TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO LICITATÓRIO
PREGÃO ELETRÔNICO
Município de Encruzilhada do Sul
Secretaria Municipal de Educação.

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO, INCLUÍDOS SUA NATUREZA, OS QUANTITATIVOS, O PRAZO DO CONTRATO E A POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO:

O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios, para o preparo da Alimentação Escolar servida nas escolas da Rede Municipal de Educação de Encruzilhada do Sul.
O registro de preços terá validade por 12 meses a contar da data da assinatura do contrato, com a possibilidade de prorrogação por igual período, com acréscimo de igual quantitativo, e reajuste de valores pelo IPCA.
O quadro abaixo que trata das quantidades e da descrição de cada item, assim como o valor de mercado.

Item	Gênero Alimentício	Quant	R$ unitario	R$ Total
1	**Açúcar cristal branco**, composto por sacarose de cana-de-açúcar, embalado em pacotes resistentes de 2Kg . O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.	**800**	**9,22**	**7.376,00**
2	**Amido de milho,** embalagem de 1Kg.Composição nutricional (média)por 20g de produto:69 Kcal e 17g de carboidratos.	480	9,75	4.680,00
3	**Arroz branco**, grão de 7,0 a 7,5mm, longo, fino, tipo 1, embalados em embalagem plástica de **5 Kg**. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.	**3.200**	**23,75**	**109.250,00**
4	**Aveia, farinha de, e**mbalagem contendo 500g	516	8,50	4.386,00
5	**Biscoito Maria sabor TRADICIONAL**, contendo aproximadamente 118 calorias, 22g de carboidratos e 2g de proteínas/30g em embalagem de 320 a 345g. Acondicionamento em caixas. O	**6.000**	**6,75**	**40.500,00**

	produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega.			
6	**Biscoito tipo água e sal** ,embalagem de 320 a 345g.Porção referente a 5 bolachas equivalente 115 calorias. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais.	**8.000**	**6,75**	**54.000,00**
7	**Biscoito tipo cream craker com gergelim** ,embalagem de 320g.Porção referente a 5 bolachas equivalente 115 calorias. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais.	**2.000**	**7,50**	**15.000,00**
8	**Rosca de Polvilho.** Embalagem com peso aproximado entre em 60 e 80g. Biscoito Salgado, isento de glutem e leite. Em formato de argolas	**3.600**	**9,50**	**34.200,00**
9	**Cacau em pó 100%.** Produto solúvel composto de puro pó de amêndoas de cacau moído sem a manteiga. Sem adição de açúcar, sem glútem, sem lactose e sem aromatizantes em sua composição. Embaladas em plástico transparentes com solda resistente, rotuladas de acordo com as normas da ANVISA, com a composição nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade de 9 meses. Embalagens de 200g	**180**	**13,75**	**2.475,00**
10	**Café solúvel ou instântaneo,** embalagem de 200g.	900	30,00	27.000,00
11	**Canela em pó 35 g.** Especiaria em pó, de primeira qualidade, acondicionada em embalagem plástica, integra e atóxica, resistente e hermeticamente vedada com conteúdo de 35 g. Na embalagem deve conter marca, procedência e data de validade.	390	6,75	2.632,50

