SAFRA DO CORRENTE ANO DA LICITAÇÃO OU POSTERIOR; AROMA E COR PRÓPRIOS DO PRODUTO. APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES. EMBALADO APENAS COM PINHÕES MADUROS. EMBALAGEM CONTENDO DATA DE COLHEITA DO PINHÃO.
34	TORRADA MULTIGRÃOS , COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E/OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, MIX DE CEREALIS, AÇÚCAR, ÓLEO VEGETAL, EXTRATO DE MALTE, SAL E GLÚTEN DE TRIGO. ISENTA DE SUJIDADES, ODORES E SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM FILME BOPP METALIZADO OU PLÁSTICO ATÓXICO RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO. O PACOTE DEVE CONTER A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM MÍNIMA DE 140 GRAMAS.



ANEXO II
PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2026

LAUDO DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRA E DOCUMENTOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS
ALIMENTÍCIOS – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Empresa: _____

ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	UNID. MEDIDA	MARCA	PARECER DE AVALIAÇÃO



METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

As amostras foram analisadas a partir dos seguintes critérios, que devem ser observados com parâmetros mais específicos para garantir uniformidade na análise:

- **Laudos Microbiológicos, Sensoriais e Fichas Técnicas relativo aos itens descritos no presente edital:**
 - **Microbiológicos:** Deve-se apresentar laudos microbiológicos realizados em laboratório certificado, comprovando a ausência de contaminantes que podem representar riscos à saúde, como coliformes, salmonella e outras bactérias prejudiciais.
 - **Sensoriais:** Relatórios sensoriais (cor, sabor, textura) que confirmem a adequação dos produtos às especificações da alimentação escolar.
 - **Fichas Técnicas:** Ficha técnica do produto, detalhando composição, ingredientes, e especificações nutricionais conforme o edital.
- **Apresentação externa (embalagem e rotulagem):**
 - **Integridade da Embalagem:** A embalagem deve estar íntegra, sem sinais de violação, amassados, ou danos que possam comprometer a qualidade do produto.
 - **Informações de Rotulagem:** A rotulagem deve seguir as normas da ANVISA, incluindo data de fabricação, validade, lote, e composição nutricional de maneira clara e visível.
 - **Sustentabilidade:** Caso especificado no edital, preferir embalagens com materiais recicláveis ou que sigam práticas sustentáveis.
- **Aspecto Higiênico Sanitário:**
 - **Condições da Amostra:** A amostra deve apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas, com ausência de resíduos, manchas ou outros indícios de contaminação.
 - **Procedência do Produto:** Certificado de procedência atestando que o produto segue normas sanitárias adequadas para o consumo escolar.
- **Características Sensoriais (coloração, sabor e aroma):**
 - **Coloração:** O produto deve ter uma coloração adequada ao tipo de alimento, indicando frescor e qualidade, sem sinais de oxidação ou deterioração.
 - **Sabor:** O sabor deve ser característico do produto, sem sabores estranhos que possam indicar contaminação ou perda de qualidade.



- o **Aroma:** O aroma deve ser agradável e característico, sem odores que indiquem a presença de contaminantes.

Data: ____/____/____

COMISSÃO TÉCNICA:

Nome/ Cargo/ nº inscrição o órgão competente

ANEXO III
PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2026
MODELO DE RELAÇÃO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 03/07/2026 10:15 -03:00 -03
PARA CONFERENCIA DO SEU CONTEUDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/p41171567b680a>



EDITAL DE PREGÃO Nº ____/2026

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR:

Razão Social/ Nome:

Endereço completo:

CNPJ/ CPF/ MF:

À Secretaria de Educação de Araquari – SC

Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar

Local e Data

Item(ns)	Especificação	Unidade	Quantidade*	Marca

*Quantidade de amostras entregue

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome:

CPF: Cargo/ Função:

Assinatura / carimbo





MUNICIPIO DE ARAQUARI

Folha de Assinatura(s) Digital(is)

O documento foi assinado digitalmente pelo(s) seguinte(s) signatário(s) na(s) data(s) indicada(s):

