



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O presente Termo de referência tem por objetivo, registro de preço para aquisição de Gêneros Alimentícios, com intuito de atender a demanda da produção de merenda escolar aos alunos matriculados nas Unidades Escolares Municipais de Capivari de Baixo, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, no período das atividades institucionais do ano de 2025.

2. MODALIDADE

Pregão Eletrônico, com Registro de Preços com validade de 12 (doze) meses, possibilitando a prorrogação nos termos da Lei 14.133/2021.

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

Justifica-se a contratação, observando-se a necessidade de fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Capivari de Baixo, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

O fornecimento de alimentação escolar é um direito constitucional de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino durante os 200 dias letivos, a Constituição Federal de 1988, em seu artigo 208, trata a alimentação escolar como responsabilidade do Estado, em colaboração com o poder público local. Essa premissa também é destacada no artigo 1 da Resolução nº 26/2013 do FNDE.



4. ALINHAMENTO ENTRE CONTRATAÇÃO E PLANEJAMENTO

Conforme identificado junto administração, o Município já regulamentou sobre o tema porem, neste primeiro momento, não foi ainda realizado o procedimento necessário para formalização do Plano Anual de Contratação para o exercício de 2024. Deste modo, registra-se que a presente contratação não consta no referido plano, mas que será objeto deste assim que implantado pela administração municipal.

5. ESPECIFICAÇÕES DA CONTRATAÇÃO

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT	MÉDIA R\$	Valor total R\$
1	Cacau em pó 50%, 1kg Características técnicas: chocolate em pó 50% cacau. Chocolate em pó 50% de cacau – embalagem de kg - chocolate em pó, com o mínimo de 50% de cacau, embalagem contendo 1 kg. Embalagem: 1000g.	KG	900	34,82	31.338,00
2	Amido de Milho Características técnicas: produto amiláceo extraído de milho (<i>Zeamaya, L.</i>) fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitos, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem: 1kg	UND	700	13,46	9.422,00
3	Arroz amarelo, 1kg Características Técnicas: Grupo: Parboilizado Orgânico – Classe: Longo Fino – Tipo I.O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 kg, em embalagens de polietileno transparente;	KG	7000	6,74	47.180,00
4	Arroz Branco, 1kg Características Técnicas: Grupo: Branco – Classe: Longo Fino – Tipo 2.O produto não deve apresentar grãos disformes, e percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente;	KG	7000	6,96	48.720,00
5	Açúcar Refinado de Boa Qualidade 1 a 5kg Características Técnicas Produto de primeira qualidade, de cor branca, contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, com moagem refinada, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais, ter alta capacidade de dissolução, facilidade de mistura e boa diluição, de forma que	KG	5500	10,90	59.950,00



	não empedre e adoce. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em embalagens atóxicas de 1 kg ou 5 kg, de polietileno leitoso ou transparente.				
6	Biscoito Doce Tipo LEITE, 360g Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, soro de leite em pó, leite em pó integral, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizante e melhoradores de farinha protease e metabissulfito de sódio. Características técnicas: 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 e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350 - 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão	PCT	7000	7,12	49.840,00
7	Biscoito Doce Tipo Maisena, 360g hidrogenada, sal, açúcar invertido, amido de milho, bicarbonato e lecitina de soja. Características técnicas: 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 e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350 - 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão	PCT	7000	7,17	50.190,00
8	Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker , 350g Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, sal, malte, xarope de glicose de milho, sal, fermento químico. 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 e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350 - 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.	PCT	7000	7,26	50.820,00
9	Café torrado e moído, de boa qualidade, 500g Características técnicas: café em pó torrado e moído, de boa	PCT	2500	19,44	48.600,00