12	**Coco ralado desidratado em flocos (puro coco, sem adição de açúcar).** Embalagem com 100 g. Deve estar isento de impurezas, sujidade e ranço. Embalagens de material atóxico, hermeticamente vedadas contendo as informações do fornecedor e data de fabricação. Prazo de validade de no mínimo 9 meses.	360	8,50	3.060,00
13	**Farinha de milho fina enriquecida com ferro e ácido fólico, pacote de 1Kg transparente** deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses .	700	4,25	2.975,00
14	**Farinha de trigo especial**, **Pacote de 5 kg** embalagem de papel ou filme flexível de polipropileno, transparente, deve constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses enriquecido com ferro e ácido fólico com registro no Ministério da Saúde.	**2.000**	24,00	48.000,00
15	**Feijão Preto, "tipo 1"** pacote de 1Kg, novo, de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, com embalagem plástica resistente e transparente, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura.	**8.500**	8,75	74.375,00
16	**Colorau-** embalado em pacotes de 100g, aspecto : pó fino e cor alaranjada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.	**850**	5,50	4.675,00
17	**Ervilha**, SACHÊ ou lata de 500g drenados, de 1° qualidade , sem conservantes, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses	**700**	11,50	8.050,00
18	**Extrato de tomate,** embalagem sachê de 350g,concentrado,produto resultante da concentração da polpa do tomate, preparado com frutos maduros e sem corantes artificiais. Isento de sujidades.	**2.000**	5,50	16.500,00

19	**Fermento Biológico Seco** – Embalagem de 10g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.	**300**	2,12	636,00
20	**Fermento químico**, em pó, embalado em embalagem plástica de 100g, validade mínima 6 meses da entrega.	**700**	5,32	3.724,00
21	**Queijo Ralado fino tipo parmesão.** Embalagem de 100g constando rotulagem de acordo com a legislação vigente. Data de validade mínima de 4 meses a contar da entrega.	**960**	9,00	8.640,00
22	**Leite integral em pó com 26%** de gorduras totais. Embalagem de 400g.O produto deverá ter validade mínima de 10 meses de entrega.	**7.000**	19,00	133.000,00
23	**Leite em pó modificado:** Formula infantil de partida a base de leite de vaca, indicada para lactentes e crianças de até 6 meses de idade enriquecido com ferro, DHA e ARA. Lata com 800g	**100**	95,00	9.500,00
24	**Lentilha "tipo 1"**, classe média, nova, pacote de 500g, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, em embalagem plástica resistente e transparente, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura.	**1.000**	8,00	8.000,00
25	**Massa com ovos tipo argolinhas.** Apresentar tempo médio de cocção de 5 a 9 minutos. Embaladas em pacotes de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas .	**1.000**	9,50	9.500,00
26	**Massa com ovos tipo Parafuso.** Apresentar tempo médio de cocção de 5 a 9 minutos. Embaladas em pacotes de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas .	**4.500**	4,12	18.540,00

27	**Massa com ovos tipo caseira** . Apresentar tempo médio de cocção de 5 a 9 minutos. Embaladas em pacotes de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas .	**2.500**	9,00	22.500,00
28	**Milho para canjiquinha tipo 1** em embalagens de 400g.O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses.	**1.600**	4,50	7.200,00
29	**Milho para canjica tipo 1 em embalagem de 500g.**O produto deverá apresentar validade de 4 meses.	**1.400**	6,00	8.400,00
30	**Milho lata ou SACHÊ** de 500g drenados, de 1° qualidade, lata integra sem amassados, sem conservantes, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses.	**700**	14,50	10.150,00
31	**Milho para pipoca tipo 1** ,embalagem de 400g.Grupo duro, classe amarela, tipo 1.	600	4,75	2.850,00
32	**Orégano desidratado** , em embalagem de 100g.Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data da entrega.	380	9,75	3.705,00
33	**Óleo de soja**, embalagem de 900ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega.	7.200	10,75	77.400,00
34	**Polvilho Doce,** tipo 1, pacote com 500g, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e validade O produto apresentar data de validade de 5 meses a partir da data de entrega.	**400**	10,00	4.000,00
35	**Sal refinado iodado,** embalados em pacotes de 1Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega.	**960**	3,00	2.880,00
36	**Sardinha,** com óleo, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de **125g**	2.400	7,62	18.300,00

