

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO:

1.1. Da definição do objeto AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE PASSO DE TORRES/SC, EM ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE), CONFORME ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA;

1.2. Do Detalhamento do objeto estimativa das quantidades e valor de referência:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD.	V. UNIT.	V. TOTAL
1	Abacate - com polpa firme e intacta, sem apresentar sinais de podridão. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e a aparência. Deve estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	2000	R\$ 9,45	R\$ 18.900,00
2	Abacaxi - Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Peso mínimo de 500 Gramas	UN	3000	R\$ 8,30	R\$ 24.900,00
3	Abóbora Paulista ou Moranga Cabotia - Características técnicas: Produto de tamanho médio, pesando entre 1 e 1,5 Kg, com desenvolvimento fisiológico normal, cor, sabor e aroma próprios da espécie, isenta de enfermidades, insetos larvas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física ou mecânica, sem rachaduras ou cortes e sem a presença de sujidades. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada	KG	1200	R\$ 5,58	R\$ 6.696,00
4	Abobrinha - Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.	KG	500	R\$ 5,20	R\$ 2.600,00
5	Achocolatado em pó - Achocolatado em pó instantâneo, de fácil dissolução em leite quente ou frio. O produto deve apresentar sabor, cor e odor característicos de chocolate, com textura fina, pó homogêneo, livre de grumos e isento de matérias terrosas, parasitas, larvas, sujidades e odores estranhos, açúcar, cacau em pó solúvel, maltodextrina, leite em pó (opcional) e enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem contendo 1 kg.	UN	1000	R\$ 21,38	R\$ 21.380,00
6	Açúcar cristal- característica técnica: Açúcar tipo cristal, branco, de origem vegetal, constituído fundamentalmente de sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aspecto sólido com cristais bem definidos. Embalagem contendo 5 kg.	UN.	3000	R\$ 17,34	R\$ 52.020,00
7	Açúcar branco refinado: característica técnica: açúcar branco refinado: característica técnica: açúcar refinado amorfo, Isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor e cheiro próprio e sabor doce.	KG	2000	R\$ 5,11	R\$ 10.220,00
8	Açúcar mascavo peneirado, pacote contendo 1kg. Com valor calórico inferior a 18 kcal e carboidratos inferior a 4,5g por porção, com identificação do produto e prazo de validade.	UN	500	R\$ 14,04	R\$ 7.020,00
9	Adoçante a base- adoçante dietético: Característica técnica: adoçante a base de stévia, embalagem intacta. Conteúdo líquido mínimo de 80 ml.	UN	50	R\$ 12,15	R\$ 607,50
10	Aipim descascado- Congelado, de boa qualidade, íntegro, firme, sem lesões, de coloração apropriada, tamanho médio, embalado em saco plástico resistente com peso de 1kg, hermeticamente fechado.	KG	500	R\$ 10,24	R\$ 5.120,00
11	Alface crespa (maço)- Características técnicas: deve ser crespa, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo estar bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: o produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, na quantidade solicitada pela secretaria de educação.	UN	3000	R\$ 4,22	R\$ 12.660,00
12	Alface Orgânico – de 1ª qualidade, lisa ou crespa, verde ou roxa, nova, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, tamanho médio. Embalagem: em sacos plásticos resistentes	UN	3000	R\$ 5,75	R\$ 17.250,00
13	Alho nobre - característica técnica: alho in natura, graúdo, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, sem danos mecânicos ou causados por pragas.	KG	400	R\$ 32,95	R\$ 13.180,00
14	Alho triturado - característica técnica: alho descascado triturado, sem sal ,sãos ,com aroma,sabor e cor própria da espécie. Não deve conter sujidades parasitas e larvas. Embalado em potes plásticos contendo no mínimo 500 gramas.	UN	500	R\$ 6,49	R\$ 3.245,00
15	Ameixa seca - característica técnica: ameixa seca obtida de frutas maduras inteiras de 1ª qualidade isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Prazo de validade mínima de 6 meses, a contar do prazo da data da entrega. Embalagem contendo 200 gramas.	KG	500	R\$ 9,33	R\$ 4.665,00



PREFEITURA DE
PASSO DE TORRES

16	Amendoim branco – características técnicas: produto natural descascado. Subclasse: branco, tipo 1, odor e sabor próprios. O produto deve estar em bom estado de conservação, não devendo apresentar sujidade, umidade e bolor. Embalagem contendo no mínimo 400g prazo de validade mínimo de 6 meses, a contar do prazo da entrega.	UN	500	R\$ 7,45	R\$ 3.725,00
17	Amido de milho - características técnicas: extraído do milho. Produto para preparar mingaus, cremes, molhos e outras receitas. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 500 gramas. Prazo de validade: mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	UN	1000	R\$ 4,25	R\$ 4.250,00
18	Arroz integral: características técnicas: arroz beneficiado, integral, longo, fino, tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: sacos de polietileno transparente termossoldado, pacotes com capacidade de 1kg. Deve estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	KG	200	R\$ 4,65	R\$ 930,00
19	Arroz parboilizado tipo 1: características técnicas: arroz beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) e que tenha no mínimo de 0,9g de fibras. Embalagem: sacos de polietileno transparente termossoldado, pacotes com capacidade de 1 kg. Deve estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	KG	2000	R\$ 5,11	R\$ 10.220,00
20	Arroz parboilizado tipo 1: características técnicas: arroz beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) e que tenha no mínimo de 0,9g de fibras. Embalagem: sacos de polietileno transparente termossoldado, pacotes com capacidade de 5kg. Deve estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	UN	4000	R\$ 17,44	R\$ 69.760,00
21	Aveia em flocos finos, limpos, produzidos sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microorganismos que o torne impróprio para o consumo. Produto envolto acondicionado em caixa de papelão ou recipiente de folha de flandres flandres íntegros, ou saco de polietileno resistente, hermeticamente fechados, contendo no mínimo 200 gramas de peso líquido do produto, devidamente rotulado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando o prazo de validade, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UN	1000	R\$ 5,03	R\$ 5.030,00
22	Azeite de oliva extra virgem: características técnicas: acidez máxima 0,4%, índice de peróxidos = 20 meq. Embalagem: vidro escuro, conteúdo de 500ml. Prazo de validade: mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	UN	300	R\$ 37,31	R\$ 11.193,00
23	Banana branca orgânica. Características técnicas: deverá ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade e apresentar grau de maturação adequado para o consumo. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca que demonstre deterioração. Embalagem: o produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica suficiente para não prejudicar a qualidade da fruta. Apresentar certificação orgânica.	KG	6000	R\$ 6,73	R\$ 40.380,00
24	Banana prata: característica técnica:deverá ser fresco,ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, apresentar grau máximo de maturação, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca que demonstre deterioração. Embalagem: o produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica.	KG	6000	R\$ 5,34	R\$ 32.040,00
25	Batata doce - características técnicas: batata de primeira qualidade, escovada, classe 2, pesando entre 100 e 300 gramas, fresca, íntegra e firme. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela secretaria de educação.	KG	1500	R\$ 5,60	R\$ 8.400,00
26	Batata inglesa: característica técnica: lavada, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estarem bem desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de maturação e conservação. Deverá ser isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente.	KG	4500	R\$ 6,63	R\$ 29.835,00
27	Bebida láctea com polpa de fruta sabor morango, coco e salada de frutas, características técnicas: deve apresentar em sua constituição: leite pasteurizado padronizado, soro de leite, açúcar, polpa de fruta, corante, aromatizante, espessante, acidulante, conservante, fermento lácteo e estabilizante. Embalagem: deve ser de	UN	5500	R\$ 5,96	R\$ 32.780,00



PREFEITURA DE
PASSO DE TORRES

	polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada, com conteúdo de 900ml. Deve conter as especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade. Não deverá conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis e apresentar registro no ministério da saúde e certificado de inspeção (federal ou estadual). Prazo de validade: máximo de 30 dias.				
28	Bergamota – características técnicas:deverá ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca que demonstre deterioração. Embalagem: o produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica suficiente.	KG	3000	R\$ 6,20	R\$ 18.600,00
29	Beterraba – características técnicas: deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho médio, pesando entre 150 e 200 gramas a unidade. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela secretaria de educação.	KG	1500	R\$ 6,47	R\$ 9.705,00
30	Biscoito diet - Biscoito escolher tipo: doce ou salgado formulado especialmente para dietas de ingestão controlada de açúcares (diet/zero açúcar). Embalagem de 150 gramas.	UN	500	R\$ 11,28	R\$ 5.640,00
31	Biscoitos doce tipo rosquinha - característica técnica: podendo ser de maçã, cacau, coco, ou sortido. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico, estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais.embalagens de até 650g	UN	1200	R\$ 6,57	R\$ 7.884,00
32	Biscoito doce tipo maisena: característica técnica: fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagens: acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 400 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	UN	2000	R\$ 5,48	R\$ 10.960,00
33	Biscoito doce tipo sem lactose e sem glúten característica técnica: biscoito doce sem glúten, nem apresentar traços de glúten e sem lactose. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagem: acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 200 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	UN	350	R\$ 4,96	R\$ 1.736,00
34	Biscoito integral: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, xarope de maltose, sal refinado, fermento biológico, fermento químico, estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas e de caracteres organolépticos anormais. Embalagens de 400 gramas.	UN	300	R\$ 5,68	R\$ 1.704,00
35	Biscoito de leite de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico, estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Embalagens de 400 gramas.	UN	4000	R\$ 4,67	R\$ 18.680,00
36	Biscoito polvilho, sem glúten e que não contenha leite ou derivados a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e informações nutricionais, embalagem: de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente lacrado, com peso líquido de 100gr. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Pacote 100gr.	UN	2000	R\$ 6,29	R\$ 12.580,00
37	Biscoito de polvilho Características técnicas: Biscoito caseiro de polvilho sem adição de açúcar ou que tenha o açúcar como último ingrediente e sem gordura vegetal, podendo ter apenas manteiga, nata ou banha nos ingredientes.	UN	3000	R\$ 5,78	R\$ 17.340,00
38	Biscoito salgado tipo água e sal características técnicas: produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não e sem lactose. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Deve ser livre de gordura trans, ter consistência crocante, isento de umidade embalagem: deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com	UN	3000	R\$ 5,86	R\$ 17.580,00