	qualidade, hermeticamente vedado e resistente, com ponto de torra média, moagem média/fina e informações na embalagem conforme legislação em vigor com SELO ABIC. Embalagem: Polietileno aluminizada tipo tijolo a vácuo com peso líquido de 500gr.				
10	Cereal em Flocos, 3 cereais Características técnicas: Alimento composto de 3 cereais - trigo, aveia e cevada. Ingredientes: Cereais (84% farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, farinha de cevada, farinha de aveia), açúcar, sal, ferro, vitaminas B12, B1, B6, estabilizante fosfato dipotássico, antiemético carbonato de cálcio e antioxidante ácido ascórbico. Contém Glúten. Embalagem: sachês de 180g.	PCT	1500	6,29	9.435,00
11	Cereal matinal de flocos de milho, 500g Características técnicas: Flocos açucarados de milho com sabor natural, obtidos a partir de milho sem tegumentos, cozidos, secos, laminados e tostados, recobertos por açúcar refinado, extrato de malte, sal refinado, água, adicionados de proteínas (mínimo 6%), carboidratos (mínimo 85%), vitamina A (mínimo 2.000U.I.), Vit. B1(mínimo 1,15mg/%), Vit. B2 (mínimo 1,30mg/100g), Niacina (mínimo 10mg/100g), Vit. B6 (mínimo 1,50mg/%), Vit. B12 (mínimo 0,75mg/%), Vit. C (mínimo 10mg/%) Acido Fólico (mínimo 0,15mg/%), Ferro (mínimo 11mg/%) e Zinco (mínimo de 12mg/%). Embalagem: pacotes de 500g	PCT	4000	15,04	60.160,00
12	Cereal pré-cozido para alimentação infantil de Arroz, 180g Ingredientes: farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aromatizante. Embalagem: de 180g.	PCT	1500	6,87	10.305,00
13	Cereal pré-cozido para alimentação infantil de Aveia, 180g Ingredientes: Farinha de aveia, açúcar, amido, maltodextrina, fosfato dissódico, carbonato de cálcio, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (ferro e zinco) e aromatizantes - embalagem 180g.	PCT	1500	6,87	10.305,00
14	Colorau, 450g Ingredientes: Fubá, urucum, óleo de soja e sal. Embalagem: Deve constar data de fabricação, pacotes com embalagem transparente 450g.	UND	1000	9,11	9.110,00
15	Doce de frutas variadas, 360g Ingredientes: polpa de fruta, amido de milho, conservante benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico. Embalagem: Potes de polietileno atóxico, com peso líquido de 360g.	UND	700	6,73	4.711,00
16	Extrato de tomate, 340g Características técnicas: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação. Ingredientes: tomate, sal, açúcar e conservantes. Embalagem: embalagem de 340g.	UND	3100	4,13	12.803,00



17	Farinha de mandioca, 1kg Características técnicas: produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Grupo: farinha seca; subgrupo: extrafina; classe: branca; Tipo 1. Embalagem: de polietileno de 1 kg.	KG	1800	6,8	12.240,00
18	Farinha de milho, tipo fubá , 1kg Características técnicas: Produto obtido pela moagem do grão de milho de primeira qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem: deve estar <u>intacta</u> , acondicionado em pacotes bem vedados de 1 kg.	KG	400	6,57	2.628,00
19	Farinha de Trigo, 1kg Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Farinha de trigo para produção de pães. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> e ser resistente, acondicionadas em embalagens de 1kg.	KG	4000	5,71	22.840,00
20	Feijão Preto Tipo1 Características Técnicas: Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao produto; Embalagem: deve estar <u>intacta</u> , acondicionado em pacotes bem vedados de 1kg.	KG	4200	9,5	39.900,00
21	Fermento Biológico Seco, 10g Características Técnicas: Fermento biológico seco, produto obtido de leveduras por processo tecnológico adequado; granulado e seco (que não necessite de refrigeração) para confecção de pães. Ingredientes: Sarccharomys cerevisae e monoesterato de sorbitana Embalagem: 10g	PCT	1200	1,63	1.956,00
22	Fermento em Pó Químico, lata 250g Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> , em latas de 250g.	UND	900	8,26	7.434,00
23	Gelatina de sabores variados 1KG Ingredientes: Açúcar, gelatina comestível, sal refinado, corante alimentício, aroma natural, acidulante ácido cítrico (INS330), estabilizante, corante natural. Embalagem: polietileno leitoso de 1kg.	KG	500	21,39	10.695,00
24	Macarrão Espaguete, 500g Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo espaguete. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos, corantes naturais como urucum e cúrcuma beta-caroteno, vit. A. Embalagem: deve estar <u>intacta</u> , em pacotes de papel polipropileno, com peso líquido de 500g ou 1 kg.	PCT	4000	4,94	19.760,00
25	Massa Alfabeto, 500g Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa	PCT	700	6,39	4.473,00



