

## TERMO DE REFERÊNCIA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 2025

**Objetivo:** Garantir a aquisição de alimentos prontos para consumo, livres de alérgenos e traços desses, para atender aos alunos com necessidades alimentares especiais, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), na Rede Municipal de Ensino de Balneário Camboriú/SC, durante o ano letivo de 2025.

**Unidade Requisitante:**

Secretaria de Educação / Departamento Administrativo / Setor de Nutrição

**Área Técnica/Equipe de Planejamento/Agente responsável pela elaboração do ETP:** Luciana Segato, Matrícula 27042, Nutricionista e Ana Paula Harmel, Matrícula 32415, Nutricionista, Secretaria de Educação, [nutricao@edu.bc.sc.gov.br](mailto:nutricao@edu.bc.sc.gov.br) e Telefone: (47) 33637144.

### 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

A aquisição de alimentos prontos para consumo, que não exigem manipulação e são livres de alérgenos ou traços desses, tem como objetivo atender aos estudantes com necessidades alimentares especiais, como alergias, intolerâncias alimentares, doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, entre outras, conforme estabelecido no Art. 17º, parágrafo 1º, da Resolução nº 06/2020. A medida visa garantir a adequação dos alimentos às especificidades dos diagnósticos médicos e às necessidades nutricionais dos alunos, promovendo seu crescimento, desenvolvimento saudável, desempenho escolar e segurança alimentar durante o ano letivo de 2025.

Durante o ano letivo de 2024, a rede municipal de ensino de Balneário Camboriú/SC atendeu aproximadamente 106 alunos com restrições alimentares, o que justifica a necessidade de oferecer alimentos específicos e seguros na alimentação escolar.

Trata-se de serviço comum, conforme a Lei nº 14.133/2021, art. 6º, inciso XIII, e será executado observando-se o prazo de vigência do contrato de 12 meses, podendo ser prorrogado nos termos da Lei nº 14.133/2021, desde que seja demonstrada a vantagem para a Administração, assegurada a manutenção das condições pactuadas e observados os requisitos legais aplicáveis.

#### LOTE 1 - PANIFICAÇÃO

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor unitário	Valor total
1	<b>BOLO SEM GLÚTEN, LEITE E SOJA</b> <b>Descrição do objeto:</b> bolo isento de glúten, leite e soja nos sabores: laranja com cacau, coco, cuca de banana e/ou maçã com passas e castanhas. Destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, intolerância ou sensibilidade ao glúten e alergia à soja. Isento de corantes artificiais, gordura trans e gordura hidrogenada. <b>Ingredientes:</b> farinha de arroz, fermento, ovo, ingredientes específicos do sabor e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Deve estar de acordo com a legislação vigente. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> Aparência, cor, sabor e odor próprios; textura macia. Serão rejeitados os bolos mal cozidos, queimados ou com características anormais. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> forma de alumínio ou de papel envolta em embalagem plástica, com 300g a 400g de peso líquido. <b>Data de fabricação:</b> fabricado no máximo 7 dias antes da data de entrega. <b>Prazo de validade:</b> refrigerado por 10 dias ou congelado por 90 dias.	Kg	30	R\$ 27,42	R\$ 822,60

2	<p><b>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN, SOJA, LEITE E OVO</b>  <b>Descrição do objeto:</b> pão isento de glúten, soja, leite, ovo, corantes artificiais e gordura trans. Destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, alergia à proteína do leite de vaca e alergia à soja e ovo. Nos sabores: aipim, batata doce e/ou cenoura. <b>Ingredientes:</b> fécula de mandioca, farinha de arroz, óleo de girassol, e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> Aparência, cor, odor e sabor próprio, textura macia. Serão rejeitados os pães mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos pães. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica lacrada mecanicamente contendo 200g a 500g de peso líquido. <b>Data de fabricação:</b> fabricado há no máximo uma semana antes da data de entrega. <b>Prazo de validade:</b> 2 dias a temperatura ambiente, 7 dias sob refrigeração ou no mínimo 90 dias, congelado.</p>	Kg	30	R\$ 20,23	R\$ 606,90
<b>TOTAL DO LOTE</b>				<b>R\$ 1.429,50</b>	