PREFEITURA DE
PASSO DE TORRES

	dupla embalagem) com peso de 400 gramas. Prazo de validade: mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega				
39	Biscoito salgado sem glúten, sem traços de glúten e lactose, pacote de 400 gramas.	UN	100	R\$ 13,84	R\$ 1.384,00
40	Biscoito caseiro - características técnicas: Biscoito caseiro sem adição de açúcar ou que tenha o açúcar como último ingrediente. Sem adição de adoçantes. Podendo ser no sabor: limão, coco, nata, amendoim, laranja. Sem gordura vegetal, podendo ter apenas manteiga, nata ou banha nos ingredientes.	UN	3000	R\$ 33,10	R\$ 99.300,00
41	Bombom - pacote de bombons de chocolate ao leite com recheio cremoso e/ou wafer. Peso líquido por embalagem entre 800 g e 1 kg. Bombons embalados individualmente com filme aluminizado. O pacote secundário deve ser em plástico resistente e atóxico. Peso unitário aproximado de 20 g a 25 g. O produto deve ser isento de sujidades, parasitas ou larvas, conservando suas características originais (sabor, cor e odor).	UN	200	R\$ 59,47	R\$ 11.894,00
42	Brócolis - Características gerais: serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades.	UN	4000	R\$ 6,30	R\$ 25.200,00
43	Cacau em pó solúvel - Características técnicas: produto extraído da amêndoa do cacau, 100% cacau e com características sensoriais apropriadas ao produto. Sem adição de açúcar, sem glúten e sem lactose. Embalagem: pacotes de polietileno atóxico, resistente, lacrado, com peso de 200 gramas. Prazo de validade: mínimo de 6 meses, a contar da data de entrega	UN	1000	R\$ 16,83	R\$ 16.830,00
44	Café em pó, Café torrado e moído, Arábica robusta, moagem fina e uniforme, Embalagem alto vácuo, tipo do café: extra forte, Homogêneo, torrado e moído, torração escura, Composto de 100% de grão arábica ou 80% de grão Arábica e 20% grão conilon, com índice de pureza (cascas ou paus) inferior a 1% a cada 100 gr. Pacote Selado a alto vácuo sem micro furos e com dupla Proteção, que detenha certificado de qualidade Emitido pela associação brasileira da indústria de Café (abic) ou laudo de controle da qualidade do Café cotado, emitido por laboratório habilitado Pelo ministério da saúde, ou creditado pelo Ministério da agricultura (ou órgãos vinculados a Esses ministérios) ou pelo inmetro, comprovando o Atendimento das características constantes na Resolução rdc no 12, de 2 de janeiro de 2001, anvisa; Resolução rdc no 277, de 22 de setembro de 2005, Anvisa; resolução rdc no 07, de 18 de fevereiro de 2011, anvisa, podendo ser apresentado junto com A Proposta de preços, ou amostra do produto, sob Pena de desclassificação. Ponto de torração: Escura acentuada, sem glúten, sem gordura saturada, sem adição de grãos pretos, verdes, ardidos, casca, pau ou pedra que comprometa a qualidade global especificada. Especificações na Embalagem. Embalagem contendo camada tripla Interna, aluminizada. Em embalagem de 500gr. Referência para qualidade do produto: melitta, Pilão, três corações, bom jesus, damasco, ou Equivalente ou de melhor qualidade.	UN	5000	R\$ 29,17	R\$ 145.850,00
45	Canela em pau Acondicionada em saco de polietileno contendo 50g, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Isento de matéria terrosa e parasitos. A embalagem deverá conter dados de procedência, data de validade, quantidade do produto de acordo com a legislação vigente.	UN	100	R\$ 5,37	R\$ 537,00
46	Canela em pó Características técnicas: Canela em pó pura, isento de matéria estranha, livre de umidade, tendo aspecto próprio da canela, Cor própria e cheiro próprio. Embalagem: lata de Plástico transparente, de no mínimo 25 gramas. Prazo de validade: mínimo de 06 meses, a contar da Data da entrega	UN	100	R\$ 4,99	R\$ 499,00
47	Carne bovina moída de 1º Característica técnica: carne bovina de acém. Congelada, sem osso, limpa, sem nervos, sem Tendões e teor de gordura máximo 10%. Com coloração característica. Deve ter certificação de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem: Embalado em pacotes de 1 kg.	KG	15000	R\$ 35,80	R\$ 537.000,00
48	Carne de primeira, corte magro e macio, proveniente exclusivamente da região do patinho (parte traseira do boi), sem adição de outras partes ou aparas. Aspecto próprio da espécie, coloração vermelho-cereja, massa firme ao toque, não amolecida, nem pegajosa e isenta de manchas esverdeadas ou pardacentas.	KG	10000	R\$ 47,12	R\$ 471.200,00
49	Carne de suína tipo lombo; Característica técnica: carne suína lombo Congelada em cubos, sem osso, sem nervos e sem gordura, sem pele cortada em cubos pequenos. Deve ter certificação de inspeção municipal, Estadual ou federal. Embalagem: embalado em embalagem de até 2 kg.	KG	1500	R\$ 22,15	R\$ 33.225,00
50	Carne tipo paleta – miolo Sem músculo 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 agradável. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionado em sacos de polipropileno Reforçado, contendo 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, Data de processamento, data de validade.	KG	5000	R\$ 35,88	R\$ 179.400,00



PREFEITURA DE
PASSO DE TORRES

51	Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa congelada; características técnicas: coxa e sobrecoxa de frango congelado. A ave deve ter contorno definido, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em bandejas ou sacos de polietileno leitoso ou transparente, pesando 1kg. Deve constar peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango. Prazo de validade: mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega	KG	6000	R\$ 10,17	R\$ 61.020,00
52	Carne de frango tipo coxa da asa: características técnicas: sobrecoxa de frango congelado. A ave deve ter contorno definido, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em bandejas ou sacos de polietileno leitoso ou transparente, pesando 1kg. Deve constar peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango. Prazo de validade: mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	KG	1000	R\$ 17,96	R\$ 17.960,00
53	Carne de frango tipo sobrecoxa - características técnicas: sobrecoxa de frango congelado. A ave deve ter contorno definido, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em bandejas ou sacos de polietileno leitoso ou transparente, pesando 1kg. Deve constar peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango. Prazo de validade: mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega.	KG	5000	R\$ 13,74	R\$ 68.700,00
54	Cebola de cabeça- característica técnica: devem apresentar característica de cultivar bem definidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	3000	R\$ 5,52	R\$ 16.560,00
55	Cenoura - Características técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média, tamanho médio a grande, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	KG	2000	R\$ 4,07	R\$ 8.140,00
56	Cereal matinal de milho - Cereal matinal tipo flocos, à base de milho ou cereais integrais (trigo, aveia, arroz, milho), obtido por extrusão e pré-cozimento. O produto não deve conter adição de açúcares, gorduras trans ou adoçantes artificiais.	UN	1500	R\$ 27,52	R\$ 41.280,00
57	Coco ralado sem açúcar – Características técnicas: coco ralado desidratado sem açúcar. Embalagem: peso mínimo de 100g. Prazo de validade: mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega.	UN	500	R\$ 7,85	R\$ 3.925,00
58	Colorau características Técnicas: deve apresentar cor alaranjada, odor e sabor próprios e aspecto de pó fino. Deve conter no seu preparo, fubá com urucum em pó. Ingredientes: fubá ou farinha de mandioca ou amido de milho, urucum e óleo comestível. Embalagem: Saco de polietileno transparente atóxico Resistente, termossoldado, pacotes com capacidade de 500 gramas. Prazo de validade: mínimo De 05 meses, a Contar da data da entrega	UN	3500	R\$ 7,80	R\$ 27.300,00
59	Cominho - Condimento em pó extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, coloração, odor e sabor característicos. Produto puro, isento de corantes, aditivos químicos, sujidades ou matérias estranhas. Embalagem deve conter peso de 100g.	UN	50	R\$ 2,89	R\$ 144,50
60	Couve Flor - Características técnicas: Tamanho médio, cabeça com diâmetro de 17 a 21 cm, pesando entre 700 gramas a 01 kg a unidade, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (branca ou creme e sem manchas escuras), aparência de buquê, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	UN	1200	R\$ 5,25	R\$ 6.300,00
61	Couve Folha - Características técnicas: Deve ser do tipo couve manteiga, apresentar as características do cultivar bem definidas, bem formada, estar fisiologicamente desenvolvidas, limpas, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Embalagem: o produto deve estar em embalagens específicas para tal finalidade, separados por maços de 300g cada, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela Secretaria de Educação.	UN	1500	R\$ 4,47	R\$ 6.705,00
62	Cúrcuma em pó 500gr - cúrcuma em pó 500gr	UN	50	R\$ 39,83	R\$ 1.991,50
63	Chá alimentício, produto natural para preparo por infusão, obtido a partir de partes desidratadas de plantas (folhas, flores, frutos ou sementes) de primeira qualidade. Caixa de 10 gramas, contendo no mínimo 10 sachês.	UN	1000	R\$ 3,97	R\$ 3.970,00
64	Chocolate ao leite granulado - Confeito granulado macio, de coloração marrom escura. Elaborado com ingredientes de qualidade, devendo conter açúcar, cacau em pó, gordura vegetal, amido de milho e emulsificante. O produto deve ser isento de	UN	300	R\$ 14,15	R\$ 4.245,00



