

Prefeitura Municipal de Hulha Negra
CNPJ 94.702.784/0001-43
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA – SMEC

TERMO DE REFERÊNCIA PARA AQUISIÇÃO

REFERENTE AO ETP/SAE Nº 001/2025

1 – Objeto:

Aquisição de gêneros alimentícios para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), destinado à alimentação escolar dos alunos matriculados na rede municipal de ensino do município de Hulha Negra, durante o ano letivo de 2025, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1 Especificação do objeto:

Aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar, nos termos da tabela a seguir, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE ESTIMADA	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.	Abacate , de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, com cascas sãs, sem rupturas.	300	Kg	9,50	2850,00
2.	Abacaxi , tipo Pérola, grau médio de maturação, tamanho médio, aroma e sabor da espécie, casca sã.	400	Unidade	8,19	3276,00
3.	Abóbora cabotiá , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação apropriado para o consumo. Livre de danos mecânicos, sujidades, parasitas ou larvas.	200	Kg	3,64	728,00
4.	Achocolatado em pó instantâneo , constituído de açúcar, cacau em pó, enriquecido com vitaminas e sais minerais, isento de amido de milho. Embalagem contendo 400g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	300	Pacote	6,75	2025,00
5.	Achocolatado em pó sem adição de açúcar , DIET, em embalagem de 210g. Enriquecido com vitaminas e minerais. Sem glúten. Validade mínima de 6 meses a contar da entrega.	10	Unidade	20,21	202,10
6.	Açafrão da terra (cúrcuma longa) , em pó, puro, sem adição de amido, farinha de milho ou outros ingredientes. Deve ter cheiro e aroma característicos. Acondicionada em embalagem plástica atóxica de 10 g a 20 g. Prazo de validade mínimo de 1 ano.	100	Unidade	5,00	500,00
7.	Açúcar Refinado , embalagem plástica de 1 kg. Validade mínima de 1 ano a contar da data de entrega.	400	Kg	5,13	2052,00
8.	Adoçante dietético líquido com Estévia , Em frasco plástico, atóxico, resistente, com tampa, rotulado de acordo com a legislação, contendo de 65 a 80 ml. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega.	5	Unidade	9,90	49,50
9.	Aipim , novo, de 1º qualidade, limpo, casca sã.	200	Kg	5,07	1014,00
10.	Alecrim desidratado , em embalagem plástica atóxica de 10g a 20g. Validade mínima de 6 meses.	100	Un	3,61	361,00
11.	Alface , fresca, de primeira qualidade, bem desenvolvida, com folhas íntegras, cor verde claro brilhante, consistente e firme, com miolo macio. Livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	300	Pé	5,59	1677,00
12.	Alho fêmea nobre in natura, de primeira qualidade, graúdo, com polpa clara, consistência firme, recoberto por uma película fina e brilhante. Isento de fungos, sujidades e danos mecânicos.	80	Kg	43,85	3508,00
13.	Amido de Milho , em embalagem de 400 g a 500 g, limpa, resistente e não violada. Validade mínima de 1 ano a contar da	150	Unidade	6,44	966,00

