TERMO DE REFERÊNCIA

1. Definição do objeto

Aquisição de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino do Município de Schroeder.

1.1 Descrição detalhada do objeto, quantidades e valor estimado, nos termos da tabela abaixo:

Item	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade	Preço Unitário R$	Preço Total R$
1	ABACATE - KG. Fruta com cor característica (verde), isento de doenças. Tamanho médio. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não deve apresentar estado avançado de maturação. Livre de insetos, fungos e sujidades.	Quilo	1100	15,85	17.435,00
2	ABACAXI PÉROLA - PEÇA. Fruta de cor característica (casca amarela e coroa verde). Deve apresentar a casca íntegra, sem partes moles. Isenta de doenças. Não deve apresentar estado avançado de maturação. Peso mínimo por unidade/peça = 1 kg. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa.	Unidade	4500	8,11	36.495,00
3	ABÓBORA MORANGA - KG. Vegetal com cor característica (alaranjada), Peso mínimo de 2,5 kg. Superfície lisa, isenta de doenças, sem partes moles, enrugadas ou muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa.	Quilo	400	5,53	2.212,00
4	ABÓBORA MORANGA MINIMAMENTE PROCESSADA, CUBOS - KG. Produto proveniente de frutos frescos, maduros, firmes, sadios, limpos, isentos de sujidades, insetos, larvas, parasitas, partes deterioradas, machucadas ou com sinais de apodrecimento. Deve estar descascada, higienizada, cortada em cubos ou pedaços regulares e pronta para consumo ou preparo. Cor laranja intensa e uniforme; odor próprio e agradável; textura firme, sem amolecimento ou excesso de líquidos; sabor adocicado e característico. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, higienizada, selada, resistente e própria para alimentos, contendo peso líquido de no mínimo 500 g. Rotulagem obrigatória: nome do produto, peso líquido, data de processamento, prazo de validade, identificação do fornecedor.	Quilo	500	11,16	5.580,00
5	ABOBRINHA ITALIANA - KG. Vegetal com casca verde. Produto de aspecto firme, boa aparência e tamanho uniforme. Sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos e sem partes moles. Produto fresco e com grau de maturação intermediário. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa.	Quilo	600	5,87	3.522,00
6	ACELGA - PEÇA. Produto fresco, de primeira qualidade. Tamanho médio com no mínimo 1 kg. Coloração uniforme e característica. Consistência firme, sem pontos de apodrecimento. Não estar danificado. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa.	Unidade	500	7,37	3.685,00
7	AGRIÃO - MAÇO. Vegetal verde escuro, isento de doenças ou manchas escuras. Não deve apresentar folhas amareladas. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa.	Unidade	100	4,99	499,00
8	AIPIM CRU, DESCASCADO E CONGELADO - EMBALAGEM COM 1 KG. NÃO FIBROSO e LAVADO. Os pedaços de aipim devem estar firmes. com aparência clara, ou seja, sem partes acinzentadas ou coloração escura. Após o cozimento devem apresentar cor branca ou amarela e consistência macia. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa. Embalado em plástico transparente, com rótulo de identificação contendo o nome do produtor, nome do produto, peso, informação nutricional, prazo de validade ou data de fabricação e data de validade e demais especificações exigidas na	Quilo	2000	8,64	17.280,00