**LOTE 2 - BISCOITOS**

Item	Produto	Un Medida	Qtd e	Valor unitário	Valor total
3	<p><b>BISCOITO SEM GLÚTEN, LEITE, OVOS, SOJA</b>  <b>Descrição do Objeto:</b> Biscoito salgado assado, isento de glúten, lácteos, ovos e soja, produzido a partir de proteínas vegetais e com reduzido teor de carboidrato na porção, podendo ser chamado de LOW CARB. Deve ser isento de gordura trans e aditivos alimentares artificiais. Destinado ao atendimento de crianças diabéticas, com doença celíaca, ovos e soja. Sabores: original, aipim, quinoa e gergelim, gergelim, alho e manjerição, cebola e orégano, ora-pro-nóbis, batata doce e linhaça dourada. Deve estar de acordo com a legislação vigente <b>Ingredientes:</b> Fécula de mandioca e/ou batata, proteínas vegetais, azeite de oliva extra virgem, farinhas integrais, fermentos químicos, sal marinho integral e demais ingredientes que caracterizem o produto, desde que descritos. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> Aparência, cor, sabor e odor próprio; textura crocante. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características anormais. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> pacotes contendo 90g. <b>Data de fabricação:</b> fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>	Un 90g	450	R\$ 27,88	R\$ 12.546,00
	<p><b>COOKIE SEM GLÚTEN, LACTOSE, ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES</b>  <b>Descrição do objeto:</b> Cookie doce sem glúten, lactose,</p>	Un 60g	100	R\$ 14,63	R\$ 1.463,00

4	<p>corantes artificiais, gordura trans e zero adição de açúcar. Destinado ao atendimento de crianças com Diabetes Mellitus ou restrição ao açúcar, doença celíaca, intolerância ou sensibilidade ao glúten e a intolerância à lactose. Nos sabores: Chocolate, baunilha e morango. <b>Ingredientes:</b> Fécula de mandioca, farinha de arroz, óleos vegetais, fécula de batata, edulcorante (maltitol e sucralose), fermentos químicos, espessante goma xantana e demais ingredientes que caracterizem o produto, desde que descritos. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> Aparência, cor, sabor e odor próprio; textura crocante. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características anormais. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> pacotes contendo 60g de peso líquido. <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.</p>				
5	<p><b>ROSQUINHA DE POLVILHO SEM GLÚTEN, SOJA E LACTOSE</b> <b>Descrição do objeto:</b> rosquinhas de polvilho sem glúten, lactose e soja destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, alergia à proteína do leite de vaca e à soja. Nos sabores: multigrãos e chia. <b>Ingredientes:</b> polvilho azedo, gorduras nobres (coco e/ou palmiste) e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> Aparência, cor, odor e sabor próprio, textura crocante. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> embalagem contendo 60g. <b>Data de fabricação:</b> fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 04 meses da data de entrega.</p>	Un 60g	100	R\$ 11,27	R\$ 1.127,00
6	<p><b>SEQUILHOS SEM GLÚTEN, LACTOSE E AÇÚCAR</b> <b>Descrição do objeto:</b> biscoito tipo sequilhos isento de glúten, leite, açúcar, corantes artificiais e gordura trans. Destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, alergia à proteína do leite de vaca, Diabetes Mellitus e restrição de açúcares. <b>Ingredientes:</b> Amido de milho, amido de mandioca, edulcorantes maltitol e sucralose e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Deve estar de acordo com a legislação vigente. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> Aparência, cor, sabor e odor próprio; textura macia. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características anormais. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC no 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem</b></p>	Un 120g	100	R\$ 18,91	R\$ 1.891,00