	seca, no formato de alfabeto. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g.				
26	Massa Parafuso, 500g Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g.	PCT	4000	5,66	22.640,00
27	Massa Parafuso Integral, 500g Contendo farinha de trigo especial, farinha de trigo integral, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g.	PCT	400	6,83	2.732,00
28	Margarina, 500g Características técnicas: Água, óleos vegetais líquidos e esterificados, sal (2,5%), vitamina "A" (1.500 UI/100 g), estabilizantes mono e diglicerídeos e esteres de poliglicerol de ácido ricinoléico antioxidantes BHT e EDTA, acidulantes ácidos láctico e cítrico, conservados benzoato de sódio, corantes naturais de urucum e curcuma e aromatizante artificial; O percentual de lipídeos de ser acima de 65%. Embalagem: Deve ser de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada; com peso líquido de 500 g	UND	2500	11,2	28.000,00
29	Milho para Pipoca Características técnicas: classe amarela tipo I, grupo duro isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 500g.	PCT	330	6,06	1.999,80
30	Óleo de Soja, 900ml Ingredientes: Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico; Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , em embalagens transparentes atóxicas tipo PET não apresentando amassamento ou vazamento; apresentando conteúdo de 900 ml.	UND	2700	7,48	20.196,00
31	Pão doce liso Características Técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas. Aspecto: próprio de massa cozida. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. O miolo deverá ser de cor branca, branco-pardo. Embalagem: A embalagem inicial do pão deverá ser em saco plástico transparente,	KG	320	17,90	5.728,00



	atóxico, resistente, fechado, com peso líquido de 500 gramas. Cada embalagem deverá conter (10) unidades, com peso “per capita” de 50 gramas. A embalagem final deverá ser caixa caixas plásticas devidamente higienizadas e identificadas. Os pães deverão ser acondicionados em quantidades adequadas para que não se amassem				
	Entrega deverá ser feita ponto a ponto nas Unidades Escolares				
32	Pão de cachorro quente Características Técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas. Aspecto: próprio de massa cozida. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. O miolo deverá ser de cor branca, branco-pardo. Embalagem: A embalagem inicial do pão de cachorro quente deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado, com peso líquido de 200 a 300 gramas. Cada embalagem deverá conter (10) unidades, com peso “per capita” de 50 gramas. A embalagem final deverá ser caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas brancas devidamente higienizadas e identificados. Os pães deverão ser acondicionados em quantidades adequadas para que não se amassem.	KG	1700	18,08	30.736,00
	Entrega deverá ser feita ponto a ponto nas Unidades Escolares				
33	Pudim com leite sabor baunilha, chocolate caramelo e morango, 1kg Ingredientes: Açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, corante artificial e aroma natural de baunilha, chocolate, caramelo e morango. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, pacotes de 1Kg.	KG	700	19,96	13.972,00
34	Polvilho Azedo, 1kg Características técnicas: produto obtido a partir da decantação da mandioca. Fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacotes de polietileno,	KG	250	11,04	2.760,00