	legislação vigente.				
9	ALFACE CRESPA - PEÇA. Produto fresco. Tamanho médio, coloração característica típica da variedade. Sem pontos de apodrecimento, manchas e doenças. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa.	Unidade	3000	3,90	11.700,00
10	ALHO INTEIRO - KG. Produto fresco, tamanho uniforme e cabeças íntegras. Livre de doenças, brotos e partes amolecidas. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa.	Quilo	350	32,68	11.438,00
11	AMEIXA - KG. Produto de boa qualidade, sem lesões, maturação adequada para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Com aroma e cor característicos. Livre de insetos, fungos e sujidades.	Quilo	350	24,53	8.585,50
12	BANANA CATURRA/NANICA - KG. Produto CLIMATIZADO, de primeira qualidade e com grau de maturação intermediária. Bem desenvolvida, coloração característica (amarela), consistência firme e sem pontos de apodrecimento. Sem perfurações ou machucados. Isento de material terroso, sem parasitas, larvas, insetos, fungos ou sujidades.	Quilo	18000	5,62	101.160,00
13	BATATA DOCE - KG. Tubérculo com boa aparência. Sem doenças ou danos físicos. Ausência de brotos ou partes moles, ou unidades estragadas. Não deverá apresentar aspecto avançado de maturação. Isento de material terroso.	Quilo	600	5,55	3.330,00
14	BATATA INGLESA/MONALISA - KG. Produto fresco, tamanho uniforme e consistência firme. Ausência de brotos ou partes moles, ou unidades estragadas. Não deverá apresentar aspecto avançado de maturação. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa.	Quilo	8000	6,08	48.640,00
15	BETERRABA - KG. Produto fresco, tamanho médio, uniforme e consistência firme. Ausência de brotos ou partes moles, ou unidades estragadas. Não deverá apresentar aspecto avançado de maturação. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa.	Quilo	1600	5,42	8.672,00
16	BRÓCOLIS AMERICANO TIPO CABEÇA - PEÇA. Produto fresco, tamanho e coloração uniformes e característicos, típicos da variedade. Consistência firme, sem pontos de apodrecimento ou unidades muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa. PEÇA COM NO MÍNIMO 400 GRAMAS.	Unidade	1600	6,88	11.008,00
17	CAQUI TIPO FUYU - KG. Produto fresco, de cor característica (casca alaranjada). Deve apresentar a casca íntegra, sem partes moles. Isenta de doenças. Não deve apresentar estado avançado de maturação. Livre de insetos, fungos, matéria terrosa e sujidades.	Quilo	600	16,07	9.642,00
18	CEBOLA DE CABEÇA - KG. Produto fresco, tamanho médio (diâmetro igual ou superior a 6 cm), coloração característica (esbranquiçada), superfície lisa, isenta de doenças, parte moles ou brotos e unidades estragadas ou muito amadurecidas. Consistência firme. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa.	Quilo	1600	7,14	11.424,00
19	CEBOLA ROXA, DE CABEÇA - KG. Produto fresco, tamanho médio (diâmetro igual ou superior a 6 cm), coloração característica (roxa), superfície lisa, isenta de doenças, parte moles ou brotos e unidades estragadas ou muito amadurecidas. Consistência firme. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa.	Quilo	300	8,12	2.436,00
20	CEBOLINHA VERDE (TEMPERO) - MAÇO. Contendo folhas íntegras, bem desenvolvidas, frescas e coloração uniforme. Sem raízes, isento de doenças, partes amareladas. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa. MAÇO COM NO MÍNIMO 300 GRAMAS.	Unidade	1300	3,81	4.953,00
21	CENOURA - KG. Produto fresco, tamanho uniforme e consistência firme. Coloração característica (alaranjada). Superfície lisa, isenta de doenças ou brotos. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa.	Quilo	2300	6,90	15.870,00
22	CHUCHU - KG. Produto fresco, tamanho médio, uniforme, boa aparência e aspecto firme. Cor característica (verde). Livre de doenças e danos mecânicos. Sem partes moles ou muito amadurecidas. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa.	Quilo	1500	6,86	10.290,00
23	COUVE-FLOR - PEÇA. Produto fresco, tamanho	Unidade	1500	7,32	10.980,00

	uniforme e coloração característica (amarelo claro). DEVE VIR LIMPA E SEM FOLHAS. Isento de doenças. Sem partes moles ou coloração escurecida. Livre de parasitas, larvas, insetos, fungos ou matéria terrosa. PEÇA COM NO MÍNIMO 600 GRAMAS.				
24	COUVE FOLHA - MAÇO. Produto fresco, coloração característica (verde-escuro). Não deve apresentar folhas amareladas no ato da entrega. Folhas sem manchas escuras ou doenças. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa. MAÇO COM NO MÍNIMO 250 GRAMAS.	Unidade	700	3,78	2.646,00
25	ESPINAFRE - MAÇO. Produto fresco, coloração característica (verde-escuro) Não deve apresentar folhas amareladas. Isento de doenças ou manchas escuras. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa. MAÇO COM NO MÍNIMO 400 GRAMAS.	Unidade	250	4,76	1.190,00
26	GOIABA VERMELHA - KG. Fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e maturação média, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos. Tamanho médio. Livre de insetos, fungos e sujidades.	Quilo	500	8,70	4.350,00
27	LARANJA LIMA - KG. Fruta com tamanho uniforme, boa apresentação e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos. Sem partes moles ou estado avançado de maturação. Livre de insetos, fungos e sujidades.	Quilo	800	8,84	7.072,00
28	LARANJA PÊRA - KG. Fruta com tamanho uniforme, boa apresentação e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos. Sem partes moles ou estado avançado de maturação. Livre de insetos, fungos e sujidades.	Quilo	7000	5,73	40.110,00
29	LIMÃO TAITI - KG. Fruta com tamanho uniforme, boa apresentação e aspecto firme. Livre de doenças e danos mecânicos. Sem partes moles ou estado avançado de maturação. Livre de insetos, fungos e sujidades.	Quilo	200	7,93	1.586,00
30	MAÇÃ NACIONAL, TIPO GALA OU FUJI - KG. Fruta com tamanho médio e uniforme (diâmetro igual ou superior a 6 cm), boa apresentação e aspecto firme. Coloração característica (casca vermelha e polpa esbranquiçada). Deve apresentar a casca íntegra, sem partes moles e sem estado avançado de maturação. Isenta de doenças ou danos mecânicos. Ausência de manchas na região interna da fruta. Livre de insetos, fungos e sujidades.	Quilo	6000	11,93	71.580,00
31	MAÇÃ TIPO ARGENTINA - KG. Fruta com tamanho médio e uniforme (diâmetro igual ou superior a 6 cm), boa apresentação e aspecto firme. Coloração característica (casca vermelha e polpa esbranquiçada). Deve apresentar a casca íntegra, sem partes moles e sem estado avançado de maturação. Isenta de doenças ou danos mecânicos. Ausência de manchas na região interna da fruta. Livre de insetos, fungos e sujidades.	Quilo	1500	23,75	35.625,00
32	MAMÃO TIPO FORMOSA - KG. Fruta com tamanho uniforme, com no mínimo 1,2 kg cada unidade. Boa apresentação e aspecto uniforme. Deve apresentar a casca íntegra, sem partes moles. Isenta de doenças. Não deve apresentar estado avançado de maturação. Cor característica (alaranjada). Livre de insetos, fungos, matéria terrosa e sujidades. Etiqueta com indicação do nome do fornecedor, produto, peso, data de envase e demais especificações exigidas na legislação vigente.	Quilo	1200	8,83	10.596,00
33	MAMÃO TIPO PAPAYA - KG. Fruta com tamanho uniforme, com no mínimo 0,5 kg cada unidade. Boa apresentação e aspecto uniforme. Deve apresentar a casca íntegra, sem partes moles. Isenta de doenças. Não deve apresentar estado avançado de maturação. Cor característica (alaranjada). Livre de insetos, fungos, matéria terrosa e sujidades. Etiqueta com indicação do nome do fornecedor, produto, peso, data de envase e demais especificações exigidas na legislação vigente.	Quilo	600	10,08	6.048,00
34	MANGA TIPO TOMI - KG. Fruta com tamanho uniforme,	Quilo	1900	7,73	14.687,00