PREFEITURA DE
PASSO DE TORRES

	sujidades, insetos, parasitas, bolor, odores ou sabores rançosos. Acondicionado em embalagem íntegra e atóxica (pacote ou pote) contendo o peso líquido de 50 gramas.				
65	Chuchu de primeira qualidade, classe média, tipo 2 ou especial pesando entre 300 a 400 gramas. Deve Apresentar as características de qualidade bem Formadas e com coloração própria (cor natural Verde claro), superfície lisa, livre de danos Mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e Maturação, deve ser macio ao descascar e Cozinhar. Embalagem: o produto deve estar Acondicionado em caixa ou embalado em sacos Resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e Etiquetado, na quantidade solicitada.	KG	1200	R\$ 3,66	R\$ 4.392,00
66	Cravo da Índia. Embalagem: pacote com 50g. Data de fabricação e prazo de validade.	UN	100	R\$ 4,15	R\$ 415,00
67	Creme de leite característica técnica: creme de leite embalagem tipo tetra pack de 200 gr, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega	UN	200	R\$ 9,88	R\$ 1.976,00
68	Creme de leite pasteurizado (nata) característica técnica: creme de leite pasteurizado (nata). Obtido da retirada da gordura do leite pasteurizado com todo rigor e atenção para que resulte em um produto de qualidade. Embalagem: 300 gramas.	UN	4000	R\$ 9,88	R\$ 39.520,00
69	Doce de frutas sem açúcar. Características técnicas: Doce de banana caseiro sem adição de açúcar.	UN	500	R\$ 36,96	R\$ 18.480,00
70	Doce de leite característica técnica: doce de leite: Cor amarelada, cheiro próprio, sabor próprio, consistência cremosa ou em pasta. Embalagem: embalados em pote plásticos resistentes com tampa fechada com lacre de proteção. Acondicionados em potes de 400gr com registro no ministério da agricultura	UN	2000	R\$ 13,03	R\$ 26.060,00
71	Doce de leite, sem corantes, feito a base de leite, embalagem plástica atóxica de 500g, rótulo com informações do produto, ingredientes, peso, data de fabricação e prazo de validade.	KG	2000	R\$ 28,79	R\$ 57.580,00
72	Doce de leite zero lactose - Doce de leite cremoso, formulado a partir de leite integral e/ou padronizado, açúcar, estabilizante/enzima lactase e conservador permitido. Produto processado para dietas com restrição de lactose, garantindo a quebra do açúcar do leite	UN	500	R\$ 13,09	R\$ 6.545,00
73	Erva doce 20 g de primeira qualidade, ingredientes: fruto de erva -doce (pimpinella anisum, l).	UN	200	R\$ 5,82	R\$ 1.164,00
74	Ervilha em lata. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, envasadas, hidratadas e pré cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. A empresa deverá apresentar registro no ministério da saúde (dinal), ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante, laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial, com exames: organolépticas, físico-químico, microscópico e microbiológico, com validade de 180 dias também na entrega. A embalagem deverá ser em latas de 300 g.	UN	800	R\$ 3,08	R\$ 2.464,00
75	Ervilha partida seca 500gr - ervilha partida seca	UN	500	R\$ 5,48	R\$ 2.740,00
76	Espinafre - características técnicas: amarrada em molhos de no mínimo 180g. Fresca, íntegra, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos decorrentes do transporte e Manuseio.	UN	300	R\$ 4,56	R\$ 1.368,00
77	Extrato de tomate obtido da polpa de tomate por processo tecnológico com no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes. Com aspecto de massa homogeneizada, isento de sujidades e fermentação, cor, cheiro e sabor característico 340 g.	UN	7000	R\$ 3,58	R\$ 25.060,00
78	Farinha de mandioca característica técnica: farinha de mandioca grupo seca, subgrupo fina, classe branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem: deve estar acondicionado em embalagem transparente, Contendo 1 kg	KG	1500	R\$ 6,55	R\$ 9.825,00
79	Farinha de milho instantânea com flocos de milho pré-cozidos, enriquecidos com ferro e ácido fólico, média refinação. Pacotes de 500mg, que contenham data de fabricação e Validade.	UN	5000	R\$ 5,99	R\$ 29.950,00
80	Farinha de milho tipo flocado, pré cozida, obtida do grão do milho torrado e peneirado, na cor amarela, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco plástico, atóxica, com identificação do produto, dos ingredientes informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Pacote 1 kg	UN	2000	R\$ 5,29	R\$ 10.580,00
81	Farinha de trigo especial de primeira características técnica tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sã e limpa, 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, no rendimento insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno atóxica, bem vedada, contendo 1kg.	KG	3000	R\$ 3,71	R\$ 11.130,00



PREFEITURA DE
PASSO DE TORRES

82	Farinha de trigo integral – características técnicas: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de material terroso, fragmentos estranhos, bolor e umidade, com características sensoriais apropriadas ao produto. Embalagem: Sacos de polietileno transparente ou em saco de papel original de fábrica, resistente e atóxico com peso de 1kg. Prazo de validade: mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega.	KG	1000	R\$ 5,78	R\$ 5.780,00
83	Feijão preto tipo 1 – características técnicas: deve ser do grupo 1, com desenvolvimento fisiológico normal, cor, sabor e aroma próprios da espécie, isenta de sujidades, fragmentos estranhos, isento de larvas, devendo apresentar grãos sem perfurações, . embalagem: o produto deve estar embalado em saco resistente, transparente, com peso líquido de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses.	KG	4000	R\$ 5,80	R\$ 23.200,00
84	Feijão vermelho tipo 1 – características técnicas: isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, danos mecânicos fisiológicos e doenças, sendo de 1º qualidade e condições ideais de conservação e maturação. Umidade máxima de 15%. Embalagem: embalado em saco resistente, transparente, com peso líquido de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 06 meses	KG	2000	R\$ 12,11	R\$ 24.220,00
85	Fermento biológico seco instantâneo, levedura seca instantânea. Embalagem: pacote com 120g.	UN	100	R\$ 6,29	R\$ 629,00
86	Fermento químico em pó. Características técnicas: produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contém como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico. Embalagem: em lata de 100 g.	UN	500	R\$ 6,90	R\$ 3.450,00
87	Filé de cação - apresentação: sem espinhos, congelado, com filés separados, isentos de evidência de composição. De primeira qualidade, com aspectos característicos, não amolecido e nem pegajoso; cor, sabor e aroma característicos, não apresentando manchas esverdeadas e livre de sujidades, parasitas e larvas, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá estar acondicionado em bandejas de isopor, envoltas em plástico atóxico, transparente e resistente, devidamente lacrado, garantindo a integridade do produto até o consumo. Validade de no mínimo 4 meses contados a partir da data de entrega. Pacotes de 1 kg.	KG	2000	R\$ 48,60	R\$ 97.200,00
88	Filé de peixe tipo tilápia – características técnicas: sem espinhos, congelado com os filés separados, isento de evidências de decomposição de 1º qualidade, com aspecto característico não amolecido e nem pegajoso, cor, sabor e aroma característicos, não apresentando manchas esverdeadas e livre de sujidades, parasitas e larvas, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá estar acondicionado em bandejas de isopor, envoltas em plástico atóxico, transparente e resistente, devidamente lacrado, garantindo a integridade do produto até o consumo. Validade de no mínimo 4 meses contados a partir da data de entrega. Embalagem: pacotes de 1 kg.	KG	2000	R\$ 46,47	R\$ 92.940,00
89	Filé peito de frango – características técnicas: filé de peito de frango congelado, sem osso e sem pele, congelado. Deve ter certificação de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem: embalado em embalagem plástica de 500g.	KG	3000	R\$ 19,70	R\$ 59.100,00
90	Fórmula infantil 1 para lactentes de 0 a 6 meses, em lata de 800 g, com colher medidora. Lista de Ingredientes: soro de leite desmineralizado, leite desnatado, maltodextrina, oleína de palma, galacto-oligossacarídeos, óleo palmiste, óleo de canola com baixo teor erúico, óleo de milho, minerais (citrato de cálcio, cloreto de magnésio, cloreto de sódio, fosfato de sódio dibásico, cloreto de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, citrato de potássio, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio), fruto oligossacarídeos, vitaminas (l-Ascorbato de sódio, mio inositol, acetato de dl-a-tocoferol, nicotinamida, d pantotenato de cálcio, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido n- Pteroil-l glutâmico, filoquinona, d-biotina, colecalciferol e cianocobalamina), taurina, l- carnitina, emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. Não contém glúten. Alérgicos: Contém leite e derivados de soja.	UN	1000	R\$ 63,36	R\$ 63.360,00
91	Fórmula infantil 2 para lactentes de 06 a 12 meses, em lata com colher medidora. Lista de ingredientes: soro de leite desmineralizado, leite desnatado, maltodextrina, oleína de palma, óleo de palmiste, galacto-oligossacarídeos, óleo de canola com baixo teor erúico, minerais (citrato de cálcio, fosfato de potássio dibásico, fosfato de sódio dibásico, cloreto de magnésio, cloreto de potássio, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio, selenato de sódio), óleo de milho, fruto oligossacarídeos, vitaminas (l-ascorbato de sódio, Acetato de dl-a-tocoferila, nicotinamida, d-Pantotenato de cálcio, nicotinamida, tiamina Mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido n-pteroil-	UN	1000	R\$ 61,21	R\$ 61.210,00

