

TERMO DE REFERÊNCIA ALIMENTAÇÃO ESPECIAL 2026

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 2026.

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 Sheila Demétrio Reis, Nutricionista, Matrícula 52095 Secretaria de Educação, 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. 2º, parágrafo VI da Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009 e 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 2026.

	Produto	Un medida	Qtde	Valor previsto
	ADOÇANTE EM PÓ SUCRALOSE Descrição do objeto: adoçante dietético, em pó, formulado para conferir sabor doce aos alimentos sem elevar o açúcar no sangue. Isento de glúten, frutose, glicose e sacarose. Destinado ao atendimento de crianças com Diabetes Mellitus. Deve manter seu poder adoçante em bebidas frias e em altas temperaturas. Ingredientes: lactose, sucralose e outros ingredientes que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): Cor, aspecto, odor e sabor característicos. Não apresentar sabor amargo. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC no 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: caixa com 50 sachês individuais contendo de 0,8 a 1g cada. Cada sachê deve equivaler ao poder adoçante de 2 colheres (chá) de açúcar. Data de fabricação: fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Validade: mínimo de 11 meses a partir da data de entrega.	Cx com 50 envelopes	1	
	BEBIDA DE AVEIA SEM AÇÚCAR Descrição do objeto: 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	200ml	5.000	

Assine e verifique a validade das assinaturas, acesse <https://bc.1doc.com.br/verificacao/3C87-9FEE4-0FB7-8890> e informe o código 3C87-9FEE4-0FB7-8890



	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. Características sensoriais (organolépticas): Cor, sabor, odor característicos. Características macroscópicas e microscópicas: a bebida deve estar livre de partículas estranhas e microorganismos prejudiciais à saúde humana, conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem Tetra Brick com tampa rosca contendo 200ml. Data de fabricação: Fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses a partir da data de fabricação.			
	BISCOITO SALGADO ASSADO SEM GLÚTEN, LEITE, OVOS, SOJA Descrição do Objeto: Biscoito salgado assado, isento de glúten, lácteos, ovos e soja, produzido a partir de proteínas vegetais. Deve ser isento de gordura trans e aditivos alimentares artificiais. Destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, alergia proteína do leite de vaca, ovos e soja. Sabores: aipim, batata doce e quinoa com gergelim. Deve estar de acordo com a legislação vigente Ingredientes: 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. Características sensoriais (organolépticas): Aparência, cor, sabor e odor próprio; textura crocante. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características anormais. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacotes contendo 120g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.	Un 120g	300	
	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E LACTOSE Descrição do objeto: biscoito doce sem glúten, lactose, gordura trans e corantes artificiais. Destinado ao atendimento de crianças com doença celíaca, intolerância ou sensibilidade ao glúten e a intolerância à lactose. Nos sabores: baunilha com cacau, doce de leite e leite com morango. Ingredientes: Amido de milho, açúcar, farinha de arroz, gordura vegetal, leite de coco, fibras inulina e acácia, gema de ovo, manteiga de cacau e demais ingredientes que caracterizem o produto, desde que descritos. Características sensoriais (organolépticas): Aparência, cor, sabor e odor próprio; textura crocante. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características anormais. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacotes contendo 100g de peso líquido. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.	Un 100g	100	
	BOLO SEM GLÚTEN, LEITE E SOJA Descrição do objeto: 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. Ingredientes: farinha de arroz, fermento, ovo, ingredientes	Kg	40	

	<p>específicos do sabor e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): Aparência, cor, sabor e odor próprios; textura macia. Serão rejeitados os bolos mal cozidos, queimados ou com características anormais. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: forma de alumínio ou de papel envolta em embalagem plástica, com 300g a 400g de peso líquido. Data de fabricação: fabricado no máximo 7 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: refrigerado por 6 dias ou congelado por 120 dias.</p>			
	<p>BOLINHO SEM GLÚTEN, LEITE E AÇÚCAR Descrição do objeto: Mini bolo sem glúten, leite, 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 alergia ao leite. Ingredientes: Mix sem glúten (farinha de arroz, fécula de batata, amido modificado, fécula de mandioca, amido de milho), óleo vegetal (soja e palma), gotas de chocolate amargo, ovo em pó, fibra solúvel polidextrose, leite de coco em pó e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Características sensoriais (organolépticas): cor, aspecto, odor e sabor característicos. Textura macia. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem com 40g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 60 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 04 meses a partir da data da entrega.</p>	Un 40g	100	
	<p>CHIPS DE VEGETAIS Descrição do objeto: chips de legumes salgados, sem glúten, leite, conservantes e corantes. Destinado ao atendimento de crianças com Diabetes Mellitus ou restrição ao açúcar, doença celíaca, intolerância ou sensibilidade ao glúten, alergia ao leite. Nos sabores: batata doce e aipim/mandioca Ingredientes: batata-doce ou aipim/mandioca, óleo vegetal (exceto soja) e sal. Características sensoriais (organolépticas): Aparência, cor, sabor e odor próprio; textura crocante. Serão rejeitados chips mal cozidos, queimados ou com características anormais. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacotes contendo de 40 a 60g de peso líquido. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.</p>	un 50g	300	
	<p>COOKIE SEM GLÚTEN, LACTOSE E AÇÚCARES Descrição do objeto: Cookie doce sem glúten, lactose, 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 e avelã com chocolate Ingredientes: Mix sem glúten (farinha de arroz, amido de milho, farinha de milho não transgênico, fécula de mandioca, farinha de amêndoas, farinha integral de grão-de-bico), gotas sabor chocolate amargo (sem açúcar), óleo de palma, crispies de quinoa, fibra solúvel (polidextrose), cacau em pó, fermento químico e demais ingredientes que caracterizem o produto, desde que descritos.</p>	Un 67g	100	