	<b>primária:</b> pacotes contendo 120g de peso líquido. <b>Data de fabricação:</b> fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.				
7	<b>SNACK INTEGRAL SEM GLÚTEN</b> <b>Descrição do objeto:</b> salgadinho integral assado, isento de glúten e corantes artificiais, nos sabores: ervas finas e tomate com orégano. Destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca e diabetes mellitus. <b>Ingredientes:</b> canjica de milho não transgênico, oleína de palma, fibra de milho e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> Aparência, cor, sabor e odor próprio; textura crocante. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características anormais. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> embalagem contendo 40g. <b>Data de fabricação:</b> fabricado no máximo 60 dias antes da data de entrega. <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 04 meses a partir da data de entrega.	Un 40g	100	R\$ 10,29	R\$ 1.029,00
<b>TOTAL DO LOTE</b>				<b>R\$ 18.055,23</b>	

### LOTE 3 - IOGURTE

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor unitário	Valor total
8	<b>IOGURTE SEM GLÚTEN E AÇÚCAR</b> <b>Descrição do objeto:</b> iogurte sem adição de açúcar, isento de glúten, no sabor morango, coco e/ou banana, maçã e mamão, destinado ao atendimento de crianças diabéticas com doença celíaca. Contendo a descrição que o produto é zero adição de açúcar. <b>Ingredientes:</b> Leite semidesnatado e/ou reconstituído, preparado de fruta, leite em pó desnatado, amido modificado, podendo ou não conter enzima lactase, fermentos lácteos e estabilizante gelatina e/ou outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> Aparência, cor, sabor e odor próprio; textura cremosa. Serão rejeitados iogurtes com características anormais. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> garrafas plásticas contendo 170g. <b>Data de fabricação:</b> fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 02 meses a partir da data da entrega.	Un 170g	100	R\$ 4,21	R\$ 421,00
	<b>IOGURTE 100% VEGETAL</b> <b>Descrição do objeto:</b> iogurte 100% vegetal, produzido à base de coco, para dietas com restrição à lactose, alergia à proteína do leite de vaca e alergia à	Un 170g	70	R\$ 7,31	R\$ 511,70

9	soja. <b>Ingredientes:</b> leite de coco ou coco in natura, preparo de fruta em forma de pedaços, polpa e/ou suco e outros ingredientes que caracterizam o produto desde que mencionados. Não poderá conter soja, glúten, corantes artificiais e produtos de origem animal (leite, lactose). No sabor morango ou coco. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> consistência cremosa, cor característica, odor e sabor próprio. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> embalagens plásticas com lacre contendo 170g. <b>Data de fabricação:</b> fabricado no máximo 10 dias antes da data de entrega. <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 30 dias a partir da data da entrega.				
<b>TOTAL DO LOTE</b>				<b>R\$ 932,70</b>	

**LOTE 4 - OUTROS**

Item	Produto	Un Medida	Qtde	Valor unitário	Valor total
10	<b>BEBIDA DE AVEIA SEM AÇÚCAR</b> <b>Descrição do objeto:</b> Bebida de aveia, fonte de cálcio, isenta de glúten, soja, castanhas, açúcar, aditivos alimentares artificiais e gordura trans. Destinada à alimentação escolar de crianças com diagnóstico de intolerância à lactose, alergia à proteína do leite de vaca, ao glúten, às castanhas, à soja e/ou alergias múltiplas. Obtida pela mistura de água, aveia e outros ingredientes alimentícios que caracterizam o produto, desde que mencionados. Nos sabores cacau e/ou frutas vermelhas. Deve estar em conformidade com a legislação vigente. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> Cor, sabor, odor característicos. <b>Características macroscópicas e microscópicas:</b> a bebida deve estar livre de partículas estranhas e microorganismos prejudiciais à saúde humana, conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> embalagem Tetra Brick com tampa rosca contendo 200ml. <b>Data de fabricação:</b> Fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. <b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 10 meses a partir da data de fabricação.	200ml	5000	R\$ 6,62	R\$ 33.100,00
11	<b>MACARRÃO DE ARROZ SEM OVO</b> <b>Descrição do objeto:</b> macarrão de arroz isento de glúten, ovos, destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, intolerância/sensibilidade ao glúten e ao ovo. Pode ser no formato parafuso ou espaguete. Isento de corantes artificiais. <b>Ingredientes:</b> farinha de arroz e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> cor, aspecto, odor e sabor característicos. Não pode estar fermentado ou rançoso, nem apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da cocção. <b>Características</b>	Un 500g	80	R\$ 5,92	R\$ 473,60