Rua Antônio José Scheffer, N° 507, Centro - Passo de Torres/SC - CEP: 88980-000 CNPJ:
95.782.793/0001-54 E-mail: educacao@prefeitura-passo.sc.gov.br Telefone: 48 3548-0290

www.passodetorres.sc.gov.br



PREFEITURA DE
PASSO DE TORRES

	I glutâmico, filoquinona, d- biotina, colecalciferol e cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. Não contém glúten. Alérgicos: contém leite e derivados de soja.				
92	Geléia diet – características técnicas: produto com polpa de fruta natural, em embalagem de vidro ou plástico, atóxica, de 260g, devendo constar data de fabricação e prazo de validade. Específico para dietas com ingestão de açúcares controlados. Sabores variados. Validade mínima de 6 meses de entrega.	UN	120	R\$ 29,83	R\$ 3.579,60
93	Goiaba – características técnicas: polpa firme e intacta, sem apresentar sinais de podridão, cor vermelho vivo, polpa fina, doce e succulenta, levemente adocicada.	KG	2000	R\$ 10,89	R\$ 21.780,00
94	Goma para tapioca de 1ª qualidade, a vácuo, acondicionada em embalagem original do fabricante do produto, com rotulagem de acordo com as normas da Anvisa. Embalagem: de 500g	UN	600	R\$ 9,59	R\$ 5.754,00
95	Granola - Produto constituído por mistura de cereais, sementes e frutas desidratadas. Ingredientes principais: aveia, flocos de milho, flocos de arroz, oleaginosas e sementes. Não deve conter adição de açúcares (sacarose, glicose), maltodextrina ou adoçantes artificiais. Características: aspecto crocante, isento de matérias terrosas, sujidades, larvas, odores e sabores estranhos. Embalagem: pacote de 1 kg.	UN	500	R\$ 30,37	R\$ 15.185,00
96	Iogurte - Iogurte com polpa de frutas, integral/parcialmente desnatado, sabores diversos (sortidos). Produto homogêneo, cremoso, sem soro separado, pasteurizado e adoçado. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) resistente, atóxica e inviolável com conteúdo líquido de 1 litro. O rótulo deve conter externamente os dados de identificação do produto, procedência/marca, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registros nos órgãos fiscalizadores competentes. Prazo de validade mínima de 20 dias a contar da data de entrega. O produto deve estar isento de fermentação anormal (estufamento), sujidades ou substâncias nocivas à saúde.	UN	2000	R\$ 11,10	R\$ 22.200,00
97	Iogurte natural - produto obtido pela fermentação do leite com cultura de bactérias lácteas, apresentando-se como um líquido espesso/cremoso, branco e levemente ácido. Ingredientes: leite pasteurizado integral e/ou reconstituído e fermento lácteo . Não deve conter adição de açúcar, corantes, aromatizantes ou conservantes artificiais.	UN	3000	R\$ 3,99	R\$ 11.970,00
98	Iogurte sem lactose. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, apresentar no mínimo 850 ml, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	UN	500	R\$ 11,40	R\$ 5.700,00
99	Laranja do céu - tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	4000	R\$ 5,82	R\$ 23.280,00
100	Laranja tipo pera - característica técnica: laranja tipo pêra, tipo especial. Devem apresentar características da variedade bem definida, estarem desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Embalagem: embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas ou em monoblocos ou sacolas tipo rede.	KG	3000	R\$ 5,54	R\$ 16.620,00
101	Leite condensado - Tipo tradicional, obtido por desidratação parcial do leite. Composição básica: leite integral ou semi-desnatado, açúcar e lactose. Apresentação: consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem primária tipo caixinha ou lata , contendo 395 g do produto.	UND.	500	R\$ 6,73	R\$ 3.365,00
102	Leite desnatado longa vida (1 litro) características técnicas: leite desnatado Ultra High temperature (uht), embalado tetra pak. Com sabor, cor e odor próprios. Deve ter certificado de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem: embalado em caixa de 01 litro.	L	500	R\$ 5,13	R\$ 2.565,00
103	Leite em pó integral - Obtido pela desidratação de leite de vaca fresco e integral. Deve apresentar aspecto, cor, odor e sabor próprios do produto. Deverá ser. Produto rico em proteínas e cálcio. Não deve conter adição de amido, conservantes ou outras substâncias estranhas. Embalagem contendo 400 g	UN	1000	R\$ 12,89	R\$ 12.890,00
104	Leite vegetal - Bebida à base de amêndoas, aveia, soja, coco, , 100% vegetal, tipo leite, pronta para consumo. Não contém glúten, sem adição de açúcares, zero colesterol. Produto vegano, livre de aditivos químicos, corantes, aromatizantes artificiais e conservantes. Acondicionada em embalagem tipo tetra pak (ou cartonada asséptica) contendo 1 Litro. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega.	L	200	R\$ 17,91	R\$ 3.582,00
105	Leite zero lactose integral longa vida (1 litro) - característica técnica: leite integral. Ultra High temperature (uht), embalado tetra pack, com sabor, cor e odor próprios, deve ter certificado de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem: embalado em caixa de 01 Litro	L	10000	R\$ 6,72	R\$ 67.200,00
106	Leite integral longa vida (1 litro) característica técnica: - Ultra high temperature (UHT), embalado tetra pack, com sabor, cor e odor próprios. Deve ter certificado de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem: embalado em caixa de 01 litro.	L	50000	R\$ 5,18	R\$ 259.000,00
107	Lentilha tipo 1 – características técnicas: deve ser do grupo 1, com desenvolvimento fisiológico normal, cor, sabor e aroma próprios da espécie, isenta de sujidades,	UN	2000	R\$ 7,55	R\$ 15.100,00