	boa apresentação e aspecto uniforme. Deve apresentar a casca íntegra, sem partes moles ou muito amadurecidas. Isenta de doenças. Não deve apresentar estado avançado de maturação. Cor característica (alaranjada). Livre de insetos, fungos, matéria terrosa e sujidades. Etiqueta com indicação do nome do fornecedor, produto, peso, data de envase e demais especificações exigidas na legislação vigente.				
35	MELANCIA - KG. Fruta com tamanho uniforme, pesando no mínimo 8 kg cada unidade. Boa apresentação e aspecto firme. Deve apresentar a casca íntegra, sem partes moles ou muito amadurecidas. Isenta de doenças. Em perfeito estado de maturação. Sem partes apodrecidas. Cor característica (casca verde e miolo vermelho). Livre de insetos, fungos, matéria terrosa e sujidades.	Quilo	2000	3,91	7.820,00
36	MELÃO AMARELO TIPO ESPANHOL - KG. Fruta com tamanho uniforme, pesando no mínimo 1 kg a unidade. Boa apresentação e aspecto uniforme. Deve apresentar a casca íntegra, sem partes moles ou muito amadurecidas. Isenta de doenças. Em perfeito estado de maturação. Sem partes apodrecidas. Cor característica (amarela). Livre de insetos, fungos, matéria terrosa e sujidades.	Quilo	1100	8,09	8.899,00
37	OVO DE GALINHA CAIPIRA - DÚZIA. Ovos selecionados, sem trincas ou rachaduras. Devem estar isentos de fezes de animais. Embalagem própria para o acondicionamento de ovos (caixa para dúzia). Peso mínimo de 720 g. Rótulo com indicação do fabricante, tipo de produto, quantidade, data de envase, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa. Com registro no órgão competente.	Unidade	3000	16,79	50.370,00
38	PEPINO MÉDIO PARA SALADA - KG. Produto fresco e de boa qualidade. Tamanho médio e uniforme. Consistência firme. Não deverá apresentar perfurações, machucados ou coloração não característica. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa.	Quilo	2000	5,06	10.120,00
39	PÊRA TIPO WILLIAMS - KG. Fruta com tamanho uniforme, boa apresentação e aspecto uniforme. Deve apresentar a casca íntegra, sem partes moles. Isenta de doenças. Não deve apresentar estado avançado de maturação. Cor característica (verde claro ou amarelo claro). Livre de insetos, fungos, matéria terrosa e sujidades.	Quilo	800	13,08	10.464,00
40	PIMENTÃO AMARELO - KG. Vegetal com boa apresentação e aspecto firme. Deve estar íntegro, sem partes moles ou muito amadurecidas. Isento de doenças e danos mecânicos. Sem partes apodrecidas. Livre de insetos, fungos e sujidades. Cor característica (amarelo).	Quilo	200	19,69	3.938,00
41	PIMENTÃO VERDE - KG. Vegetal com boa apresentação e aspecto firme. Deve estar íntegro, sem partes moles ou muito amadurecidas. Isento de doenças e danos mecânicos. Sem partes apodrecidas. Livre de insetos, fungos e sujidades.	Quilo	250	12,35	3.087,50
42	PIMENTÃO VERMELHO - KG. Vegetal com boa apresentação e aspecto firme. Deve estar íntegro, sem partes moles ou muito amadurecidas. Isento de doenças e danos mecânicos. Sem partes apodrecidas. Livre de insetos, fungos e sujidades. Cor característica (vermelho).	Quilo	200	19,53	3.906,00
43	PINHÃO - KG. Produto de boa qualidade, tamanho padrão (entre 5 e 8 cm), deve estar intacto, firme e inteiro. Deve apresentar coloração uniforme típica da variedade. Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, bem formadas, limpos e sem traços de apodrecimento. Isento de doenças. Livre de insetos, fungos, matéria terrosa e sujidades. O produto deve ser acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, limpas, secas, livres de qualquer matéria estranha, resistentes e que ofereça proteção ao produto durante o manuseio e transportado mesmo. Rótulo com indicação	Quilo	400	13,23	5.292,00