	Características sensoriais (organolépticas): Aparência, cor, sabor e odor próprio; textura crocante. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características anormais. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacotes contendo 67g de peso líquido. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.			
	IOGURTE PROTEICO SEM GLÚTEN E AÇÚCAR Descrição do objeto: iogurte hiperproteico, com no mínimo 15g de proteína, sem adição de açúcar, isento de glúten, no sabor morango, destinado ao atendimento de crianças diabéticas com doença celíaca. Contendo a descrição que o produto é zero adição de açúcar. Ingredientes: Leite semidesnatado e/ou reconstituído, preparado de fruta, leite em pó desnatado, amido modificado, contendo enzima lactase, fermentos lácteos e estabilizante gelatina e/ou outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Características sensoriais (organolépticas): Aparência, cor, sabor e odor próprio; textura cremosa. Serão rejeitados iogurtes com características anormais. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: garrafas plásticas contendo 170g. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 02 meses a partir da data da entrega.	Un 170g	100	
	IOGURTE COM SABOR ZERO LACTOSE Descrição do objeto: iogurte integral ou parcialmente desnatado para dietas com restrição à lactose, contendo quantidade de lactose igual ou menor que 100 mg/100ml do alimento pronto para o consumo. Ingredientes: leite desnatado pasteurizado ou leite em pó reconstituído, enzima lactase, preparado de frutas em forma de pedaços, polpa e/ou suco, fermentos lácteos e/ou outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Não poderá conter lactose, glúten ou corantes artificiais. Deve ter registro no Ministério da Agricultura e selo do SIF, SIE ou SIM e estar de acordo com a legislação vigente. Nos sabores coco e/ou morango. Características sensoriais (organolépticas): consistência cremosa, cor característica, odor e sabor próprio. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagens plásticas com lacre contendo 170g. Deve estar escrito na embalagem "zero lactose". No momento da entrega o produto deve estar refrigerado em temperatura de 4°C a 7 °C. Data de fabricação: fabricado no máximo 10 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 30 dias a partir da data da entrega.	Un 170g	600	
	LEITE ZERO LACTOSE Descrição do objeto: leite UHT integral sem lactose. Destinado a dietas com restrição de lactose, contendo quantidade de lactose igual ou menor que 100 mg/100ml do alimento pronto para o consumo. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): Aparência, cor, odor e sabor característicos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana	LT	1500	

	<p>conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem Tetra Brick contendo 1 litro. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 90 dias a partir da data da entrega.</p>			
	<p>MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN E OVO Descrição do objeto: 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. Ingredientes: farinha de arroz e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Características sensoriais (organolépticas): 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. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacotes contendo 500 gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>	Un 500g	80	
	<p>MACARRÃO DE ARROZ SEM EMULSIFICANTE Descrição do objeto: 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 espaguete. Isento de corantes artificiais. Ingredientes: farinha de arroz e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Características sensoriais (organolépticas): 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. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacotes contendo 500 gr. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.</p>	Un 500g	20	
	<p>ÓLEO DE COCO 100% NATURAL Descrição do objeto: 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. Ingredientes: óleo de coco. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo ou sólido, cor, sabor e odor próprios. Serão rejeitadas embalagens trincadas ou violadas. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem de vidro contendo 200ml. Data de fabricação: fabricado no máximo de 60 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 20 meses a partir da data da entrega.</p>	Un	10	
	ÓLEO DE GIRASSOL			