	data de entrega.				
14.	Arroz Branco , polido, "tipo 1", classe longo e fino, em embalagem de 5 Kg. Grãos inteiros, sem sujidades e pragas. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	500	Unidade Saco 5Kg	26,38	13190,00
15.	Arroz Integral , "tipo 1", classe longo fino, em embalagem plástica de 1 Kg. Grãos devem ser inteiros, sem quebras, sem sujidades, insetos e larvas. Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega.	100	Unidade	6,99	699,00
16.	Arroz Parboilizado , tipo 1, em embalagem plástica de 5 Kg. Grãos inteiros, sem sujidades, insetos e larvas. Validade mínima de 6 meses a contar da entrega.	400	Unidade Saco 5Kg	26,11	10444,00
17.	Aveia em flocos finos, integral , em embalagem resistente de 150 a 200 g. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega.	200	Unidade	5,92	1184,00
18.	Banana Caturra , tipo especial, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, casca sã.	3000	Kg	6,65	19950,00
19.	Banana Prata , tipo especial, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, casca sã.	5000	Kg	7,03	35150,00
20.	Batata Inglesa , consistência firme, tamanho grande, de boa qualidade, não podendo apresentar coração negro, brotos, podridão seca ou estar úmida. A mistura de outra classe não poderá exceder a 10% por rede.	700	Kg	5,46	3822,00
21.	Bebida a base de soja, sabores de frutas (abacaxi, maçã, morango, pêsego, uva) sem lactose, sem leite, sem colesterol, embalagem tetra pak de 1 litro, com sistema de abertura "abre e fecha". Enriquecido com vitaminas e minerais. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	200	Litros	8,60	1720,00
22.	Bebida a base de soja, sabores de frutas (abacaxi, maçã, morango, pêsego, uva) sem lactose, sem leite, sem colesterol, embalagem tetra pak de 200 ml, com sistema de abertura "abre e fecha". Enriquecido com vitaminas e minerais. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	150	Unidade	3,20	480,00
23.	Beterraba , de boa qualidade, nova, bem desenvolvida, sem a rama, não podendo apresentar podridão, estar seca, úmida ou murcha.	200	Kg	5,72	1144,00
24.	Biscoito doce sabor chocolate , crocante, de boa qualidade, deve conter cacau. Não pode conter gordura vegetal hidrogenada e gordura trans. Em embalagem plástica de 300g a 400g. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.	700	Unidade	7,37	5159,00
25.	Biscoito doce sabor coco , crocante, de boa qualidade. Não pode conter gordura vegetal hidrogenada e gordura trans. Em embalagem plástica de 300g a 400g. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.	500	Unidade	7,05	3525,00
26.	Biscoito doce sabor leite , crocante, de boa qualidade. Não pode conter gordura vegetal hidrogenada e gordura trans. Em embalagem plástica de 300g a 400g. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.	500	Unidade	6,89	3445,00
27.	Biscoito doce tipo Maria , crocante, de boa qualidade, não pode conter lactose, gordura vegetal hidrogenada e gordura trans. Em embalagem plástica de 300g a 400g. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.	200	Pacote	7,92	1584,00
28.	Biscoito salgado tipo Água e Sal , não pode conter lactose, glutamato monossódico, gordura vegetal hidrogenada e gordura trans. Crocante, de boa qualidade. Em embalagem plástica de 300 a 400g. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.	400	Unidade	7,70	3080,00
29.	Biscoito salgado com gergelim , não pode conter lactose, glutamato monossódico, gordura vegetal hidrogenada e gordura trans. Crocante, de boa qualidade. Em embalagem plástica de 300g a 400g. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.	400	Unidade	9,72	3888,00
30.	Brócolis , novo, de primeira qualidade, folhas e flores verdes e sãs, sem rupturas. Livre de sujidades, parasitas ou larvas. Acondicionados em embalagens transparentes e resistentes	150	Unidade	7,13	1069,50

	pesando em média 300g , indicando o peso líquido.				
31.	Cacau em pó , 100% cacau solúvel, sem adição de açúcar. Embalagem de 200g . Sem aromatizantes e corantes. Não deve conter glúten e leite . Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	150	Pacote	17,99	2698,50
32.	Café solúvel granulado instantâneo , tradicional, produto de 1ª qualidade, sem glúten, sabor característico e aroma encorpado. Em sachê. Validade mínima de 12 meses.	300	Sachê	5,80	1740,00
33.	Canela em casca , embalagem plástica atóxica de 10 g a 20 g. Validade mínima de 12 meses a contar da entrega.	60	Pacote	4,60	276,00
34.	Canela em pó , sem resíduos, embalagem plástica atóxica de 10 g a 20 g. Validade mínima de 12 meses.	100	Unidade	4,60	460,00
35.	Carne bovina iscas , de patinho ou coxão de dentro, congelada , obtida a partir da peça isenta de gordura e bovino novo, de primeira qualidade. Deve apresentar coloração vermelho brilhante e odor característico. Com no máximo 5% de gordura, sem coágulos sanguíneos, cartilagens, ossos, aponeuroses e sem fâscias musculares e tendões. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Não poderá apresentar cristais de gelo e sinais de descongelamento (pontos amolecidos ou presença de líquido congelado no interior da embalagem). Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem plástica atóxica, transparente, intacta, resistente, contendo peso de 1 Kg . Deve conter orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento e registro e carimbo de inspeção sanitária SIF/DIPOA. Prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	600	Kg	49,95	29970,00
36.	Carne bovina moída , de patinho ou coxão de dentro, congelada , obtida a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade. Deve apresentar coloração vermelho brilhante e odor característico. Com no máximo 5% de gordura, sem coágulos sanguíneos, sem cartilagem, ossos, aponeuroses e sem fâscias musculares e tendões. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Não poderá apresentar cristais de gelo e sinais de descongelamento (pontos amolecidos ou presença de líquido congelado no interior da embalagem). Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem plástica atóxica, transparente, intacta, resistente, contendo peso de 1 Kg . Deve conter orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento e registro e carimbo de inspeção sanitária SIF/DIPOA. Prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	1600	Kg	48,00	76800,00
37.	Carne Frango - Sobrecoxa de frango congelada , sem dorso. Deverá ter coloração clara e odor característico. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Não deverá apresentar sujidades e penas. Não poderá conter excesso de gelo e sinais de descongelamento (pontos amolecidos ou presença de líquido congelado no interior da embalagem). Embalagem plástica atóxica, transparente, intacta, resistente, contendo peso de 1 Kg . Deve conter orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento e registro e carimbo de inspeção sanitária SIF/DIPOA. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	500	Kg	16,00	8000,00
38.	Carne de Frango – Peito de frango dessossado, congelado , acondicionados em embalagem de 1 Kg . Deverá ter coloração clara e odor característico. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Não deverá apresentar sujidades e penas. Não poderá conter excesso de gelo e sinais de descongelamento (pontos amolecidos ou presença de líquido congelado no interior da embalagem). Deve conter orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento e registro e carimbo de inspeção sanitária SIF/DIPOA. Validade mínima de 6 meses	1800	Kg	21,72	39096,00