	<p><b>Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> pacotes contendo 500 gr. <b>Data de fabricação:</b> fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>				
12	<p><b>MACARRÃO DE ARROZ SEM EMULSIFICANTE</b> <b>Descrição do objeto:</b> Macarrão de arroz isento de glúten, ovos e emulsificante E471, destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca e intolerância ao emulsificante. Pode ser no formato parafuso, pene ou espagete. Isento de corantes artificiais. <b>Ingredientes:</b> farinha de arroz e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> cor, aspecto, odor e sabor característicos. Não pode estar fermentado ou rançoso, nem apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da cocção. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> pacotes contendo 500 gr. <b>Data de fabricação:</b> fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.</p>	Un 500g	30	R\$ 19,68	R\$ 590,40
13	<p><b>MINI BOLO SEM GLÚTEN E LEITE</b> <b>Descrição do objeto:</b> Mini bolo isento de glúten e leite. Nos sabores: laranja e chocolate. Destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca e intolerância/sensibilidade ao glúten. <b>Ingredientes:</b> farinha de arroz, açúcar, amido de milho, ovos, fécula e fibra de mandioca, óleo de soja, ovos e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> cor, aspecto, odor e sabor característicos. Textura macia. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> embalagem com 35g. <b>Data de fabricação:</b> fabricado no máximo de 60 dias antes da data de entrega. <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 04 meses a partir da data da entrega.</p>	Un 35g	200	R\$ 6,74	R\$ 1.348,00
14	<p><b>ÓLEO DE COCO 100% NATURAL</b> <b>Descrição do objeto:</b> óleo de coco 100% natural, destinado ao atendimento de crianças com alergia a outros óleos vegetais como soja e girassol. Sem sabor, não deve ser hidrogenado e nem refinado. Acidez máxima de 0,3. Prensado e extraído a frio da polpa do coco seco. <b>Ingredientes:</b> óleo de coco. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> aspecto líquido homogêneo ou sólido, cor, sabor e odor</p>	Un 200 ml	10	R\$ 21,02	R\$ 210,20

	próprios. Serão rejeitadas embalagens trincadas ou violadas. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> embalagem de vidro contendo 200ml. <b>Data de fabricação:</b> fabricado no máximo de 60 dias antes da data de entrega. <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.				
15	<b>ÓLEO DE GIRASSOL</b> <b>Descrição do objeto:</b> óleo de girassol, refinado, obtido da semente de girassol, por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Produto destinado ao atendimento de crianças com alergia à soja. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> aspecto límpido e isento de impurezas a 25°C; cor, odor e sabor característico; isento de ranço, de odores e sabores estranhos. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica contendo 900ml. <b>Data de fabricação:</b> fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Un 900ml	50	R\$ 15,98	R\$ 799,00
16	<b>SUCO INTEGRAL, 100% FRUTA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</b> <b>Descrição do objeto:</b> suco de fruta 100% integral, pronto para beber, sem adição de conservantes, corantes, açúcar e água. Isento de glúten. Nos sabores: uva, maçã, laranja e laranja com maçã. Destinado ao atendimento de crianças com diabetes mellitus. <b>Ingredientes:</b> suco da fruta. <b>Características sensoriais (organolépticas):</b> aspecto líquido homogêneo, cor adequada, odor e sabor próprios da fruta. Serão rejeitadas embalagens estufadas ou violadas. <b>Características Macroscópicas e Microscópicas:</b> ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. <b>Embalagem primária:</b> embalagem tetra pak contendo 200ml. <b>Data de fabricação:</b> fabricado no máximo 60 dias antes da data de entrega. <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	200ml	200	R\$ 4,27	R\$ 854,00
<b>TOTAL DO LOTE</b>				<b>R\$ 37.375,20</b>	
<b>TOTAL GERAL</b>				<b>R\$ 57.793,40</b>	