	<p>Descrição do objeto: 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. Características sensoriais (organolépticas): aspecto límpido e isento de impurezas a 25°C; cor, odor e sabor característico; isento de ranço, de odores e sabores estranhos. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem plástica contendo 900ml. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.</p>	Un 900ml	40	
	<p>PÃO FATIADO SEM GLÚTEN, SOJA, LEITE E OVO Descrição do objeto: 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. Ingredientes: fécula de mandioca, farinha de arroz, óleo de girassol, e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. Características sensoriais (organolépticas): 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. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: embalagem plástica lacrada mecanicamente contendo 200g a 500g de peso líquido. Data de fabricação: fabricado há no máximo uma semana antes da data de entrega. Prazo de validade: refrigerado por 6 dias ou congelado por 120 dias.</p>	Kg	40	
	<p>SEQUILHOS SEM GLÚTEN, LACTOSE E AÇÚCAR Descrição do objeto: 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. Ingredientes: 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. Características sensoriais (organolépticas): Aparência, cor, sabor e odor próprio; textura macia. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características anormais. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC no 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: pacotes contendo 120g de peso líquido. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.</p>	Un 120g	200	
	<p>SUCO INTEGRAL, 100% FRUTA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR Descrição do objeto: 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.</p>			

	Destinado ao atendimento de crianças com diabetes mellitus. Ingredientes: suco de fruta. Características sensoriais (organolépticas) : aspecto líquido homogêneo, cor adequada, odor e sabor próprios da fruta. Serão rejeitadas embalagens estufadas ou violadas. Características Macroscópicas e Microscópicas : ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária : embalagem tetra pak contendo 200ml. Data de fabricação : fabricado no máximo 60 dias antes da data de entrega. Prazo de validade : mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	200ml	200	
	<p>PÃO DE QUEIJO VEGANO CONGELADO</p> <p>Descrição do objeto: Produto análogo ao pão de queijo, não fermentado, cru, modulado, congelado e vegano, destinado à alimentação escolar de crianças com diagnóstico de intolerância à lactose, alergia à proteína do leite de vaca, ao ovo, à soja e/ou alergias múltiplas. Obtido pela mistura de fécula de mandioca, óleo vegetal (exceto de soja), sal e outros ingredientes alimentícios que caracterizam o produto, desde que mencionadas. Isento de glúten, ovos, leite, soro de leite, aromatizante e conservante artificial, realçador de sabor e gordura trans. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): pães de queijo vegano modulados em unidades de 15g a 30g, de formato arredondado e uniformes, e congelados de forma individualizada. O produto não poderá apresentar cristais de gelo ou aspecto de descongelamento, sabor rançoso ou fermentado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: sacos de polietileno com 400g de peso líquido. Data de fabricação: fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 5 meses a partir da data da entrega</p>	Kg	100	

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 2026. 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.

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

4.1.1 Amostras:

- a) 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.
- b) 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.
- c) 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).
- d) As amostras fornecidas não serão devolvidas, sendo passíveis de distribuição parcial ou total para homologação do processo licitatório.

4.1.2 Qualidade dos alimentos

- a) 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.
- b) 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.
- c) 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 macroscópicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para 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.

Quadro 1 – Frequência e local de entrega. Balneário Camboriú/SC, Secretaria Municipal de Educação 2026.

Produto	Frequência de entrega	Local
Leite zero lactose	Quinzenalmente, segunda-feira	Ponto a ponto nos NEIs
Iogurte com sabor, zero lactose	Quinzenalmente, segunda-feira	Ponto a ponto nos NEIs
Demais itens	Mensalmente	Sede da SEDUC

Após o recebimento do pedido, a contratada deverá entregar em até 10 dias corridos, sendo lácteos ponto a ponto nos Núcleos de Educação infantil e os demais itens diretamente no Setor de Nutrição localizado na Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua Dom Miguel, 680, Bairro Vila Real em horário previamente agendado, das 8:00 às 13:00 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

Conforme a legislação vigente, os lotes com valor estimado inferior a R\$ 80.000,00 devem ser destinados exclusivamente à participação de microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), enquanto os valores superiores a R\$ 80.000,00 admitem ampla participação.

Entretanto, quanto aos itens referentes à alimentação especial, observa-se a exceção prevista no inciso II do Art. 23 do Decreto nº 8.981/2018, que permite à Administração não aplicar o regime de exclusividade quando o tratamento diferenciado não for vantajoso, representar prejuízo ao conjunto do objeto licitado ou onere a proposta acima dos valores de mercado, desde que justificado no processo.