PREFEITURA DE
PASSO DE TORRES

	fragmentos estranhos, isento de larvas, devendo apresentar grãos sem perfurações, embalagem: o produto deve estar embalado em saco resistente, transparente, com peso líquido de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 06 meses.				
108	Limão, tipo: taiti, tamanho: médio, firme, intacto, maduro, casca fina, lisa e brilhante, cor uniforme, aspecto: in natura, fresco, características adicionais: isento de manchas, cicatrizes, lesões físicas e/ou mecânicas e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade.	KG	200	R\$ 6,51	R\$ 1.302,00
109	Louro folha - embalagem de 4gr.	UN	200	R\$ 2,88	R\$ 576,00
110	Maçã gala – característica técnica: devem apresentar características próprias do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas com coloração própria. A variedade a ser entregue dependerá da safra. Embalagem: embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes ou sacolas tipo rede.	KG	8000	R\$ 10,73	R\$ 85.840,00
111	Macarrão comum, tipo cabelo de anjo -Características técnicas: Macarrão de sêmola de trigo, tipo cabelo de anjo para sopas. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: o produto deve estar embalado em saco resistente, transparente, com peso líquido de 500 g. Prazo de validade: mínimo de 06 meses.	UN	500	R\$ 5,28	R\$ 2.640,00
112	Macarrão comum, tipo espaguete - Característica técnica: macarrão de sêmola de trigo, tipo espaguete. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: acondicionada em embalagem resistente, contendo 500g	UN	1000	R\$ 3,96	R\$ 3.960,00
113	Macarrão comum, tipo parafuso - Característica técnica: macarrão de sêmola de trigo, tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: acondicionada em embalagem resistente, contendo 500g.	UN	8000	R\$ 4,42	R\$ 35.360,00
114	Macarrão comum, tipo penne característica Técnica: macarrão de sêmola de trigo, tipo penne. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: acondicionada em embalagem resistente, contendo 500g.	UN	4000	R\$ 4,15	R\$ 16.600,00
115	Macarrão integral, tipo parafuso - característica Técnica: macarrão de sêmola de trigo integral, tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: acondicionada em embalagem resistente, contendo 500g	UN	4000	R\$ 4,93	R\$ 19.720,00
116	Maionese - Maionese de primeira qualidade, tipo tradicional, consistência cremosa, coloração uniforme, aroma e sabor característicos. Deverá estar isenta de ranço, sabores residuais de gordura e sujidades, em perfeito estado de conservação. Embalagem contendo 500 gramas.	UN	300	R\$ 10,30	R\$ 3.090,00
117	Mamão formosa - Características técnicas: mamão formosa de tamanho médio, pesando entre 1 e 2 kg a unidade, fresco, íntegro e firme. Deve ter cor, aroma e sabor próprio da espécie e grau máximo de evolução no tamanho. Apresentar grau de maturação adequado que possibilite manipulação sem alterar a integridade da fruta. Isenção de enfermidades, insetos, larvas, bolor, mucosidade e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de ordem física mecânica, sem rachaduras ou cortes estando a polpa intacta e limpa e sem a presença de sujidades. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada.	KG	5000	R\$ 9,14	R\$ 45.700,00
118	Manga - características técnicas: produto de 1ª qualidade, com polpa firme e intacta, devendo ser madura, com tamanho médio, livre de pragas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de origem física ou mecânica. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela secretaria de educação.	KG	5000	R\$ 7,15	R\$ 35.750,00
119	Manteiga: - de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do ministério da agricultura sif/ dipoa. Validade de, no mínimo, 4 meses	UN	2000	R\$ 11,75	R\$ 23.500,00
120	Manteiga zero lactose - Obtida a partir do creme de leite fresco, podendo conter sal ou ser sem sal (definir no edital). A lactose deve ser hidrolisada pela adição da enzima lactase ou por processo físico/químico, resultando em teor de lactose conforme legislação vigente para produtos zero lactose	UN	500	R\$ 12,05	R\$ 6.025,00
121	Maracujá – característica técnica: in natura, primeira qualidade, deve apresentar tamanho, cor, aroma e sabor próprio da espécie.	KG	500	R\$ 10,93	R\$ 5.465,00
122	Margarina vegetal com sal e redução de lipídios - característica técnica: margarina cremosa, com redução de gorduras. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto no ministério da agricultura. Embalagem: íntegra, limpa e com lacre de proteção. Deve estar acondicionada em potes de 500gr	UN	1000	R\$ 8,42	R\$ 8.420,00
123	Margarina zero lactose - apresentação: creme vegetal com sal, conservação de lipídios entre 50 e 80%. Isenta de lactose. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor	UN	500	R\$ 12,99	R\$ 6.495,00



PREFEITURA DE
PASSO DE TORRES

	peculiares aos mesmos e devem estar isentos de ranço e outras características indesejáveis, sem lactose na composição deve possuir lacre de proteção e registro do produto no ministério da agricultura. Embalagem: íntegra, limpa e com lacre de proteção. Deve estar acondicionada em potes de 500gr.				
124	Massa de pastel - Massa fresca não fermentada, de textura fina e flexível, com coloração uniforme e sem manchas. Ingredientes: farinha de trigo, água, gordura, sal e conservantes permitidos. Embalagem contendo peso de 400 ou 500 gramas.	UN	500	R\$ 7,80	R\$ 3.900,00
125	Melancia - características técnicas: deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A melancia deve ser de boa coloração, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, pesando aproximadamente 10 kg a unidade. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado, na quantidade solicitada pela nutricionista.	KG	8000	R\$ 3,30	R\$ 26.400,00
126	Melão amarelo- característica técnica: limpo, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduro, que apresentem cor, tamanho e conformidade uniformes. Não serão aceitos manchas, defeitos ou com partes amolecidas.	KG	1000	R\$ 5,71	R\$ 5.710,00
127	Morango – característica técnica: produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, que apresentem cor, tamanho e conformidade uniformes. Não serão aceitas manchas ou defeitos.	KG	2000	R\$ 32,95	R\$ 65.900,00
128	Milho de pipoca característica técnica: grãos íntegros. Embalagem com 500gr, hermeticamente vedada e resistente com data de fabricação e validade	UN	200	R\$ 4,50	R\$ 900,00
129	Milho verde em conserva característica técnica: milho verde com grão inteiro, imerso em líquido, com textura apropriada, tamanho uniforme e sem defeitos, isenta de sujidades e misturas de outra variedade, acondicionados em lata de 200g hermeticamente fechada. A embalagem deve estar íntegra, ausência de ferrugens, sem nenhum dano que altere as características do produto.	UN	3000	R\$ 4,32	R\$ 12.960,00
130	Milho verde em espiga - Características técnicas: milho verde em espiga, livre de sujidades, sem casca, em condições de maturação para o consumo, livre de umidade exterior anormal, de cheiro e/ou sabor anormais, de contusões e lesões, de insetos, bolores e /ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, etiquetado na quantidade solicitada pela nutricionista.	KG	2000	R\$ 15,27	R\$ 30.540,00
131	Óleo de soja - características técnicas: óleo de soja refinado obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário. deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos e que tenha no máximo 6,5g de gorduras poliinsaturadas. ingredientes: óleo de soja e antioxidante ácido cítrico. embalagem: deve estar intacta, em embalagem pet transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento, com conteúdo de 900 ml. prazo de validade: mínimo de 10 meses, a contar da data da entrega.	L	5000	R\$ 8,48	R\$ 42.400,00
132	Orégano - características técnicas: orégano puro, isento de matéria estranha, livre de umidade, tendo aspecto próprio do orégano, cor própria e cheiro próprio. Embalagem: pacote ou lata de plástico transparente, mínimo de 500 gramas. Prazo de Validade: mínimo de 06 meses, a contar da data da entrega	UN	1000	R\$ 15,52	R\$ 15.520,00
133	Ovos característica técnica: ovos tipo especial, vermelho ou branco, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55 a 60 gr por unidade. Deve ter certificado de inspeção municipal, estadual ou federal o produto não deverá apresentar problemas com coloração o produto deverá estar intacto. embalagem: embalagem primária deve ser descartável, fechada, com capacidade para 01 dúzia identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente.	DZ	4000	R\$ 9,42	R\$ 37.680,00
134	Pão caseiro- produzido a partir de matéria prima de qualidade, tendo como base farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de contaminação e materiais estranhos, apresentando características naturais ao produto, acondicionado em embalagem plástica transparente contendo rótulo com registro, nome e end. do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade	KG	2000	R\$ 25,14	R\$ 50.280,00
135	Pão de cachorro-quente - massa macia, miolo branco, casca fina e levemente dourada. Peso unitário de 50 g (com tolerância de variação de até 5%). Elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, sal, gordura vegetal e fermento biológico.	KG	2000	R\$ 23,38	R\$ 46.760,00
136	Pão doce - Pão fresco, de massa sovada, macia e levemente adocicada. Deve apresentar crosta fina e miolo macio e uniforme, sem apresentar partes cruas ou queimadas. O sabor, aroma e cor devem ser característicos do produto fresco. A unidade deverá ter peso aproximado de 50 g a 70 g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal e sal.	KG	2000	R\$ 17,50	R\$ 35.000,00
137	Pão de forma fatiado integral (sanduíche) -características técnicas -massa de farinha de trigo integral (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, açúcar, sal, fermento biológico deverá apresentar boa coloração e consistência macia. o pão não deverá	UN	1200	R\$ 8,29	R\$ 9.948,00

Rua Antônio José Scheffer, N° 507, Centro - Passo de Torres/SC - CEP: 88980-000 CNPJ:
95.782.793/0001-54 E-mail: educacao@prefeitura-passo.sc.gov.br Telefone: 48 3548-0290