	resistente, contendo peso líquido de 500g ou 1Kg. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, pacotes de 1Kg.				
35	Sal, 1kg Ingredientes: Sal iodado. Embalagem: Polietileno leitoso ou transparente de 1kg	KG	1100	3,43	3.773,00
36	Suco Concentrado de Uva, 500ml Características Técnicas: Concentrado de fruta com adição de açúcar e pasteurizado que não exige armazenamento a frio. A diluição exigida é de 1 litro de suco concentrado para 7 litros de água. Ingredientes: Suco concentrado de uva, açúcares, e conservantes.	UND	1900	10,28	19.532,00
37	Vinagre, 900ml Ingredientes: Vinagre simples, branco, fermentação acética natural de álcool hidratado, acidez 4%, conservante inss 220. Embalagem: plástica de polietileno transparente tipo PET resistentes de 900mL.	UND	720	3,73	2.685,60
38	Aveia em flocos finos Características técnicas: produto obtido através de um processo tecnológico adequado: laminação de grãos de aveia após classificação, descascamento e tratados termicamente para inativação enzimática. Os grãos devem ser processados seguindo as normas das boas práticas de fabricação, de modo a atender todos os padrões de qualidade, sendo inócuo à saúde e próprio para o consumo humano. Embalagem: Caixa de 450g	UND	100	8,57	857,00
39	Pão de queijo congelado Características técnicas: Pão de Queijo Congelado Tradicional, contendo várias unidades congeladas entre 20 e 30g em formato de bolinha. Pré-pronto, o alimento deve ser preparado no forno elétrico ou no forno a gás. Ingredientes: polvilho, queijo, ovo, fécula de mandioca, óleo de soja e creme de leite. Embalagem: plástico leitoso, pesando de 800 a 1000 gramas,	PCT	1600	24,79	39.664,00
40	Alho Características Técnicas: Alho, in natura, de primeira, sem réstia, bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitos e larvas, com identificação do produto.	KG	150	31,28	4.692,00
41	Abacaxi Características Técnicas: médio amadurecimento, firmes, íntegros, sem manchas e cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas	UND	2000	8,24	16.480,00
42	Banana Características Técnicas: Banana branca classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Cada fruto deve pesar no mínimo 120g. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas de 20kg.	KG	10000	5,57	55.700,00
43	Batata inglesa Características Técnicas: Batata de 1ª qualidade, classe média. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos,	KG	4500	6,41	28.845,00



	pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 220g. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20kg.				
44	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. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 160gr. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 5 kg.	KG	1100	6,55	7.205,00
45	Chuchu Características Técnicas : cor verde, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	KG	750	4,95	3.712,50
46	Couve flor Características técnicas: Fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos.	UND	1500	7,93	11.895,00
47	Brócolis Características Técnicas Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Folhas firmes sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	UND	1500	7,11	10.665,00
48	Cebola Características Técnicas: Cebola de primeira qualidade, classe média Tipo especial de 50mm a 90 mm de diâmetro transversal, deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria e superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 180 gramas. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20 kg.	KG	5000	6,79	33.950,00
49	Cenoura Características Técnicas: Cenoura de 1ª qualidade, classe média Tipo especial 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	KG	2000	6,29	12.580,00



	maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não serão aceitos. Cada produto deve pesar no mínimo 120 gramas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de 20kg.				
50	Laranja pokã Características Técnicas: Laranja classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada fruto deve pesar no mínimo 180g. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas de 20 kg.	KG	6500	5,96	38.740,00
51	Mamão Características Técnicas: Mamão Formosa. O mamão deverá ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser de verde para amarelo. Produtos com tamanho pequeno ou deteriorado não serão aceitos. Cada produto deve pesar no mínimo 300 gramas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes de 20 kg.	KG	5000	9,51	47.550,00
52	Moranga Características técnicas: Produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	KG	2000	5,17	10.340,00
53	Maçã Características Técnicas: Maçã vermelha classificada tipo cat.2 Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A maçã deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada fruto deve pesar no mínimo 180g. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes de 20 kg.	KG	13500	9,12	123.120,00
54	Melancia Características técnicas: Tamanho de médio a grande deve apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, fruto doce quando maduro. Cada produto deve pesar no mínimo 7 Kg.	KG	2000	3,68	7.360,00
55	Tomate Características Técnicas: Tomate grupo oblongo ou redondo/ subgrupo veda maduro à pintado classe média ou grande de 50 a 90mm de diâmetro. Deve apresentar características de 1 qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de	KG	3500	8,23	28.805,00



	conservação e maturação. Cada produto deve pesar no mínimo 180 gramas.				
56	Alface Características Técnicas: fresca de 1ª qualidade, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso, folhas senis ou danificadas e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	UND	1500	4,37	6.555,00
57	Tempero Verde Características Técnicas: Salsinha e cebolinha, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, maço, isento de 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.	MAÇO	1200	3,73	4.476,00
58	Repolho Características Técnicas: formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 a 1,5 quilos), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficial, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos	UND	1000	5,86	5.860,00
59	Carne acém moído Características Técnicas: Peça de carne bovina sem osso, resfriada, sem gordura e sebo, carne de cor vermelha cereja, elástica firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> . Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Embalados em pacotes de 1kg , constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária <u>Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito</u> O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais	KG	5000	34,64	173.200,00
60	Carne paleta iscas Características Técnicas: Carne bovina resfriada ou congelada tipo paleta, em forma de tiras, com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> . Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Embalados em pacotes de 1kg , constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; <u>Se averiguado a não</u>	KG	3000	37,41	112.230,00