37	**Suco de uva integral concentrado,** embalagem de 1,5 litro. Rendimento 1,5 litro rende 5 litros	**3840 fracos**	19,50	74.880,00
	Gênero Alimentício – perecível			
38	**Abóbora Cabotia.** De boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa normal, sem danos fisicos do manuseio e transporte.	**828 Kg**	5,50	4.554,00
39	**Alho** Kg in natura de primeira qualidade. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Não serão aceitos fragmentos que não façam parte da ¨cabeça do alho¨.	**168 Kg**	30,00	5.040,00
40	**Alface** verde lisa ou crespa-unidade, nova de primeira qualidade com folhas sãs sem rupturas e isenta de materiais terrosos. Textura de vegetal fresco.	**2.568**	5,5	14.124,00
41	**Banana Prata** - kg - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, em cachos. Peso médio 80g a unidade	**16.800 kg**	6,50	109.200,00
42	**Batata doce** - kg , vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco. Peso médio 150g	**1.309 kg**	6,25	8.181,25
43	**Batata inglesa** - kg , vegetal firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco. Não deve apresentar lesões aparentes na casa. Peso médio 150g	**7.104 kg**	6,25	44.400,00
44	**Beterraba** Kg, vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco. Não deve apresentar lesão aparente na casca. Peso médio 100g a unidade.	**3.000 kg**	6,00	18.000,00
45	**Brócolis** hortaliça fresca, de primeira qualidade, coloração característica e uniforme , limpa, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco e isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve	**5.328**	10,00	53.280,00

	apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Peso médio 300g			
46	**Carne de Gado Moída** de Primeira. Isenta de aditivos e substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) Inspecionado pelo Ministério da Agricultura, com SIF ou SIM. Entregar congelado e em pacotes de 1 Kg com rotulagem conforme as normas do Sistema de Inspeção Municipal (SIM) especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro no órgão competente.	**11.040 kg**	43,75	483.000,00
47	**Carne de Gado em pedaços de segunda sem osso**. Isenta de aditivos e substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que altere suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) Inspecionado pelo Ministério da Agricultura, SIF ou SIM. Entregar congelado e em pacotes de 1 Kg com rotulagem conforme as normas do Serviço de Inspeção Municipal, especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro no órgão competente. Serão aceitas como carne de segunda carnes com ate 20% do peso total de partes não comestíveis (nervos, cartilagens e excesso de sebo).	**11.040 kg**	40,00	441.600,00
48	**Cebola** - Kg Vegetal firme e íntegro , textura e consistência de vegetal fresco. Não deve apresentar rupturas na casca.	**7.056 kg**	7,25	51.156,00
49	**Cenoura**-Kg -Vegetal firme e íntegra, textura e consistência de vegetal fresco. Casca isenta de materiais terrosos e sem rupturas. Peso médio 100g	**4.080 kg**	10,25	41.820,00
50	**Couve -flor** hortaliça fresca, de primeira qualidade, coloração característica e uniforme , limpa,	**5.328**		

	brilhante, textura e consistência de vegetal fresco e isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Peso médio 300g		10,25	54.612,00
51	**Couve Manteiga** - Molho. Hortaliça fresca, com folhas integras e de primeira qualidade, limpa, verde, brilhante, textura e consistência de vegetal fresco, uniforme, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície	**5.328**	6,00	*31.968,00*
52	**Frango (coxa/sobrecoxa)** congelada, embalada em pacotes individualmente com fiscalização do Ministério da Agricultura de acordo com o cronograma emitido pela nutricionista. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulada em condições higiênicas e sanitárias: proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de -18°C ou inferior. A porcentagem de agua e ou gelo nao devera ultrapassar 10% (dez por cento). Prazo de validade de no mínimo 6 meses. Rotulo: o produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF: prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação.	**25.920 kg**	13,00	*336.960,00*
53	**Frango (moído**, tipo guisado) congelado, embalada em pacotes individualmente com fiscalização do Ministério da Agricultura de acordo com o cronograma emitido pela nutricionista. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulada em condições higiênicas	**1.752 kg**		