www.passodetorres.sc.gov.br



PREFEITURA DE
PASSO DE TORRES

	estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Embalagem: embalados em sacos de polietileno transparente, individualmente etiquetado, pesando 500 gramas data de fabricação: dia anterior ao ato da entrega, no máximo. prazo de validade: 05 dias a partir da data da entrega.				
138	Pão de forma fatiado (sanduíche) - características técnicas: pão com massa de farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, açúcar, sal, fermento biológico, deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Embalagem: embalados em sacos de polietileno transparente, individualmente etiquetado, pesando 500 gramas. Data de fabricação: dia anterior ao ato da entrega, no máximo. Prazo de validade: 05 dias a partir da data da entrega.	UN	2500	R\$ 8,21	R\$ 20.525,00
139	Pão de trigo (francês) - Características técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Deve ser fabricado com matérias primas de qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitose em perfeito estado de conservação. Peso líquido da unidade: 30 gramas. Embalagem: sacos de polietileno transparente ou de papel, atóxico, vedado e etiquetado. Data de fabricação: dia anterior ao ato da entrega, no máximo. Prazo de Validade: 05 dias a partir da data da entrega.	KG	8000	R\$ 12,70	R\$ 101.600,00
140	Páprica doce embalagem de 1kg - páprica doce. Embalagem de 20 gramas..	UN	100	R\$ 2,15	R\$ 215,00
141	Peito de frango sem osso e sem pele em cubos - Características técnicas: peito de frango sem osso e sem pele. A ave deve ter contorno definido, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, Pesando 1kg. Deve constar peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango. Prazo de validade: mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega.	KG	3500	R\$ 19,70	R\$ 68.950,00
142	Pepino japonês- são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.	KG	2000	R\$ 5,66	R\$ 11.320,00
143	Pera tipo Williams - Produtos são, macios, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.	KG	2000	R\$ 9,15	R\$ 18.300,00
144	Pêssego nacional produto de 1ª qualidade, com polpa firme e intacta, devendo ser madura, com tamanho médio, livre de pragas e danificações causadas por qualquer tipo de lesão de origem física ou mecânica. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixa ou embalado em sacos resistentes transparentes ou tipo rede, pesado e etiquetado na quantidade solicitada pela secretaria de educação.	KG	1500	R\$ 14,12	R\$ 21.180,00
145	Pimenta do reino moída - Pura, de primeira qualidade, obtida a partir da desidratação e moagem dos frutos secos. Produto novo, fino, sem grumos, livre de umidade excessiva, sujidades, larvas, parasitas, fungos, bolores ou misturas de outras espécies. Deve apresentar coloração, odor e sabor característicos do produto, isento de odores e sabores estranhos. Embalagem contendo peso de	UN	50	R\$ 8,55	R\$ 427,50
146	Pimentão característica: fresco, com tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie.	KG	1000	R\$ 12,44	R\$ 12.440,00
147	Polpa de frutas congelada - características: composto extraído pelo esmagamento Das partes comestíveis da fruta carmosa; Apresentação na forma de polpa de fruta Congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; Processo tecnológico adequado, submetido a Tratamento que assegure sua apresentação e Conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes transparentes, com Peso líquido de 1kg. A rotulagem deve conter no Mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, bem como os dados sobre inspeção estadual e municipal. Prazo de validade: mínimo de 11 meses.	KG	1600	R\$ 28,88	R\$ 46.208,00
148	Polpa de maracujá - Polpa Natural congelada, produzida a partir do suco concentrado de maracujá, embalagem de 1 kg com pacotes individuais de 100 a 200g, sem corantes, conservantes, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	2000	R\$ 32,63	R\$ 65.260,00
149	Polvilho azedo – características técnicas: polvilho azedo, isento de material terroso, fragmentos terrosos, bolor e umidade. Embalagem: deve estar acondicionado em embalagem transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 6 meses.	KG	300	R\$ 10,61	R\$ 3.183,00



PREFEITURA DE
PASSO DE TORRES

150	Presunto fatiado - refrigerado, fatias finas, aproximadamente 20g, selo de inspeção do órgão competente, embalagem deve conter a identificação do produto, peso, marca do fabricante e data de validade. Embalagem contendo peso de 1 kg.	KG	1500	R\$ 34,99	R\$ 52.485,00
151	Queijo tipo mussarela fatiado e Interfolhado - características técnicas: produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura. Fatiado deve apresentar crosta lisa, fina e isenta de bolor, cor, sabor e odor característicos do produto. Ingredientes: leite Pasteurizado, sal, coalho e fermento lácteos. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente bem vedado, interfolhado, constando peso, data de Fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. O produto deve estar acondicionado em embalagem de 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 20 dias, a contar da data da entrega.	KG	2000	R\$ 43,23	R\$ 86.460,00
152	Queijo zero lactose fatiado- Produto derivado do leite de vaca, com restrição à lactose. Elaborado a partir de leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, coalho e adição da enzima lactase para a quebra da lactose. Deve possuir consistência semi-suave, textura elástica e fechada, e coloração própria do tipo de queijo. O produto deve estar acondicionado em embalagem de 150 gramas. Prazo de validade: mínimo de 20 dias, a contar da data da entrega.	UN	500	R\$ 10,16	R\$ 5.080,00
153	Refrigerante- Refrigerante sabor cola, guaraná, laranja ou limão, embalagem em garrafa plástica descartável (PET) com capacidade de 2 litros, tampa com vedação hermética. Composição básica: água gaseificada, açúcar, corante caramelo e acidulante. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega.	UN	1000	R\$ 8,93	R\$ 8.930,00
154	Repolho verde - Tipo híbrido, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) antes do vencimento, características: sem traços de descoloração e turgescência, intactas e firmes.	UN	3000	R\$ 5,21	R\$ 15.630,00
155	Sal marinho iodado Características Técnicas: sal marinho iodado. Constituído de Cristais, de granulação uniforme, isento de impurezas e umidade. Embalagem: sacos de polietileno transparente ou leitoso, termossoldado, intacta. Pacotes com capacidade de 1kg. Prazo de validade: mínimo de 03 meses, a contar da data da entrega.	KG	4000	R\$ 1,99	R\$ 7.960,00
156	Salsicha de frango congelada. Características Técnicas: prod - salsicha de frango congelada. Características técnicas: produto da emulsão de carne de frango, em forma de gomos embutidos em Tripa artificialmente, cozida, defumada, Descascada. Ingredientes: carnes de frango, proteína vegetal, amido, glucose, sal, especiarias, conservantes e corante natural embalagem hermeticamente fechada (vácuo) de até 3kg. A Rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso e data de validade.	KG	500	R\$ 14,86	R\$ 7.430,00
157	Sardinha em conserva, Preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125g de peso Líquido drenado. A embalagem deverá conter Externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto.	UN	1200	R\$ 6,15	R\$ 7.380,00
158	Suco concentrado - Substâncias permitidas, integral, sem água sem açúcar, frutas frescas e selecionadas, Acondicionado em garrafa pet de 500ml. Com Identificação do produto, rótulo de ingredientes, Valor nutricional, peso, fabricante, Data de fabricação, validade e registro no Ministério da agricultura. Frasco com 500ml	UN	1000	R\$ 12,24	R\$ 12.240,00
159	Suco de laranja - Produto 100% natural, obtido a partir da prensagem da fruta fresca e sadia. Não deve conter adição de água, corantes, aromatizantes artificiais e conservantes químicos, pasteurizado. Características organolépticas: Cor amarelo-alaranjada, odor e sabor característicos de laranja, isento de fermentação ou ranço.. Embalagem contendo 5 litros. Data de fabricação: máximo de 1 dia anterior ao ato da entrega.	UN	1000	R\$ 47,27	R\$ 47.270,00
160	Tempero verde Orgânica (salsinha e cebolinha) – de 1º qualidade, isento de partes pútridas, não poderão estar murchos, maços de 400g cada.	UN	4000	R\$ 4,06	R\$ 16.240,00
161	Tomate - classificação extra A, Tamanho e Coloração: Uniformes maturação média (de vez), Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	KG	10000	R\$ 7,23	R\$ 72.300,00
162	Uva - in natura, primeira qualidade, deve apresentar tamanho, cor, aroma e sabor próprios da espécie.	KG	4000	R\$ 13,15	R\$ 52.600,00
163	Uva passa - Uva passa branca ou preta, tipo seca, sem sementes. O produto deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, ser proveniente de colheita recente e estar isento de fermentações, manchas, pragas, bolores, sujidades, larvas ou fragmentos de outros alimentos. Embalagem contendo peso de 150 a 200 gramas.	UN	500	R\$ 9,80	R\$ 4.900,00
164	Vagem fresca, tamanho e coloração uniforme, Devendo ser bem - vagem fresca, tamanho e Coloração uniforme, devendo ser bem Desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	400	R\$ 13,01	R\$ 5.204,00

Rua Antônio José Scheffer, N° 507, Centro - Passo de Torres/SC - CEP: 88980-000 CNPJ:
95.782.793/0001-54 E-mail: educacao@prefeitura-passo.sc.gov.br Telefone: 48 3548-0290

www.passodetorres.sc.gov.br

165	Vinagre de álcool - Características técnicas: fermentado acético de álcool hidratado e água. Acidez máxima de 4%. Embalagem: embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente lacrada contendo 900 ml. Prazo de validade: mínimo de 06 Meses, a contar da data da entrega.	UN	1000	R\$ 2,86	R\$ 2.860,00
166	Vinagre de maçã 900ml - vinagre de maçã 900ml.	UN	500	R\$ 4,61	R\$ 2.305,00
				TOTAL	R\$ 4.993.307,60

1.3. Da natureza do objeto:

- O objeto é o único existente no mercado, de acordo com sua especificação.
- O objeto desta contratação é caracterizado como comum, com características e especificações usuais de mercado.

1.4. Do prazo de vigência:

- 1.4.1.** O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

- 2.1.** A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do(s) Estudo(s) Técnico(s) Preliminar(es).

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

- 3.1.** A descrição da solução como um todo considerado o ciclo de vida do objeto encontra-se pormenorizada em tópico específico do(s) Estudo(s) Técnico(s) Preliminar(es).