	do nome do fornecedor, produto, peso, data de envase e demais especificações exigidas na legislação vigente.				
44	PITAYA - KG. Produto fresco e de boa qualidade. Tamanho médio e coloração uniforme. Devendo ser bem desenvolvida e madura, com casca firme, sem cortes, rachaduras ou manchas pardas. Com polpa firme, macia e cremosa. Sem danos físicos e mecânicos. Isento insetos, fungos ou sujidades. PEÇA COM NO MÍNIMO 200 GRAMAS.	Quilo	120	25,09	3.010,80
45	REPOLHO BRANCO - PEÇA. Deve vir sem as folhas externas. Produto fresco, consistência firme, sem pontos de apodrecimento, em perfeita maturação e conservação, cor branca. Tamanho médio a grande, com no mínimo 1,5 kg cada peça. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa.	Unidade	1400	4,50	6.300,00
46	REPOLHO ROXO - PEÇA. Deve vir sem as folhas externas. Produto fresco, consistência firme, sem pontos de apodrecimento, em perfeita maturação e conservação, cor roxa. Tamanho médio a grande, com no mínimo 1,5 kg cada peça. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa.	Unidade	500	6,95	3.475,00
47	RÚCULA - MAÇO. Produto fresco e de boa qualidade. Cor uniforme (verde escuro), isento de doenças ou manchas escuras e sem folhas amareladas. Livre de insetos, fungos e material terroso. MAÇO COM NO MÍNIMO 150 GRAMAS.	Unidade	200	3,93	786,00
48	SALSINHA (TEMPERO) - MAÇO. Produto fresco e de boa qualidade. Cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida. Sem raízes. Isento de manchas escuras ou doenças. Não deve apresentar coloração amarelada. Livre de insetos, fungos e material terroso. MAÇO COM NO MÍNIMO 150 GRAMAS.	Unidade	1700	3,01	5.117,00
49	TANGERINA TIPO PONKAN - KG. Fruta com tamanho médio e uniforme e com boa apresentação. Fruta da época, sabor doce, odor suave, facilmente descascada na mão e com gomos/polpa firmes. Deve apresentar a casca íntegra, sem partes moles. Livre de doenças. Não devem apresentar estado avançado de maturação. Livre de insetos, fungos e sujidades.	Quilo	1600	8,86	14.176,00
50	TOMATE - KG. Fruto com tamanho uniforme, boa apresentação, aspecto firme e superfície lisa. Coloração característica (avermelhada). Deve apresentar a casca íntegra, sem partes moles ou enrugadas, ou unidades muito amadurecidas. Isento de doenças. Em perfeito estado de maturação. Livre de insetos, fungos ou sujidades.	Quilo	4300	9,54	41.022,00
51	VAGEM - KG. Produto fresco, boa aparência, aspecto firme e de boa qualidade. Coloração verde. Não estar muito fibroso. Tamanho médio e uniforme. Não deverá apresentar perfurações, machucados ou coloração não característica. Livre de insetos, fungos ou sujidades.	Quilo	300	16,53	4.959,00

2. Vigência do Contrato

A ata de registro de preços terá vigência inicial de 12 (doze) meses, prorrogável por igual período. Reajuste/correção monetária: após 12 (doze) meses da data da proposta ou do último reajuste, o valor será atualizado pelo IPCA, índice oficial de inflação utilizado pelo Governo Federal, amplamente aplicado em contratos públicos por representar a variação geral de custos de bens e serviços na economia, conforme recomendação usual do TCU por sua estabilidade e representatividade.

3. Fundamentação da contratação

A presente contratação tem por finalidade a aquisição de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino. A demanda encontra respaldo na **Resolução CD/FNDE nº 06/2020**, que regulamenta os parâmetros nutricionais, os padrões de qualidade, as formas de aquisição e a execução do PNAE.

A contratação se mostra essencial para garantir a oferta regular e contínua de refeições nutricionalmente adequadas aos estudantes, observando-se as orientações técnicas da área de Nutrição, as normas de segurança alimentar e os padrões de qualidade exigidos. Busca-se assegurar o fornecimento de alimentos in natura e minimamente processados, promovendo práticas alimentares

saudáveis e contribuindo para a formação de hábitos adequados no ambiente escolar, conforme as diretrizes estabelecidas pelo Programa.

A solução proposta assegura a continuidade dos serviços de alimentação escolar, evita interrupções no atendimento à rede municipal e garante que os estudantes recebam refeições adequadas, equilibradas e compatíveis com as normas legais e nutricionais vigentes, preservando a qualidade, regularidade e eficiência da execução do PNAE.