## 2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A alimentação escolar é um direito e como tal está previsto no artigo 208º, inciso VII da Constituição Federal, no artigo 3º da Lei federal nº 11.947 de 16 de junho de 2009, no artigo 4º do Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei federal 8.069 de 13 de julho de 1990) e no artigo 3º Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020 do FNDE. A aquisição de gêneros alimentícios visa atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo conforme consta no Artigo 4º da Resolução do FNDE nº 06/2020.

Prevê, também, o atendimento aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais, como alergias e intolerâncias alimentares, doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, entre outras, conforme estabelecido no Artigo 17º, parágrafo 1º, desta resolução. A aquisição de alimentos prontos para consumo, que não exigem manipulação e não contém alérgenos como ingredientes, nem mesmo traços deles, leva em consideração as particularidades dos diagnósticos que impossibilitam a manipulação e o preparo dos alimentos dentro da unidade escolar, garantindo assim a segurança alimentar e nutricional desses alunos

Após análises de contratações realizadas por outros órgãos e consultas com técnicos de municípios vizinhos, constatou-se que não há grandes variações no mercado quanto ao fornecimento de alimentos. A principal diferença está na logística de entrega, sendo a entrega direta pelo fornecedor, em lotes, no Setor de Nutrição, conforme os pedidos encaminhados, a opção mais viável para o município, tanto do ponto de vista econômico quanto em termos de controle de estoque.

Essa contratação está prevista no plano de aquisições de 2025 e na Lei Orçamentária Anual, e tem como objetivo garantir a compra de alimentos que atendam às especificações técnicas, promovendo eficiência e o melhor uso dos recursos públicos, assegurando o direito à alimentação escolar e a segurança alimentar e nutricional dos alunos.

### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Contratação de empresa(s) especializada(s), com capacidade atestada para fornecimento ininterrupto de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino de Balneário Camboriú/SC, com entregas programadas no decorrer do ano letivo de 2025. Os gêneros alimentícios serão entregues em lotes, no Setor de Nutrição, conforme os pedidos encaminhados ao fornecedor.

### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A(s) contratada(s) deverá(ão) observar todas as condições previstas no edital, no termo de referência e nas especificações dos alimentos, devendo atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Saúde, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, e na legislação do PNAE vigentes. Estas deverão fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza, prestando todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos, sendo o meio oficial de comunicação da contratada com a Secretaria de Educação, a plataforma Web de comunicação - Sistema 1Doc ou outra que vier substituí-la.

A(s) empresa(s) deverá(ão) apresentar **Comprovação de Aptidão Técnica**, em cumprimento às determinações presentes no Artigo 67 da Lei nº 14.133 de 2021. Este atestado ou certidão fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado deve comprovar que a licitante tenha fornecido com

regularidade os produtos a que propõe e, também, o nível de satisfação no adimplemento, na eficiência e na qualidade dos serviços prestados.

#### 4.1 REFERENTE AOS ALIMENTOS, A(S) CONTRATADA(S) DEVERÁ(ÃO):

Considerando-se as especificidades do objeto, recomenda-se a divisão da aquisição em lotes, da seguinte forma:

LOTE 1	Panificação
LOTE 2	Biscoitos
LOTE 3	logurte
LOTE 4	Outros

##### 4.1.1 Amostras:

- Entregar em **3 (três) dias úteis** as amostras dos gêneros alimentícios, como condição para adjudicação do objeto da contratação dos licitantes classificados provisoriamente em primeiro lugar, após a convocação pela Secretaria de Compras. As amostras serão entregues no setor de Nutrição localizado na Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua Camboriú nº100, bairro dos Municípios.
- Todas as amostras apresentadas, em acordo com as especificações do edital, deverão ser **iguais** ao produto que será entregue posteriormente, em termos de descrição do produto, sabor, embalagem, peso líquido, marca e ingredientes.
- De posse das amostras, o Setor de Nutrição, acompanhado do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), verificará a adequação dos produtos à especificação. Os produtos também passarão por análise sensorial, a qual consiste na degustação dos produtos, a fim de verificar se atendem às características sensoriais descritas no edital, seguindo a metodologia conforme procedimento descrito no Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (Brasília – DF 2017).
- As amostras fornecidas não serão devolvidas, sendo passíveis de distribuição parcial ou total na homologação do processo licitatório.

##### 4.1.2 Qualidade dos alimentos para todos os Lotes

- Fornecer produtos condizentes com os padrões mínimos de qualidade e segurança exigidos, sendo que os itens considerados inadequados ou que não atenderem a qualidade exigida não serão aceitos.
- O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelo mesmo. Caso seja identificada uma não conformidade no momento do recebimento, durante o armazenamento, desde que realizado de maneira correta, ou no uso, a contratada terá 24 horas para substituir o produto a partir da sinalização da não conformidade.
- Garantir que os produtos atendam às condições higiênico-sanitárias de forma a garantir que o produto final não ofereça riscos à saúde humana, seguindo a legislação de Boas Práticas de Fabricação. Sejam obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

- d) O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos do alimento embalado, de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.
- e) Fornecer os produtos embalados e rotulados conforme legislação vigente, quando se aplicar, respeitando as especificações, os prazos de fabricação e validade definidos em edital. As embalagens devem estar íntegras, intactas e bem vedadas. Não serão aceitas embalagens danificadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, abertas ou com lacres rompidos.
- f) Não deve apresentar sujidade, insetos, parasitas, excrementos, objetos rígidos, pontiagudos ou estranhos, umidade, bolor, peso e rendimento insatisfatório. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

#### 4.2 REFERENTE AS ENTREGAS, A(S) CONTRATADA(S) DEVERÁ(ÃO):

A(s) contratada(s) receberá(ão), antecipadamente, o pedido feito pelo Setor da Merenda - SED informando a quantidades dos itens necessários.

Após o recebimento do pedido, a contratada deverá entregar os produtos em até 10 dias corridos, diretamente no Setor de Nutrição localizado na Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua Camboriú nº100, bairro dos Municípios, em horário previamente agendado, das 8:00 às 16:00 horas.

A(s) contratada(s) deverá(ão) responsabilizar-se pela entrega e descarga dos produtos, devendo estes processos respeitarem o tempo de conferência dos mesmos. No momento da entrega, o fornecedor deverá estar ciente que será feita análise do produto de acordo com as especificações do edital, inclusive análise sensorial, caso se aplique.

Os locais de entrega poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão), de acordo com a CONTRATANTE.

##### 2.2.1 Veículos de Transporte

- A empresa contratada deverá responsabilizar-se pelo transporte adequado dos alimentos de modo a preservar sua qualidade e características.
- O veículo deverá transportar exclusivamente alimentos, não deverão transportar objetos estranhos junto ou outros tipos de alimentos que possam causar a contaminação. Deverão estar em condições adequadas de higiene.

## 5. JUSTIFICATIVA NO CASO DE LICITAÇÕES NÃO EXCLUSIVAS

Os lotes abaixo de 80 mil reais são exclusivos para participação de microempresas ou empresas de pequeno porte, enquanto que os acima de 80 mil reais são de ampla participação.

## 6. JUSTIFICATIVA PARA PERMISSÃO OU VEDAÇÃO DE CONSÓRCIOS

Está vedada a participação de empresas reunidas em consórcios para o futuro certame, uma vez que a atividade objeto desta licitação não possui complexidade técnica, e está descaracterizada a heterogeneidade do serviço pretendido e o valor da contratação não pode ser considerado de grande

vulto, nos termos do §1º do art. 19 do Decreto Municipal nº 10.809 de 04 de maio de 2022.