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

- 4.1.** Para atendimento da necessidade identificada, a contratação deverá observar os seguintes requisitos mínimos:

4.1.1. Requisitos Gerais

- 4.1.1.1.** A contratação deverá contemplar o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Passo de Torres/SC, conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 4.1.1.2.** Os produtos fornecidos deverão atender integralmente às especificações técnicas exigidas pela Administração, observando padrões de qualidade, segurança alimentar, acondicionamento, transporte e armazenamento compatíveis com a legislação vigente.

4.1.2. Requisitos de Qualidade e Segurança Alimentar

- 4.1.2.1.** Os gêneros alimentícios deverão:
- 4.1.2.1.1.** Estar em conformidade com as normas sanitárias vigentes expedidas pelos órgãos competentes, especialmente Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e Vigilância Sanitária;
- 4.1.2.1.2.** Apresentar condições adequadas de conservação, higiene e acondicionamento;
- 4.1.2.1.3.** Possuir prazo de validade compatível com o período de consumo previsto pela Administração;
- 4.1.2.1.4.** Ser entregues em embalagens íntegras, sem sinais de violação, deterioração ou contaminação;
- 4.1.2.1.5.** Atender às especificações constantes nos cardápios e fichas técnicas elaborados pela nutricionista responsável pelo Programa de Alimentação Escolar.

4.1.3. Requisitos de Entrega

- 4.1.3.1.** Os produtos deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares ou em outro local indicado pela Secretaria Municipal de Educação, conforme disposto na Autorização de Fornecimento.
- 4.1.3.2.** Os prazos máximos para entrega serão:
- 4.1.3.2.1.** Até 01 (um) dia útil para gêneros alimentícios não perecíveis;
- 4.1.3.2.2.** Até 02 (dois) dias úteis para gêneros alimentícios perecíveis, hortifrutigranjeiros, resfriados e congelados.
- 4.1.3.3.** As entregas deverão ocorrer em horário comercial e em horários previamente ajustados com a unidade requisitante, de forma a não prejudicar o funcionamento das atividades escolares.
- 4.1.3.4.** O valor mínimo para cada Autorização de Fornecimento será de R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais), salvo situações excepcionais devidamente justificadas pela Administração.

4.1.4. Requisitos de Transporte

- 4.1.4.1.** Quando aplicável, os produtos deverão ser transportados em veículos apropriados às características dos alimentos fornecidos, observando as condições de higiene, temperatura e conservação exigidas pela legislação sanitária.

4.1.4.2. Os produtos refrigerados e congelados deverão ser entregues mantendo-se a cadeia de frio necessária para preservação de sua qualidade e segurança para consumo.

4.1.5. Requisitos de Habilitação

4.1.5.1. A futura contratada deverá comprovar habilitação jurídica, regularidade fiscal, trabalhista e econômico-financeira, bem como atender aos requisitos de qualificação técnica previstos no edital, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.

4.1.6. Sustentabilidade

4.1.6.1. Sempre que possível, os produtos deverão observar critérios de sustentabilidade, incluindo embalagens adequadas, redução de desperdícios e atendimento às boas práticas ambientais aplicáveis ao objeto da contratação.

4.1.7. Garantia da Execução

4.1.7.1. A contratada será responsável pela substituição imediata dos produtos entregues em desacordo com as especificações, com prazo de validade inadequado, deteriorados, danificados ou que apresentem qualquer inconformidade identificada pela fiscalização da Secretaria Municipal de Educação, sem ônus adicional para a Administração.

4.1.7.2. Dessa forma, os requisitos estabelecidos visam assegurar a adequada execução contratual, a qualidade dos alimentos fornecidos e o atendimento das necessidades da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Passo de Torres/SC.

4.2. Requisitos de habilitação jurídica:

4.2.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

4.2.1.1. Os documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

4.2.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

4.2.3. No caso de sociedade empresária ou sociedade limitada unipessoal: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seu(s) administrador(es);

4.2.3.1. Os documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

4.2.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

4.2.4.1. Os documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

4.2.5. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte segundo determinado pelo Departamento de Registro Empresarial e Integração – DREI;

4.2.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei Federal nº 5.764, de 1971;

4.2.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país: decreto de autorização;

4.2.8. Para fins da obtenção do tratamento diferenciado as microempresas e empresas de pequeno porte, deverão apresentar Certidão Simplificada da Junta Comercial ou comprovação do enquadramento emitida pela Secretaria da Receita Federal.

4.3. Requisitos de regularidade fiscal e trabalhista:

4.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ (atualizado);

4.3.2. Prova de regularidade perante a Seguridade Social – INSS, Fazenda Federal e Dívida Ativa da União, mediante certidão expedida pela RFB – Receita Federal do Brasil;

4.3.3. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual mediante certidão emitida pela Secretaria de Estado da Fazenda, do domicílio ou sede da empresa, ou outra equivalente na forma da lei;

4.3.4. Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal mediante certidão emitida pela Fazenda do Município, do domicílio ou sede da empresa;

4.3.5. Prova de regularidade relativa ao FGTS – Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

4.3.6. Comprovação da inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (CNDT);

4.3.7. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

4.3.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

4.4. Requisitos Econômico-Financeiros:

4.4.1. Certidão Negativa de Falência ou Concordata, passada pelo Distribuidor Judicial da sede da proponente.

4.4.1.1. As empresas em recuperação judicial, devem apresentar certidão emitida pela instância judicial competente, afirmando que a licitante está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório;

4.4.1.2. As empresas em recuperação extrajudicial, devem apresentar a sentença de homologação do plano de recuperação extrajudicial prolatada pelo juízo competente.

4.4.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

4.4.2.1. Os documentos referidos no item anterior limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

4.4.2.2. As empresas criadas no exercício financeiro desta licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

4.4.2.3. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei Federal nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador

4.4.3. Declaração, assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste o atendimento pelo licitante dos seguintes índices econômicos:

a) Liquidez Geral (LG); Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

4.4.3.1. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

4.4.3.2. As licitantes deverão ainda complementar a comprovação da qualificação econômico-financeira por meio de comprovação de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta;

4.5. Requisitos Técnicos:

4.5.1. Atestado(s) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, certificando que a empresa licitante tenha fornecido produtos pertinentes e compatíveis com o objeto deste certame. O(s) atestado(s) deverá(ão) conter(em) a identificação do signatário em papel timbrado do declarante, ficando reservado ao pregoeiro o direito de solicitar cópia(s) do(s) contrato(s) ou nota(s) fiscal(is) a que se refere(m) tal(is) documento(s);

4.5.1.1. Não serão aceitos atestados emitidos por empresa do mesmo grupo empresarial da licitante;

4.5.1.2. Em caso de dúvidas sobre a veracidade das informações apresentadas no documento supra o Sr. pregoeiro, poderá promover diligências com o fito de esclarecer ou complementar a instrução do processo.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

5.1. Das Condições de Entrega:

5.1.1. Os produtos/materiais/serviços deverão ser entregues de forma parcelada em até 90 (noventa) dias da solicitação de compra/ordem de serviço.

5.1.1.1. Os bens deverão ser entregues nas seguintes unidades escolares:

5.1.1.1.1. Secretaria Municipal de Educação: Rua Antonio José Scheffer, 507. Centro – Passo de Torres/SC

5.1.1.1.2. CEI Algodão Doce;

5.1.1.1.3. CEI Ignácia Maria Cardoso;

5.1.1.1.4. CEI Mundo Feliz;

5.1.1.1.5. CEI Santolino Gonçalves dos Santos;

5.1.1.1.6. EMEB Vila Nova;

5.1.1.1.7. EMEF Manoel Rodrigues da Silva;

Rua Antônio José Scheffer, N° 507, Centro - Passo de Torres/SC - CEP: 88980-000 CNPJ:
95.782.793/0001-54 E-mail: educacao@prefeitura-passo.sc.gov.br Telefone: 48 3548-0290

5.1.1.1.8. EMEI Mar do Saber;

5.1.1.1.9. Instituto de Educação.

5.2. Da Garantia, manutenção e assistência técnica:

5.2.1. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

6.1. Das condições gerais de execução:

- 6.1.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;
- 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 e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim;
- 6.1.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;
- 6.1.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.2. Do Preposto/Responsável Técnico:

- 6.2.1. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa e no ato da habilitação indicará o preposto/responsável técnico, antes do início da prestação dos serviços, devendo mantê-lo para representá-la durante a execução do contrato;
- 6.2.2. A Contratante poderá recusar a indicação do preposto, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade;
- 6.2.3. O preposto/responsável técnico poderá ser substituído, desde que, por outro com qualificação igual ou superior, devendo submeter o pedido ao CONTRATANTE para análise deferimento/indeferimento.

6.3. Das Rotinas de Fiscalização:

6.3.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei Federal nº 14.133, de 2021, art. 117, *caput*).