4. Requisitos da contratação

Com vistas a garantir a oferta de refeições seguras, adequadas e nutricionalmente apropriadas aos estudantes da rede municipal de ensino, são definidos os seguintes requisitos mínimos para aquisição dos gêneros alimentícios:

a) Fornecimento dos produtos: a distribuição deverá ocorrer semanalmente, ponto a ponto, nas unidades escolares municipais de Schroeder/SC, preferencialmente às segundas-feiras, ou, excepcionalmente, às terças-feiras. O fornecimento deverá observar as orientações do Setor de Nutrição e será realizado exclusivamente em dias úteis, no período das 06h30 às 11h30 e das 13h00 às 16h00. Salvo determinação específica emitida pelo Setor de Nutrição. A contratada deverá realizar o fornecimento dos produtos no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar do envio da Autorização de Fornecimento (AF). Nos casos de urgência, devidamente justificados pelo setor responsável, o prazo de entrega poderá ser reduzido para até 2 (dois) dias úteis. A cada entrega realizada deverá ser emitida nota fiscal correspondente à execução do objeto. Segue abaixo a relação das unidades escolares municipais, a qual integra o planejamento da execução contratual e orienta a logística de entrega.

Unidade Escolar	Telefone	Endereço	Bairro	E-mail
E. M. Rui Barbosa	3374-6586	23 de Março, nº 3.028	Itoupava-Açú	escola.ruibarbosa@schroeder.sc.gov.br
E. M. Frida Hein Krause e J. I. Branca de Neve	3374-6585	Marechal Castelo Branco, nº 8.382	Schroeder III	escola.frida@schroeder.sc.gov.br
E. M. Kismara L. W. Moreira e J. I. Chapeuzinho Vermelho	3374-6588	03 de Outubro, nº 261	Centro Norte	escola.kismara@schroeder.sc.gov.br
CEIM Girassol	3374-6592	Guilherme Zastrow, nº 36	Centro Norte	cei.girassol@schroeder.sc.gov.br
E. M. Profº Santos Tomaselli	3374-6589	Cândido Tomaselli, nº 884	Tomaselli	escola.santos@schroeder.sc.gov.br
CEIM Primeiros Passos	3374-6595	Marguerita Tomaselli, nº 110	Tomaselli	ceim.primeirospassos@schroeder.sc.gov.br
E. M. Castro Alves e J. I. Cantinho Alegre	3374-6596	Estrada Duas Mamas, nº 3.000	Duas Mamas	escola.castro@schroeder.sc.gov.br
E. M. Profº Emílio da Silva	3374-6591	Avenida dos Imigrantes, 2.440	Centro	escola.emilio@schroeder.sc.gov.br
J. I. Pingo de Gente	3374-6584	Paulo Janh, nº 215	Centro	jardim.pingodegente@schroeder.sc.gov.br
CEIM Profª Cristiane Inês Zerbin	3374-6593	Mario Zerbin, nº 60	Rio Hern	cei.ineszerbin@schroeder.sc.gov.br
E. M. Profª Sarita Beck Rezende e J. I. Crescer e Aprender	3374-6587	Dom Pedro, nº 1.034	Rio Hern	escola.sarita@schroedre.sc.gov.br
J. I. Abelhinha Feliz	3374-6597	Erich Frohener, nº 4.013	Schroeder I	jardim.abelinha@schroeder.sc.gov.br
E. M. Profª Clarice Lange Jacobi	3374-6590	Erwino Alberto Winter, nº 46	Schroeder I	escola.clarice@schroeder.sc.gov.br
CEIM Ezélia Correia Lombardi	3374-6594	Guaramirin, nº 313	Schroeder I	ceim.ezelia@schroeder.sc.gov.br
CEIM Isabella Gomes dos Santos	3374-6598	Rua 23 de Março, s/n	Itoupava-Açú	ceim.isabella@schroeder.sc.gov.br

b) A contratada deverá atender rigorosamente às quantidades demandadas pelo Setor de Nutrição, uma vez que a alimentação escolar exige abastecimento contínuo e adequado às necessidades do cardápio planejado. Esse atendimento é imprescindível para garantir a execução regular do plano alimentar, independente de quantidades e valores para faturamento.

c) Validade dos produtos minimamente processados: somente serão aceitos produtos minimamente processados cujo prazo de validade remanescente seja igual ou superior a ¾ da validade total. Essa exigência está alinhada às normas de segurança alimentar e evita o risco de entrega de produtos próximos ao vencimento, incompatíveis com o planejamento semanal de distribuição e com o consumo seguro pelas escolas.

d) Qualidade e condições de conservação dos alimentos: todos os alimentos entregues deverão estar em perfeito estado de conservação, íntegros, próprios para consumo e isentos de alterações sensoriais, conforme determina a legislação sanitária e os princípios de segurança alimentar previstos na Resolução 06/2020.

e) Embalagens e identificação obrigatória: os produtos que não forem in natura deverão estar devidamente embalados e identificados com nome do fabricante, composição, peso, informações nutricionais, data de fabricação e validade, conforme determinação da legislação sanitária.

f) Conformidade com a legislação sanitária: Conformidade com a legislação sanitária: Todos os alimentos deverão atender integralmente às normas sanitárias vigentes, incluindo as disposições da ANVISA, do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), bem como demais legislações e regulamentações aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento, transporte e comercialização de alimentos.