	e sanitárias: proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de -18°C ou inferior. A porcentagem de agua e ou gelo nao devera ultrapassar 10% (dez por cento). Prazo de validade de no mínimo 6 meses. Rotulo: o produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF: prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação.		25,00	43.800,00
54	**Laranja tipo valência graúda** Kg, nova, de primeira qualidade, grau de amadurecimento médio, com casca sã, sem rupturas, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal, média de 6 peças por Kg	**6.120 kg**	*8,00*	48.960,00
55	**Leite UHT integral (litro)-** suas condições deverão estar livres de parasitas e de qualquer substância nociva. Embalagem SIG ou tetra pak esterelizada e hermeticamente fechada, contendo 1 litro. Prazo de validade de pelo menos 3 meses a contar da data de entrega	**22.080 litros**	6,87	151.689,60
56	**Leite UHT integral sem lactose**. Embalagem de 1 litro. Data de validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega..	**2.400 litros**	7,40	17.760,00
57	**Maçã Kg** - Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Casca íntegra, sem lesões aparentes. Peso médio 120 g por unidade	**20.880 kg**	10,00	208.800,00
58	**Mamão formosa** Kg de primeira qualidade in natura. Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Casca sem rupturas.	**7.680 kg**	11,00	84.480,00
59	**Manga** Kg - Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Casca íntegra, sem rupturas	**7.680 kg**	12,25	94.080,00

60	**Manteiga**, de primeira qualidade com sal. Com os seguintes ingredientes: creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. A parte lipídica da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter gordura hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de 500g.Deve conter a validade com no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	**904**	30,00	27.120,00
61	**Melancia** Kg - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Peso médio de 15 a 20 kg por unidade	**4.800 kg**	3,50	16.800,00
62	**Melão espanhol** Kg - maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos. Peso médio de 1,5 Kg por unidade	**4.368 kg**	11,50	50.232,00
63	**Milho verde espiga,** espigas novas, com grão bem desenvolvido. Grão de cor amarelada e cristalina. Palha de aspecto de produto fresco ou cor verde vivo. Cotação por unidade.	**7.236 espigas**	2,00	14.472,00
64	**Ovos de galinha amarelos** dúzia, selecionados, com cascas limpas, sem trincas ou rachaduras. Caixas com 12 unidades, contendo a data da coleta	**4.632 duzias**	13,50	62.532,00
65	**Passa de uva branca Kg** - sem sementes, composto 100% de uva passa branca, sem adição de outros ingredientes. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	**480 kg**	50,00	24.000,00
66	**Pão doce** tipo cachorro-quente novo. Peso médio de 50g. Produzido na data da entrega	**102.000 unidades**	1,50	153.000,00
67	**Pão tipo francês** 50 g com características de pão novo na sua crosta e maciez no miolo	**221.000 unidades**	1,50	331.500,00

68	**Pão de Sanduiche fatiado 500g**, superfície lisa, macia e brilhante, tipo tradicional, com fabricação próxima ao dia da entrega	**3.664 unidades**	10,00	36.640,00
69	**Pimentão verde**, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, sem danos. Precisa estar isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	**108 kg**	14,00	1.512,00
70	**Repolho verde Kg**, hortaliça de folhas enoveladas, com características integras e de primeira qualidade, vegetal firme e integro, textura e consistência de vegetal fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica. Peso médio 2000g a unidade.	**4.152 kg**	6,00	24.912,00
71	**Salsicha mista** kg (carne de gado e suina) Embalada, resfriada e na temperatura adequada conforme a legislação	**1.008 kg**	15,50	15.624,00
72	**Sobre paleta suina** sem osso congelada, embalada em pedaços de aproximadamente 1Kg. O produto deve ser rotulado conforme legislação vigente. Registro do SIF ou SIM. Rotulagem contendo peso, data de fabricação e data de validade, conforme as exigências do Sistema de Inspeção Municipal (SIM).	**3.456 kg**	31,50	108.864,00
73	**Tempero Verde** (salsa comum+cebolinha) maço com 100g. Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgecentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com prazo de validade máximo de um dia após colheita.	**2.880 maços**	5,50	15.840,00
74	**Tomate kg** - com maturação intermediaria, firme, integro, sem	**4.704 kg**	9,25	43.512,00

	rupturas na casca. Peso médio de 120g por unidade			
	Total Geral			**4.178144,35**