6.4. Do Fiscal do Contrato: A fiscalização contratual correrá por conta do servidor(a), Sr(a) Bruna Silveira Rodrigues, matrícula funcional nº 12712, e-mail: educacao@prefeitura-passo.sc.gov.br, o qual ficará responsável pelo a seguir descrito:

- 6.4.1. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;
- 6.4.2. O fiscal do contrato 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;
- 6.4.3. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;
- 6.4.4. O fiscal do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;
- 6.4.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;
- 6.4.6. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade;
- 6.4.7. Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;
- 6.4.8. O fiscal do contrato deverá apresentar ao responsável técnico da contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada;
- 6.4.9. O responsável técnico deverá por assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada;
- 6.4.10. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade;

6.5. Do Gestor do Contrato: A gestão contratual correrá por conta do(a) Servidor(a) Público(a), Sr(a) Janaina Silveira Scheffer, matrícula funcional nº 12630, e-mail: educacao@prefeitura-passo.sc.gov.br, o qual ficará responsável pelo a seguir descrito:

- 6.5.1.** O gestor do contrato coordenará 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;
- 6.5.2.** O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência;
- 6.5.3.** O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, incluindo as obrigações sociais e trabalhistas, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;
- 6.5.4.** O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial 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;
- 6.5.5.** O gestor do contrato tomará 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 Federal nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso;
- 6.5.6.** O gestor do contrato deverá 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;
- 6.5.7.** O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contabilidade para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

7.1. Do Recebimento do Objeto:

- 7.1.1.** Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 15 (quinze) dias, contado do envio do texto a ser publicado, até às 15 horas de dia útil anterior, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico;
 - 7.1.1.1.** No prazo supracitado para o recebimento provisório, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.
- 7.1.2.** Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;
- 7.1.3.** Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 90 (noventa) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo as seguintes diretrizes:
 - 7.1.3.1.** Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
 - 7.1.3.2.** Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e 8.16.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- 7.1.4.** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.2. Da Liquidação:

- 7.2.1.** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, a liquidação ocorrerá em até 15 (quinze) dias;
 - 7.2.1.1.** O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.
- 7.2.2.** Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
 - 7.2.2.1.** O prazo de validade;
 - 7.2.2.2.** A data da emissão;
 - 7.2.2.3.** Os dados do contrato e do órgão contratante;

7.2.2.4. O período respectivo de execução do contrato;

7.2.2.5. O valor a pagar; e

7.2.2.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.2.3. 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 o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.2.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da regularidade fiscal exigidas no aviso de dispensa;

7.2.5. Deve ainda a administração realizar consultas visando:

7.2.5.1. A manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

7.2.5.2. Identificar possível razão que impeça a participação em licitação/dispensa de licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.2.6. Constatando-se, a situação de 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.

7.2.7. 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.

7.2.8. 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.

7.2.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

7.3. Do Pagamento:

7.3.1. O pagamento, cumprido o acima fixado, será realizado em até 30 (trinta) dias da execução dos serviços, contados da finalização da liquidação da despesa, sempre respeitada a quantidade de itens fornecidos.

7.3.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização.

7.4. Da Forma de Pagamento:

7.4.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.4.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.4.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.4.4. 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. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1. Da Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

8.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO na modalidade PREGÃO ou CONCORRÊNCIA, sob a forma ELETRÔNICA ou PRESENCIAL, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO ou MAIOR DESCONTO ou MELHOR TÉCNICA E PREÇO ou OUTRO CRITÉRIO

OU

8.1.2. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de DISPENSA DE LICITAÇÃO, sob a forma PRESENCIAL, sem DISPUTA DE PREÇOS, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO DENTRE OS ORÇAMENTOS OBTIDOS NA FASE DE PESQUISA DE PREÇOS.

OU

8.1.3. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de DISPENSA DE LICITAÇÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com DISPUTA DE PREÇOS, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO DENTRE as PROPOSTAS OBTIDAS NA FASE DE DISPUTA DE PREÇOS, ou critérios específicos do AVISO DE DISPENSA.

OU

8.1.4. O fornecedor será selecionado por meio da realização de INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO, respeitados os procedimentos e

requisitos do Decreto regulamentar deste Poder Executivo e complementarmente os procedimentos e requisitos fixados nos arts. 72 e 74, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

8.2. Das Exigências de habilitação:

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

8.2.1.1. Da Habilitação jurídica:

8.2.1.1.1. **No caso de empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.2.1.1.1.1. Os documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.2.1.1.2. **Em se tratando de microempreendedor individual – MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

8.2.1.1.3. **No caso de sociedade empresária ou sociedade limitada unipessoal:** ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seu(s) administrador(es);

8.2.1.1.3.1. Os documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.2.1.1.4. **No caso de sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

8.2.1.1.4.1. Os documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.2.1.1.5. **No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte:** certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte segundo determinado pelo Departamento de Registro Empresarial e Integração – DREI;

8.2.1.1.6. **No caso de cooperativa:** ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei Federal nº 5.764, de 1971;

8.2.1.1.7. **No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país:** decreto de autorização;

8.2.1.1.8. Para fins da obtenção do tratamento diferenciado as microempresas e empresas de pequeno porte, deverão apresentar **Certidão Simplificada da Junta Comercial** ou comprovação do enquadramento emitida pela Secretaria da Receita Federal.

8.2.1.2. Da Habilitação fiscal, social e trabalhista:

8.2.1.2.1. Prova de inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ** (atualizado);

8.2.1.2.2. Prova de regularidade perante a **Seguridade Social – INSS, Fazenda Federal e Dívida Ativa da União**, mediante certidão expedida pela **RFB – Receita Federal do Brasil**;

8.2.1.2.3. Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual** mediante certidão emitida pela Secretaria de Estado da Fazenda, do domicílio ou sede da empresa, ou outra equivalente na forma da lei;

8.2.1.2.4. Prova de Regularidade com a **Fazenda Municipal** mediante certidão emitida pela Fazenda do Município, do domicílio ou sede da empresa;

8.2.1.2.5. Prova de regularidade relativa ao **FGTS – Fundo de Garantia por Tempo de Serviço**, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

8.2.1.2.6. Comprovação da inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (CNDT);

8.2.1.2.7. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.2.1.2.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

8.2.1.3. Da Qualificação Econômico-Financeira:

8.2.1.3.1. Certidão Negativa de Falência ou Concordata, passada pelo Distribuidor Judicial da sede da proponente.

8.2.1.3.1.1. As empresas em recuperação judicial, devem apresentar certidão emitida pela instância judicial competente, afirmando que a licitante está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório;

8.2.1.3.1.2. As empresas em recuperação extrajudicial, devem apresentar a sentença de homologação do plano de recuperação extrajudicial prolatada pelo juízo competente.

8.2.1.3.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.2.1.3.2.1. Os documentos referidos no item anterior limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

8.2.1.3.2.2. As empresas criadas no exercício financeiro desta licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.2.1.3.2.3. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei Federal nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador

8.2.1.3.3. Declaração, assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste o atendimento pelo licitante dos seguintes índices econômicos: a) Liquidez Geral (LG); Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

8.2.1.3.3.1. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

8.2.1.3.3.2. As licitantes deverão ainda complementar a comprovação da qualificação econômico-financeira por meio de comprovação de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta;

8.2.1.4. Da Qualificação Técnica:

8.2.1.4.1. Atestado(s) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, certificando que a empresa licitante tenha fornecido produtos pertinentes e compatíveis com o objeto deste certame. O(s) atestado(s) deverá(ão) conter(em) a identificação do signatário em papel timbrado do declarante, ficando reservado ao pregoeiro o direito de solicitar cópia(s) do(s) contrato(s) ou nota(s) fiscal(is) a que se refere(m) tal(is) documento(s);

8.2.1.4.1.1. Não serão aceitos atestados emitidos por empresa do mesmo grupo empresarial da licitante;

8.2.1.4.1.2. Em caso de dúvidas sobre a veracidade das informações apresentadas no documento supra o Sr. pregoeiro, poderá promover diligências com o fito de esclarecer ou complementar a instrução do processo.

9. DAS ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 4.993.307,60 (quatro milhões, novecentos e noventa e três mil, trezentos e sete reais e sessenta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela do ITEM 1.2 DESTE TERMO DE REFERÊNCIA.

9.2. A estimativa de custo NÃO LEVOU EM CONSIDERAÇÃO O RISCO ENVOLVIDO, uma vez que restou dispensada para este tipo de contratação na forma do regulamento deste Poder Executivo.

9.3. **Do Registro de preços:** Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações previstas no regulamento deste Poder Executivo.

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral deste Poder Executivo.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

11.1. São obrigações da Contratante:

11.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

11.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital

e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

- 11.1.3.** Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 11.1.4.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 11.1.5.** Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art. 141 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;
- 11.1.6.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 12.1.** A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
 - 12.1.1.** Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade;
 - 12.1.2.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078, de 1990);
 - 12.1.3.** Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato;
 - 12.1.4.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados;
 - 12.1.5.** Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
 - 12.1.6.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
 - 12.1.7.** Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 13.1.** É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

14. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

- 14.1.** As infrações e sanções administrativas são aquelas disciplinadas em minuta padrão de edital OU aviso de dispensa.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

- 15.1.** As infrações e sanções administrativas são aquelas disciplinadas em minuta padrão de edital OU aviso de dispensa.
- 15.2.** Todo e qualquer dano provocado por motivo da execução deste contrato deveram ser restauradas pela CONTRATADA sem custos aos proprietários e ou a CONTRATANTE.

Passo de Torres, 16 de junho de 2026

Janaina Silveira Scheffer
Secretária Municipal de Educação
Matrícula 12630