g) Qualidade de verduras, legumes, hortaliças e produtos in natura: para atender às diretrizes do PNAE que priorizam alimentos in natura e minimamente processados, os itens deverão:

- apresentar-se frescos, íntegros e sem danos;
- estar no ponto adequado de maturação;
- apresentar folhas firmes e intactas;
- estar livres de sujidades, parasitas, umidade anormal, odores estranhos e enfermidades.

h) Tolerância a defeitos em produtos in natura: Em conformidade com boas práticas agrícolas e parâmetros de classificação de hortifrutigranjeiros, não serão aceitos defeitos graves superiores a **2%** do peso total solicitado, sendo permitidos pequenos defeitos até o limite de **5%**. Tal limite evita o descarte excessivo e garante que a aquisição cumpra o Princípio da Eficiência (art. 5º da Resolução 06/2020).

i) Controle de peso e quantidades no ato da entrega: Os produtos deverão ser conferidos e pesados pelas unidades escolares no momento da entrega, utilizando a balança digital disponível em cada unidade. O responsável pelo recebimento deverá confirmar se a quantidade indicada no Termo de Recebimento corresponde à quantidade efetivamente entregue, garantindo conformidade entre as solicitações do Setor de Nutrição e o fornecimento realizado.

j) Padrões de higiene e transporte para a entrega dos produtos: Os trabalhadores responsáveis pela entrega dos gêneros alimentícios deverão estar devidamente trajados para o desempenho das atividades, utilizando camiseta ou camisa com mangas, calça comprida, calçado fechado e boné ou touca descartável. Cabelos longos devem permanecer presos sob a touca ou boné, e as unhas devem ser mantidas curtas e limpas.

O transporte dos alimentos deverá ser realizado em veículos fechados, limpos, em adequado estado de conservação, dotados de condições que evitem contaminação, danos ou exposição indevida dos produtos. Os alimentos devem estar devidamente acondicionados, preservando-se a integridade das embalagens, a proteção contra intempéries e, quando aplicável, as condições de temperatura recomendadas para cada tipo de produto.

As exigências referentes às condições higiênico-sanitárias, apresentação dos entregadores e práticas adequadas de manipulação e transporte atendem às disposições da RDC nº 216/2004 e da RDC nº 275/2002 da ANVISA, que estabelecem os requisitos de Boas Práticas para serviços de alimentação, incluindo critérios de higiene pessoal, manipulação, acondicionamento e transporte seguro de alimentos.

k) Termo de Recebimento: o recebimento dos gêneros alimentícios será realizado pelas unidades escolares. O fornecedor deverá, **obrigatoriamente**, emitir o **Termo de Recebimento**, contendo sua logomarca e a data da entrega, o qual servirá como instrumento de controle e comprovação da entrega dos produtos.

O Termo de Recebimento também atestará que os alimentos entregues estão em conformidade com o cronograma previsto, com os padrões de qualidade exigidos, bem como com as quantidades e tipos de produtos.

O documento deverá ser devidamente **conferido e assinado** pela unidade escolar/recebedor e emitido em **três vias**, sendo:

- uma via para o fornecedor;
- uma via para a unidade escolar;
- uma via para a(s) nutricionista(s) responsável(eis) da Secretaria de Educação, entregue pessoalmente ou enviada por meio digital (e-mail: cheilak@schroeder.sc.gov.br ou contato de whatsapp 47 3374-6580).

A emissão de **Termo de Recebimento** em cada entrega é essencial para garantir rastreabilidade, permitindo:

- controle de qualidade,
- controle de quantidades,
- registro das condições de entrega.

l) Encaminhamento das notas fiscais e documentação: o envio das notas fiscais ao Setor de Nutrição da Secretaria de Educação é obrigatório para o acompanhamento da aplicação dos recursos do PNAE e para atender às exigências de prestação de contas ao FNDE. As notas fiscais deverão ser encaminhadas conforme os Centros de Custo indicados nos Empenhos Ordinários, pessoalmente ou por meio digital (e-mail), sempre que houver execução do objeto. O encaminhamento para pagamento somente ocorrerá após a conferência dos Termos de Recebimentos devidamente assinados e o recebimento integral dos produtos.

m) Troca imediata de produtos não conformes: a contratada deverá substituir, em até 48 (quarenta e oito) horas, quaisquer itens que não atendam aos padrões exigidos, garantindo a regularidade da oferta de refeições e evitando interrupções no abastecimento das unidades escolares.

n) Suspensão de fornecimento em caso de suspeita de contaminação: para garantir a segurança alimentar, a Administração poderá suspender imediatamente o fornecimento de qualquer lote sob suspeita de contaminação, impropriedade ou laudo sanitário desfavorável.

o) Quanto aos documentos pertinentes à Qualificação Técnica: Deverão ser apresentadas as fichas técnicas dos itens 04, 08 e 37. As fichas técnicas, contendo a descrição detalhada de cada produto, deverão ser anexadas ao processo em formato digital, para posterior conferência. O envio desses documentos deverá ocorrer conjuntamente com a proposta, na fase de julgamento.

p) Das amostras dos produtos: os fornecedores convocados deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo no prazo de até 5 (cinco) dias corridos, contados a partir do primeiro dia útil após o aviso de convocação. A entrega deverá ser realizada no Setor de Nutrição da Secretaria de Educação, situado na rua Marechal Castelo Branco, 3905, Centro, Schroeder/SC, no horário das 8h30 às 11h30 e das 13h30 às 16h, aos cuidados das nutricionistas responsáveis ou de servidor designado.