	<p><u>conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.</u></p> <p>O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais</p>				
61	<p>Carne paleta inteira Características Técnicas: Carne bovina resfriada ou congelada tipo paleta com registro no SIF ou SISF. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Embalados em pacotes de 1kg , constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.</p> <p>O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.</p>	KG	700	35,26	24.682,00
62	<p>Sobrecoxa Características Técnicas: Sobrecoxa de frango congelada, carne de cor característica da peça, firme e com odor agradável, com aproximadamente 200g a unidade, <i>sem parte do dorso</i>. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, até 20 kg. Embalados em pacotes de até 1 kg de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.</p>	KG	7500	13,22	99.150,00
63	<p>Frango Inteiro Característica Técnicas: Com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>. O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.</p>	KG	5000	13,02	65.100,00
64	<p>Sassami de Frango Característica Técnicas: peito de frango</p>	KG	2300	21,54	49.542,00



	sem pele e sem osso tipo sassami filezinho de peito de frango sem pele e sem osso, tipo sassami congelado preferencialmente no sistema iqf. Sem adição de sal e temperos. Deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo serviço de inspeção federal(sif) Aspecto: não pegajoso. Textura: característica. Cor: rósea, Odor: característico de carne de frango fresca congelada. Sabor: característico não salgado. Embalagem primária: saco plástico atóxico. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> . O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.				
65	Fígado Características Técnicas: Fígado de carne bovina congelada, peça da cor característica, elástica firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> . Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, até 20 kg. Embalados em pacotes de até 2 kg de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.	KG	550	17,16	9.438,00
66	Filé de Tilápia sem espinho e sem pele Características Técnicas: de boa qualidade, sem pele, sem espinhas, com data de validade, bandeja de 1kg. Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> . O produto devem estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.	KG	600	52,36	31.416,00
67	Iogurte sem açúcar e sem lactose Características Técnicas: Iogurte lácteo, preparado sem adição de açúcares, apenas os açúcares da fruta, acrescido de enzima lactase. Ingredientes: Leite pasteurizado desnatado e/ou leite em pó desnatado reconstituído, preparado de morango (água, polpa de morango, amido modificado, edulcorante sorbitol, corante natural carmim, acidulante ácido láctico, aromatizante, conservador sorbato de potássio e edulcorante sucralose), leite em pó desnatado, enzima lactase, fermento lácteo e estabilizante pectina cítrica. Embalagem: 800ml a 1000ml O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).	UND	4000	16,3	65.200,00



68	Bebida láctea Características Técnicas: bebida láctea com iogurte e polpa de frutas. Ingredientes: leite, soro de leite, açúcar, polpa de morango, espessante, acidulante, ácido cítrico, corante. Entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite e soro de leite podendo sofrer a adição de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea deve representar pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto, conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 16, DE 23 DE AGOSTO DE 2005 do MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo 900 ml a 1L, acondicionados em caixas de papelão. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).	UND	22000	7,02	154.440,00
69	Leite integral UHT Características técnicas: produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, UHT (tratamento de esterilização de alimentos líquidos (esp. leite) que consiste em submetê-los, por um tempo muito curto, a uma temperatura entre 130°C e 150°C e imediatamente resfriá-los a uma temperatura inferior a 32°C.). Deve apresentar Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual). Embalagem: Leite UHT integral longa vida. Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura. Caixas contendo 12 litros de leite. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).	LITRO	50000	6,23	311.500,00
70	Leite desnatado UHT sem lactose Características técnicas: O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: leite integral ou semidesnatado, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem: caixa tetra pack longa vida, atóxica e resistente contendo 1 litro. Rotulado de acordo com a legislação vigente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).	LITRO	4800	7,31	35.088,00
71	Ovos Características Técnicas: ovo de galinha, no mínimo 60 gramas por unidade, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionados em embalagem própria para ovos.	DUZIA	7200	10,91	78.552,00
TOTAL					2.498.158,90



6. JULGAMENTO

Critério de julgamento: menor preço por gênero alimentício.