A entrega dos gêneros alimentícios deverá obedecer ao cronograma fornecido pelo profissional Nutricionista Responsável Técnico.

O fornecedor deverá entregar os produtos perecíveis nas escolas da Zona urbana e no Deposito Central da alimentação escolar (conforme endereços no quadro abaixo), no prazo máximo de 5 dias corridos, a partir da data da confirmação de compra através do recebimento do pedido do profissional Nutricionista Responsável Técnico. A entrega de gêneros perecíveis deverá ser realizada nas segundas-feiras, conforme o pedido do Nutricionista, das 7:30 às 12:00 e das 13:00 às 17:00.

Escola	Endereço
Estoque central	Rua Thomaz Flores, 182
Barão do Quarai	Rua Zigomar Sperb, 20
19 de Julho	Rua Marechal Rondon 750 – Vila Xavier
Adão Fonseca	Rua Arnildo Genz, 875
Anjo da Guarda	Rua Tenente Coronel Aviador Jose Roberto Spalding Correa, 278
Branca de Neve	Rua Edu Baroni, 471 - Campos Verdes
Chapeuzinho Vermelho	Rua Olegário Moreira, 447
Fonte da Alegria	Rua Arnildo Genz, travessa I, sn
Machado de Assis	Rua Felipe Noronha, 480
Paraiso	Rua Arnildo Genz, 2288- Paraiso I
Pingo de Gente	Rua Ramiro Barcelos, 913 - Centro
Pinoquio	Rua Benjamin Constant, 369 – Lava pes

A entrega de gêneros alimentícios não perecíveis deverá ocorrer em até 15 dias corridos a contar da data do recebimento do pedido do Responsável Técnico.

2. FUNDAMENTAÇÃO/JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO, QUE CONSISTE NA REFERÊNCIA AOS ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES CORRESPONDENTES:

A aquisição de alimentos é premissa fundamental para a garantia do direito do estudante à alimentação escolar garantida pela Constituição Federal.

Conforme a Constituição Federal (CF), em seu artigo 205 a educação é direito de todos e dever do Estado e da Família. Para isso o artigo 206 da Carta Magna impõe a obrigatoriedade da igualdade de condições para o acesso e permanência na escola.

Já o artigo 208 da CF, conforme a Emenda Constitucional 59/2009, o dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático, transporte, alimentação e assistência à saúde.

A União apoia a educação na oferta do ensino pelos Municípios através da Lei Federal 11.947/2009 que criou o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as necessidades nutricionais durante o período letivo.

A Rede Municipal de Ensino de Encruzilhada do Sul conta com 6 escolas infantis e 10 escolas de ensino fundamental e destas 5 escolas de ensino fundamental na zona rural do município.

Conforme os dados do Sistema Municipal de Matriculas a rede municipal conta com 2.402alunos. Destes 827 alunos são alunos das creches e 1375 alunos do ensino fundamental.

Conforme a Resolução 4/2026 do Fundo Nacional de Alimentação Escolar, as Escolas: de Educação Infantil, em funcionamento ate as 18:30 horas devem servir 2 refeições, no turno da manha e 3 refeições no turno da tarde, e as escolas de ensino fundamental 1 refeição por turno.

Na zona rural, as escolas de ensino fundamental recebem muitos alunos que utilizam o transporte escolar e percorrem muitas distâncias, tendo de levantar muito cedo da manhã, se fazendo necessária a oferta de um café da manhã antes de iniciar a aula.