Será obrigatória a apresentação de 01 (uma) amostra de cada item indicado no quadro abaixo.

AMOSTRAS

Item	Descrição do Item
04	ABÓBORA MORANGA MINIMAMENTE PROCESSADA, CUBOS - KG
08	AIPIM CRU, DESCASCADO E CONGELADO - EMBALAGEM COM 1 KG. NÃO FIBROSO e LAVADO
37	OVO DE GALINHA CAIPIRA - DÚZIA

Os produtos apresentados deverão ser idênticos aos que serão fornecidos durante a execução contratual, inclusive quanto à marca, composição, características sensoriais, peso, volume e embalagem, que deverá corresponder exatamente à especificada no item licitado. Serão aceitas amostras que atendam às especificações ou que apresentem qualidade superior.

As amostras recebidas não serão devolvidas. A entrega deverá ser previamente agendada com as nutricionistas da Secretaria de Educação, por e-mail (cheilak@schroeder.sc.gov.br) ou WhatsApp 47 3374-6580). No ato da entrega, será emitido ao fornecedor um Protocolo de Entrega, conforme modelo disponibilizado.

PROTOCOLO DE ENTREGA DAS AMOSTRAS

PROCESSO Nº_____			**PREGÃO Nº_____**	
FORNECEDOR:				
Item	**Descrição do Item**	**Data de Entrega**	**Nome Completo do Entregador**	**Assinatura**
Assinatura do Responsável pelo Recebimento:				

As amostras serão encaminhadas à Comissão de Analise de Amostras, que realizará a avaliação técnica, sensorial e documental. A ausência de entrega, o atraso sem justificativa aceita pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, ou a apresentação de amostras em desacordo com as especificações do item 4 deste documento, implicará recusa da proposta do licitante.

O resultado da análise será publicado em até 10 (dez) dias úteis após o término do prazo de apresentação das amostras, por meio de Laudo Técnico de Análise de Amostras e Ficha Técnica, conforme modelo disponibilizado.

LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS E FICHA TÉCNICA

PROCESSO Nº_____		**PREGÃO Nº_____**
FORNECEDOR:		
ITEM	**CLASSIFICAÇÃO**	**Em caso de Amostra Reprovada, segue motivo:**
	Aprovado (___) Reprovado (___)	
	Aprovado (___) Reprovado (___)	

_____ _____ _____

Representante da Sec. de Educação e/ou Secretaria de Saúde | Representante da Vigilância Sanitária Municipal | Representante do Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

Demais participantes: _____

_____

Schroeder, ____ de _____ de 20____.

Caso a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não seja(m) aprovada(s), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão analisará a proposta do segundo classificado, seguindo-se o mesmo procedimento de verificação, e assim sucessivamente, até a aprovação de amostra que atenda às especificações do item 4 deste documento.

5. Descrição da solução como um todo, considerado todo o ciclo de vida do objeto

A solução proposta consiste na contratação de fornecedor para o abastecimento contínuo de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros destinados à alimentação escolar das unidades da Rede Municipal de Ensino, abrangendo todas as etapas do ciclo de vida do objeto.

O processo inicia-se na produção e seleção dos alimentos, que deverão atender aos padrões de qualidade, segurança sanitária e conformidade com as especificações técnicas definidas pelo PNAE e pela área de Nutrição.

A etapa de aquisição e planejamento de fornecimento compreende a organização dos pedidos conforme a demanda encaminhada pelo setor de Nutrição, de acordo com o calendário escolar, cardápios previamente elaborados e sazonalidade dos produtos, assegurando regularidade, coerência de preços, diversidade e o cumprimento das diretrizes definidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

No momento da logística e entrega, a solução abrange o transporte adequado dos hortifrutigranjeiros, em condições que preservem a integridade, temperatura, higiene e qualidade dos alimentos, garantindo que cheguem às unidades escolares em perfeitas condições de consumo. A entrega ocorrerá ponto a ponto, dentro dos prazos estabelecidos, acompanhada de documentação fiscal e de controle, possibilitando a rastreabilidade e a verificação da conformidade dos produtos recebidos.

A etapa de recebimento, conferência e armazenamento inclui o procedimento realizado pelas unidades escolares, que deverão conferir quantidade, qualidade, integridade e validade, rejeitando itens que não atendam aos padrões especificados. Os produtos aceitos serão armazenados adequadamente, seguindo as orientações técnicas de conservação para minimizar perdas e assegurar sua qualidade até o preparo.