7. FONTES DE RECURSO

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município de Capivari de Baixo/SC para a Merenda Escolar Municipal e convênio com PNAE.

8. LOCAL, CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

8.1 Os produtos serão recebidos e avaliados no momento da entrega pelo profissional responsável pelo recebimento.

8.2 Os produtos deverão ser entregues da seguinte forma:

- PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS: diretamente no almoxarifado central, localizado Secretaria de Educação, a qual fará a distribuição dos itens de forma mensal;

- PRODUTOS LÁCTEOS, PÃES E CARNES EM GERAL: diretamente nas Unidades Escolares, de acordo com os romaneios entregues pelo departamento de merenda ao contratado. Os produtos que necessitarem de refrigeração, deverão ser entregues em veículos refrigerados específicos para esta finalidade.

- HORTIFRUTIGRAJEIROS: deverão ser entregues nas segundas feiras, entre o horário das 7hs e 8hs da manhã, no almoxarifado central da merenda, localizado Secretaria de Educação, a qual fará a distribuição dos itens.

8.3 Caso observado que algum item não esteja de acordo com a especificação, este não será aceito e será solicitado a troca imediata.

9. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em 30 (TRINTA) dias após a data de emissão da nota fiscal. Os pagamentos serão realizados mediante procedimento bancário, em conta do fornecedor contratado.



Havendo erro na NF-e ou descumprimento das condições pactuadas, a tramitação da NF-e será suspensa para que a Contratada adote as providências necessárias à sua correção. Passará a ser considerada, para efeito de pagamento, a data do aceite da NFe, rerepresentada.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A Contratante, durante a vigência do contrato, compromete-se a:

- a) Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com o estabelecido no Contrato;
- b) Promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas;
- c) Comunicar à Contratada, qualquer anormalidade no objeto do Contrato, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- d) Notificar previamente à Contratada, quanto da aplicação de penalidades.

11. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

A Contratada, durante a vigência do contrato, compromete-se a:

- a) Manter em condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a vigência do contrato, informando à Contratante a ocorrência de qualquer alteração nas referidas condições;
- b) Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- c) Atender as condições descritas neste documento;
- d) Responsabilizar-se pelo fornecimento do objeto do Contrato, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa sua, de seus empregados, ou terceiros nos exercícios de suas atividades, vier, direta e indiretamente causar ou provocar à Contratante e a terceiros;
- e) Manter a qualidade dos produtos durante toda vigencia do contrato.

É importante que a empresa contratada siga todas as normas e regulamentações aplicáveis, bem como programe medidas de segurança adequadas.



12. GARANTIA CONTRATUAL

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

Em caso de problemas com os objetos entregues, estes deverão, no prazo máximo, de 24 (vinte e quatro) horas úteis, ser substituídos por outros de igual natureza e funcionalidade, a fim de não impedir o fluxo de trabalho das Secretaria Municipal solicitante.

Uma vez notificado, o Contratado realizará substituição dos itens que apresentarem desconformidade com o descritivo solicitado, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas úteis, contados a partir da data do recebimento da notificação.

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

Decorrido o prazo para substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para o fornecimento do objeto, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos.

A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

13. SANÇÕES

Pela inexecução total ou parcial dos serviços objeto deste Termo de Referência, a Administração poderá aplicar, ao Contratado, as penalidades previstas no instrumento editalício e contratual, além daquelas penalidades previstas em lei.

14. EXIGENCIA DE HABILITAÇÃO

Habilitação jurídica

Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;



Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

Habilitação fiscal, social e trabalhista

Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo DecretoLei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de



declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II;

Qualificação Técnica

Atestado de Capacidade Técnico-Operacional (em nome da licitante) emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a aptidão de atividade anterior, compatível com o objeto da presente licitação – Atestado de Capacidade Técnica.

Alvará de Funcionamento expedido pelo município da sede da empresa, no ramo pertinente ao objeto licitado.

Outros Documentos

Apresentar as declarações previstas na Lei 14.133/2021.

Capivari de Baixo, 20 de setembro de 2024.

Marinéia Teresinha Bonelli Fernandes

Secretária de Educação