No total servimos, em média, 4.200 refeições/dia.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

Considerando o conjunto de todos os elementos de forma integrada que compõem o presente TR, se espera suprir a demanda de gêneros alimentícios utilizados pelas escolas da Rede Municipal de Ensino, durante 12 meses, em observância aos parâmetros da legislação específica da Alimentação Escolar em vigor (Resolução FNDE 04/2026), garantindo a quantidade e o valor nutricional da alimentação oferecida diariamente.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO/AQUISIÇÃO:

A contratação está condicionada ao envio de amostras dos produtos não perecíveis contidos na presente licitação, pelo licitante provisoriamente vencedor, para realizar análise e avaliação da conformidade da proposta, mediante homologação de amostras, exames de conformidade e prova de conceito, entre outros testes de interesse da Administração, de modo a comprovar sua aderência às especificações definidas no Termo de Referência.

As amostras deverão ser entregues no Departamento de Nutrição situado à Rua Thomaz Flores,182, CEP: 96610-000, município de Encruzilhada do Sul.

O prazo para apresentação das amostras será de até 15 (quinze) dias corridos a contar da data da publicação dos resultados do certame.

A aquisição dos gêneros alimentícios será conforme a necessidade, notada pelo profissional Nutricionista Responsável Técnico, das 16 escolas que compõem a Rede Municipal de Educação durante 1 ano a contar da data da assinatura do contrato.

O(s) produtos(s) deverá(ão) ser entregue(s) observadas as seguintes condições: diariamente e/ou semanalmente, em condições sanitárias seguras, garantindo a qualidade dos produtos para consumo.
As entregas serão conforme o item acima sem custo adicional de frete.

As entregas devem ocorrer em horário comercial, de segunda a sexta-feira, das 8:00 as 12:00 e das 13:30 as 17 horas, exceto feriado.

Todos os produtos deverão ser entregues em condições sanitárias adequadas, seguindo as normas vigentes de higiene e segurança alimentar, conforme a legislação da ANVISA e o Código de Defesa do Consumidor.

Os produtos alimentícios entregues deverão estar dentro do prazo de validade, em perfeitas condições de consumo, sem sinais de avarias, amassados, perfurações, ou qualquer outra condição que comprometa a qualidade e segurança alimentar dos alunos.

A entrega dos produtos será realizada sob a supervisão da Nutricionista Responsável Técnica (RT) ou pelo profissional da cozinha lotado na escola, que farão a conferência dos itens no momento da entrega, observando a conformidade com a NF e as especificações do TR.

Caso algum produto entregue não esteja em conformidade com as especificações ou apresente defeitos, o fornecedor terá o prazo de **48 horas** para providenciar a substituição do item sem custos adicionais para a Administração. Em caso de recorrência na entrega de produtos inadequados, a Administração poderá aplicar as penalidades previstas no contrato, conforme disposto na Lei 14.133/2021.

O prazo máximo para a entrega de cada lote de produtos é de até 15 dias corridos, para produtos não perecíveis e 5 dias corridos para produtos perecíveis, contados a partir da emissão da ordem de fornecimento ou solicitação formal pela Nutricionista RT. O fornecedor deverá garantir a entrega regular dos produtos conforme a periodicidade estabelecida e qualquer atraso será passível de sanções administrativas.

O fornecedor é responsável por garantir que todos os produtos sejam armazenados e transportados de maneira adequada, assegurando a integridade dos itens até o momento da entrega.

O transporte deverá observar as normas de segurança e higiene, principalmente em relação a alimentos perecíveis que requerem refrigeração, para manter sua qualidade e evitar a deterioração.