Por fim, o ciclo se completa na etapa de utilização e consumo, na qual os alimentos serão incorporados às refeições escolares de acordo com os cardápios elaborados por nutricionistas, fornecendo refeições saudáveis, equilibradas e compatíveis com as necessidades nutricionais dos estudantes, contribuindo para a segurança alimentar, o desenvolvimento e a formação de hábitos alimentares saudáveis no ambiente escolar.

A solução como um todo busca garantir a eficiência, a regularidade e a qualidade do fornecimento, reduzindo desperdícios, assegurando a segurança sanitária e atendendo aos princípios de economicidade, sustentabilidade e adequação ao interesse público, em conformidade com a legislação do PNAE, com a Lei nº 14.133/2021 e demais normativos aplicáveis.

6. Modelo de execução do objeto, que consiste na definição de como o contrato deverá produzir os resultados pretendidos desde o seu início até o seu encerramento

A execução do objeto dar-se-á de forma contínua e planejada, garantindo o fornecimento regular de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros às unidades escolares da rede municipal de ensino, desde o início da vigência contratual até seu encerramento, em conformidade com a Lei nº **14.133/2021**, com a Lei nº **11.947/2009** e com a Resolução CD/FNDE nº **06/2020**, que regulamenta o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

a) **Planejamento inicial**

A Secretaria Municipal de Educação, por meio da equipe de Nutrição, definirá a demanda mensal de produtos a partir dos cardápios planejados e do número de alunos atendidos, considerando, sazonalidade, disponibilidade de produção local e especificações previstas no edital e no contrato.

b) **Cronograma de entregas**

Os fornecedores selecionados deverão realizar as entregas conforme cronograma estabelecido, com periodicidade preferencialmente semanal, quinzenal ou mensal, a fim de garantir a rotatividade, a oferta de alimentos frescos e a redução de perdas.

c) **Recebimento e conferência dos produtos**

No ato da entrega, os alimentos serão recebidos por servidores(as) previamente capacitados(as), que realizarão a conferência da quantidade, aparência, maturação, qualidade e condições sanitárias, seguindo orientações técnicas e normas de segurança alimentar.

d) **Armazenamento adequado**

Após conferência e aprovação no recebimento, os alimentos serão armazenados conforme suas características (perecíveis, não perecíveis ou refrigerados), garantindo preservação da qualidade e segurança, de acordo com as boas práticas de manipulação.

e) **Utilização no preparo das refeições**

Os produtos serão utilizados na elaboração das refeições escolares conforme cardápios definidos pela equipe de Nutrição, assegurando o cumprimento das diretrizes do PNAE e a oferta de alimentação saudável, equilibrada e adequada às necessidades nutricionais dos alunos.

f) **Controle e monitoramento de consumo**

Cada unidade escolar deverá acompanhar o consumo dos alimentos, estoques e reportar eventuais perdas, contribuindo para o monitoramento da execução, conforme boas práticas de gestão e controle exigidas pela Lei nº 14.133/2021.

g) **Acompanhamento e fiscalização**

A fiscalização do contrato será realizada por servidores(as) designados(as), que monitorarão o cumprimento das obrigações contratuais, a regularidade das entregas, a qualidade dos produtos e a documentação exigida.

Fiscais: Cheila Adriane Klitzke e Malâni de Almeida Vidal

7. Critérios de medição e de pagamento

Conforme o item 4., subitem “k” deste documento, o recebimento dos gêneros alimentícios será efetuado pelas unidades escolares. Será de responsabilidade do fornecedor, EM CARÁTER OBRIGATÓRIO, emitir TERMO DE RECEBIMENTO, contendo logomarca do fornecedor e data de entrega, que servirá como instrumento de controle de entrega dos alimentos. O Termo servirá também para atestar que os produtos entregues estão de acordo com o cronograma previsto e dentro dos padrões de qualidade exigidos, quantidades e tipos de produtos contratados. O Termo de Recebimento deverá ser devidamente CONFERIDO e ASSINADO pela unidade escolar/recebedor, e deverá ser impresso em (três) vias, sendo que uma via permanecerá com o fornecedor, uma via permanecerá com a unidade escolar e a terceira via será encaminhada para a nutricionista responsável (Secretaria de Educação), pessoalmente ou via digital (WhatsApp 47 3374-6580 ou e-mail cheilak@schroeder.sc.gov.br).

Após o recolhimento do Termo de Recebimento e da respectiva nota fiscal, os(as) fiscais designados(as) procederão à conferência dos documentos e das informações neles constantes. Estando tudo de acordo com o estabelecido no contrato, a nota fiscal será encaminhada ao Setor de Compras para registro e, posteriormente, ao Setor Financeiro para a realização do pagamento devido.

8. Forma e critérios de seleção do fornecedor

Requisita-se a realização do processo licitatório na modalidade pregão, através da modalidade registro de preços, na forma eletrônica, cujo critério de julgamento deverá ser menor preço por item, observando-se as regras da Lei nº 14.133/2021.

9. Data e Assinatura de quem fez o Termo de Referência

Schroeder, 15 de dezembro de 2025.

Cheila Adriane Klitzke
Nutricionista
Secretaria de Educação

gov.br
Documento assinado digitalmente
CHEILA ADRIANE KLITZKE
Data: 15/12/2025 15:06:13-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br