No âmbito desta contratação, verifica-se que:

- Em anos anteriores, os itens de alimentação especial tiveram processos fracassados ou desertos, em razão da baixa participação de fornecedores, quando restritos à disputa entre ME/EPP.
- A alimentação especial possui características técnicas específicas, exigindo fornecedores com maior capacidade de atendimento, diversidade de marcas e regularidade de abastecimento, o que reduz o número de empresas aptas exclusivamente no segmento ME/EPP.
- A não contratação desses itens compromete diretamente o atendimento às crianças com necessidades alimentares específicas, podendo causar prejuízos nutricionais e operacionalizar, posteriormente, dispensa emergencial, medida menos vantajosa para a Administração.

Diante disso, visando garantir a competitividade, evitar a repetição de processos fracassados, ampliar a participação do maior número possível de fornecedores e assegurar o abastecimento regular, a Administração entende que não é vantajoso aplicar a exclusividade de ME/EPP aos itens de alimentação especial.

Assim, com fundamento no inciso II do Art. 23 do Decreto 8.981/2018, justifica-se que tais itens sejam licitados em ampla participação, assegurando maior competitividade, economicidade e continuidade no atendimento alimentar aos estudantes.

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 ou na sede da Secretaria de Educação, conforme cronograma.
- 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 no 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 de 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; Thaís Rodrigues Guastalle, CPF: 349.173.368-56, matrícula: 54791, telefone: 47 – 3363-7144.

9. CRITÉRIOS DE MEDAÇÃO 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 seleção do fornecedor será realizada por meio de **procedimento licitatório**, na modalidade pertinente, observando a legislação vigente (Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis). O critério de julgamento adotado será o de **menor preço por item**, desde que atendidas integralmente as especificações do objeto e as condições estabelecidas no edital. Para garantir a segurança alimentar e nutricional das crianças com necessidades especiais, somente serão aceitos produtos que:

- atendam às exigências do **Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE** e às normas da **ANVISA**;
- possuam **registro ou autorização sanitária** quando aplicável;
- estejam devidamente **rotulados**, com informações claras sobre composição, validade e alergênicos;
- sejam entregues de acordo com os prazos, condições de armazenamento e transporte adequados, conforme estabelecido no Termo de Referência.

A comprovação da habilitação do fornecedor se dará mediante apresentação de documentação jurídica, fiscal, trabalhista e de qualificação técnica, nos termos da legislação.

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de **R\$ 119.538,43**.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

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

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

Sheila Demétrio Reis
Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação
CPF: 080.428.329-07, matrícula: 52095

Susana Lenes de Miranda Machado
Nutricionista - Secretaria Municipal de Educação
CPF: 076.410.059-93, matrícula: 9887



DISTRIBUIÇÃO POR DOTAÇÃO

Item	Produto	Un Medida	Fundame ntal	CEJA	Educaçã o Infantil	Pré- Escola	TOTAL
1	Adoçante em pó sucralose	cx com 50 env.	1	0	0	0	1
2	Bebida de aveia sem açúcar	200 ml	1.000	0	2.000	1.000	4.000
3	Biscoito salgado assado sem glúten, leite, ovos, soja	Un 120g	250	0	0	50	300
4	Biscoito doce sem glúten e lactose	Un 100g	100	0	0	0	100
5	Bolo sem glúten, leite e soja	Kg	0	0	20	20	40
6	Bolinho sem glúten, leite e açúcar	Un 40g	100	0	0	0	100
7	Chips de vegetais	Un 50g	250	0	0	50	300
8	Cookie sem glúten, lactose e açúcar	Un 67g	100	0	0	0	100
9	Iogurte proteico sem glúten e açúcar	Un 170g	100	0	0	0	100
10	Iogurte com sabor, zero lactose	Un	0	0	0	600	600
11	Leite zero lactose	Lt	200	0	800	500	1500
12	Macarrão de arroz sem glúten e ovos	Un 500g	20	0	40	20	80
13	Macarrão de arroz sem emulsificante	Un 500g	20	0	0	0	20
14	Óleo de coco 100% natural	Un	0	0	0	10	10
15	Óleo de girassol	Un	20	0	10	10	40
16	Pão fatiado sem glúten, soja e leite	Kg	0	0	20	20	40
17	Sequinhos sem glúten, lactose e açúcar	Un 120g	200	0	0	0	200
18	Suco 100% fruta sem adição de açúcar	200ml	200	0	0	0	200
19	Pão de queijo vegano congelado	Kg	0	0	50	50	100

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

PLANILHA DE CRITÉRIOS ANÁLISE DAS AMOSTRAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO ELETRÔNICO		FORNECEDOR	
DATA ENTREGA		CNPJ	

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





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 3C87-9FE4-0FB7-8890

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ LUCIANA SEGATO (CPF 769.XXX.XXX-87) em 19/11/2025 10:09:46 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://bc.1doc.com.br/verificacao/3C87-9FE4-0FB7-8890>