Não será permitida a entrega parcial de itens, salvo quando autorizado previamente pelo profissional Nutricionista RT em situações excepcionais. Caso ocorra atraso na entrega ou descumprimento das condições estabelecidas, poderão ser aplicadas penalidades

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO, QUE CONSISTE NA DEFINIÇÃO DE COMO O CONTRATADO DEVERÁ PRODUZIR OS RESULTADOS PRETENDIDOS:

O profissional Nutricionista Responsável Técnico irá acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos, anotando em registros próprios todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou problemas observados.

A entrega dos gêneros alimentícios deverá obedecer ao cronograma fornecido pelo profissional Nutricionista Responsável Técnico.

O fornecedor deverá entregar os produtos perecíveis nas escolas da Zona urbana e no Deposito Central da alimentação escolar (conforme endereços no quadro abaixo), no prazo máximo de 5 dias corridos, a partir da data da confirmação de compra através do recebimento do pedido do profissional Nutricionista Responsável Técnico. A entrega de gêneros perecíveis deverá ser realizada nas segundas-feiras, conforme o pedido do Nutricionista, das 7:30 às 12:00 e das 13:00 às 17:00.

6. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO, QUE DESCREVE COMO A EXECUÇÃO DO OBJETO SERÁ ACOMPANHADA E FISCALIZADA PELO ÓRGÃO:

O gestor do contrato será o Secretario Municipal de Educação, conforme o disposto em Decreto Municipal que "*Regulamenta as funções do agente de contratação, da equipe de apoio e da comissão de contratação, suas atribuições e funcionamento, a fiscalização e a gestão dos contratos, e a atuação da assessoria jurídica e do controle interno no âmbito do Município de Encruzilhada do Sul*" e pelo Nutricionista Responsável Técnico pela Alimentação Escolar.

7. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO:

O pagamento será realizado mediante apresentação de documento fiscal, a qual será recebido e atestado pelo profissional Nutricionista RT, e se tudo estiver em acordo com pactuado haverá o encaminhamento para procedimento de liquidação e pagamento em até 30 dias após o recebimento.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

O contratado será selecionado por meio da realização de procedimento de Pregão Eletrônico (SRP), na forma eletrônica , com critério de seleção de menor preço por item.
A habilitação do licitante vencedor será verificada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

I. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, e alterações, se houver, devidamente registrado na Junta Comercial ou órgão semelhante, em se tratando de sociedades comerciais, acompanhado, no caso de sociedade por ações, de documento de eleição de seus atuais administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhado de prova da diretoria em exercício; ou decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, em vigor.

II. Prova de Inscrição no CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica) ou CPF (cadastro de Pessoas Físicas);

III. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

IV. Certidão Conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal, referente a Tributos Federais e quanto à Dívida Ativa da União;

V. Certidão Negativa de débitos para com a Fazenda Estadual do domicílio da sede da licitante;

VI. Certidão Negativa de débitos para com a Fazenda Municipal do domicílio da sede da licitante;

VII. Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço;

VIII. Certidão negativa em Matéria falimentar, concordatária e recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante;

IX. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, nos termos do Título VII - A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, na aplicação da Lei nº 12.440 de 7 de julho de 2011;

X. Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição

Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

XI. Alvará Sanitário Municipal, Estadual ou Federal, conforme a legislação sanitária vigente.

Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta através do site https://certidoes.cgu.gov.br/.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

O valor total estimado para a presente compra/contratação é de R$ 4.178144,35 tendo como base a pesquisa de preços realizada pela Nutricionista RT pela Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação.

10. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

A presente compra/aquisição/contratação utilizará a(s) seguinte(s) dotação(ões) orçamentária(s): 1025 – PNAE e 1133 – Salário Educação – 339030070000

Encruzilhada do Sul, 21 de agosto de 2026.

Lázaro Louzada de Freitas

LAZARO LOUZADA
Secretário Municipal da Educação

Clarissa V. Bicca

CLARISSA VROBLESKI BICCA
Nutricionista Responsável Técnico
CRN 2 – 4669
Matriculas: 0394-8 e 2022-2