## 7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- A execução do contrato começa com o pedido feito pelo Setor da Merenda - SED informando a quantidade dos itens necessários.
- Após o recebimento do pedido, a contratada deverá entregar os produtos em até 10 dias corridos, diretamente nas unidades escolares.
- Os produtos deverão ser entregues nas datas e locais estabelecidos no contrato responsabilizando-se pelo transporte adequado.
- O fornecedor compromete-se a entregar os produtos nas características e nas quantidades estipuladas, seguindo as especificações técnicas acordadas previamente, tais como tipo de embalagem, condições de higiene, maturidade, temperatura e padrões de qualidade exigidos, atendendo às normas de segurança alimentar.
- Os responsáveis pelo recebimento realizarão a conferência dos produtos no momento da entrega, verificando quantidade, qualidade e conformidade com as especificações descritas no contrato. Caso detectado uma não conformidade nos produtos, estes deverão ser trocados no mesmo momento ou recolhido para posterior troca, atentando-se para o prazo definido de 24 horas.
- A execução financeira do contrato será feita mediante a apresentação das Guias de Remessa assinadas, da nota fiscal correspondente às entregas realizadas e atestadas pela contratante. O pagamento será efetuado conforme os prazos estipulados no contrato, após a confirmação do cumprimento das condições contratuais.
- Caso o fornecedor não cumpra as obrigações contratuais, como entrega em atraso, produtos fora dos padrões de qualidade ou quantitativos incorretos, poderão ser aplicadas sanções como multas, substituição de mercadorias ou, em casos graves, rescisão contratual.

## 8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Os contratos deverão ser fiscalizados por um ou mais fiscais de contrato de acordo com o previsto no Art. 117º da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, formalmente cientificados da indicação e respectivas atribuições, conforme Decreto municipal nº 11.210/2023. Recomendamos que os contratos tenham a fiscalização técnica, a fiscalização administrativa e fiscalização setorial cujas atribuições estão previstas do art. 20º ao art. 24º do Decreto municipal nº 11.210/2023. Caso esses fiscais detectem falhas no cumprimento do contrato, seja de cunho administrativo tais como entregas fora do prazo, quantidade divergente do solicitado entre outros, ou quanto a qualidade dos produtos entregues, os mesmos reportarão via plataforma digital web – sistema 1 doc ou outra plataforma que vier substituí-la para o (s) fiscal (is) técnico (s) do contrato para que as medidas cabíveis sejam encaminhadas.

- a) A conferência da qualidade dos produtos será feita no ato da entrega. Caso detectado uma não conformidade nos produtos, estes deverão ser trocados no mesmo momento ou recolhido para posterior troca, atentando-se para o prazo definido de 24 horas.
- b) O Setor de Nutrição poderá retirar amostra dos produtos a serem entregues para análise sensorial e/ou laboratorial, em qualquer fase da execução dos contratos, sendo os custos sob responsabilidades das contratadas, nos casos de: 1) Quando houver a necessidade de comprovação da qualidade dos produtos; 2) Quando houver a suspeita de problema higiênico-sanitário. O serviço de vigilância sanitária local também poderá ser contactado para a realização de inspeção.
- c) A(s) contratada(s) deverá(ão) comunicar com antecedência, via protocolo na plataforma Web de comunicação - Sistema 1Doc ou outra que vier substituí-la, aos cuidados do Setor de Nutrição, qualquer eventualidade que acarrete a impossibilidade de cumprimento das entregas solicitadas

pelo Setor de Merenda Escolar. Em caso de não cumprimento, o mesmo arcará com as devidas consequências e penalidades advindas deste ato.

- d) Os fiscais de contrato da presente licitação serão Ana Paula Harmel, CPF: 067.051.309-11 , matrícula: 32415; Luciana Segato, CPF: 769.018.900-87, matrícula: 27042, Sheila Demétrio Reis, CPF: 080.428.329-07, matrícula: 52095; Susana Lenes de Miranda Machado CPF: 076.410.059-93, matrícula: 9887; Marina Heineck, CPF 043.277.769-55, matrícula: 54682; Thaís Rodrigues Guastalle, CPF: 349.173.368-56, matrícula: 54791, telefone: 47 – 3363-7144.

## 9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

O pagamento será realizado no prazo de 07 (sete) dias úteis, contados da data da entrega de cada parcela, após conferidos e aceitos como produtos adequados e na forma do edital e seus anexos integrantes.

## 10. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço por lote, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso. Os contratos decorrentes da ata de registro de preços terão sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas, de acordo com Parágrafo único do art. 84 da Lei 14.133/2021.

## 11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ R\$ 57.793,14.

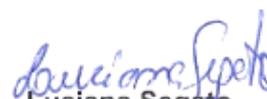
## 12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes desta contratação correrão por conta das dotações orçamentárias da Secretaria Municipal de Educação - Alimentação Escolar.



Ana Paula Harmel  
Nutricionista  
CRN10 3894

**Ana Paula Harmel**  
Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação  
CPF: 067.051.309-11, matrícula: 32415



Luciana Segato  
Nutricionista  
CRN10 0711

**Luciana Segato**  
Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação  
CPF: 769.018.900-87, matrícula: 27042

## DISTRIBUIÇÃO POR DOTAÇÃO

### LOTE 1

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	ETI	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
01	Bolo sem glúten, leite e soja	Kg	0	0	0	10	20	0	0	30
02	Pão fatiado sem glúten, soja e leite	Kg	10	0	0	10	10	0	0	30

### LOTE 2

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	ETI	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
03	Biscoito sem glúten, leite, ovos, soja	Un 90g	400	0	0	0	50	0	0	450
04	Cookie sem glúten, lactose, zero adição de açúcares	Un 60g	100	0	0	0	0	0	0	100
05	Rosquinhas de polvilho sem glúten, soja e lactose	Un 60g	0	0	0	100	0	0	0	100
06	Sequinhos sem glúten, lactose e açúcar	Un 120g	100	0	0	0	0	0	0	100
07	Snack integral sem glúten	Un 40g	100	0	0	0	0	0	0	100

### LOTE 3

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	ETI	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
08	logurte sem glúten e açúcar	Un 170g	100	0	0	0	0	0	0	100
09	logurte 100% vegetal	Un 170g	20	0	0	0	50	0	0	70

### LOTE 4

Item	Produto	Un Medida	Fundamental	ETI	CEJA	Educação Infantil	Pré-Escola	AEE	CEAC	TOTAL
10	Bebida de aveia sem açúcar	200 ml	1.000	0	0	3.000	1.000	0	0	<b>5.000</b>
11	Macarrão de arroz	Un 500g	20	0	0	40	20	0	0	<b>80</b>
12	Macarrão de arroz sem emulsificante	Un 500g	15	0	0	0	15	0	0	<b>30</b>
13	Mini bolo sem glúten e leite	Un 35g	200	0	0	0	0	0	0	<b>200</b>
14	Óleo de coco 100% natural	Un	0	0	0	10	0	0	0	<b>10</b>
15	Óleo de girassol	Un	0	0	0	30	20	0	0	<b>50</b>
16	Suco 100% fruta sem adição de açúcar	200ml	200	0	0	0	0	0	0	<b>200</b>

### CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
<b>PREGÃO ELETRÔNICO</b>		<b>FORNECEDOR</b>	
<b>DATA ENTREGA</b>		<b>CNPJ</b>	

Item -			
<b>LOTE</b>	<b>Previsto/Homologado</b>	<b>Amostra</b>	<b>Foto</b>
Descrição/Ingredientes			
Marca			
Peso líquido			
Rendimento/% gordura/Perda descongelamento			
Embalagem			
Validade			
Sensorial (Cor/Sabor/Odor/Textura)			
Documentação/Atendimento higiênico sanitário			
<b>PARECER</b>			