	a contar da data de entrega.				
39.	Carne suína – Linguiça de carne suína , produto de primeira qualidade, fabricada apenas com carne suína, acondicionada em embalagem de no máximo 1 Kg . O produto não poderá apresentar mais do que 5% de água adicionada. Deve conter orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento e registro e carimbo de inspeção sanitária SIF/DIPOA. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	300	Kg	31,78	9534,00
40.	Carne suína – Lombo suíno, congelado , em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, pacotes com até 1 Kg . O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter coloração e odor característico. Não poderá conter excesso de gelo. Deve conter orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento e registro e carimbo de inspeção sanitária SIF/DIPOA. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	800	Kg	26,58	21264,00
41.	Cebola branca selecionada, não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Com ausência de sujidades, parasitas ou larvas.	800	Kg	5,91	4728,00
42.	Cenoura , de boa qualidade, livre de rachaduras, pragas, danos mecânicos, podridões, deformações ou brotamento.	400	Kg	5,99	2396,00
43.	Chocolate em pó , constituído de cacau em pó (mínimo 50%) e açúcar. Sem aromatizantes e corantes. Não deve conter glúten e leite . Embalagem de 200g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	300	Unidade	14,00	4200,00
44.	Chuchu , de primeira, in natura, casca sã, sem rupturas, podridão, brotamentos e danos mecânicos, apresentando grau de maturação apropriado para o consumo e ausência de sujidades, parasitas ou larvas.	150	Kg	4,85	727,50
45.	Coco em flocos , sem açúcar, à base de polpa de coco desidratado. Não pode conter glúten, leite de vaca, soja, ovos e amendoim. Embalagem de 100g. Validade mínima de 6 meses contando da data de entrega.	200	Unidade	7,50	1500,00
46.	Couve flor , novo, de primeira qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, folhas e flores sãs, sem rupturas e sem sinais de podridão, danos físicos e mecânicos. Ausência de sujidades, parasitas ou larvas. Acondicionados em embalagens transparentes e resistentes pesando em média 300g , indicando o peso líquido.	200	Unidade	8,20	1640,00
47.	Creme de leite - UHT , consistência firme, sabor suave, embalagem Tetra Pak, não amassada, contendo 200 g de peso líquido Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	200	Un.	3,50	700,00
48.	Ervilha seca partida , tipo 1, de 1ª qualidade, grãos sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, em embalagem de 400 a 500 g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	200	Pacote	8,38	1676,00
49.	Extrato de tomate concentrado , embalagem de 300 a 350 g íntegra, sem amassados e ferrugem. Sem aditivos químicos. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	300	Unidade	3,90	1170,00
50.	Farinha de arroz, SEM GLÚTEN , embalagem de filme flexível de polipropileno transparente. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	50	Kg	9,45	472,50
51.	Farinha de mandioca , embalagem contendo 500 g, de papel ou filme flexível de polipropileno transparente. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	80	Pacote	5,74	459,20
52.	Farinha de milho fina – fubá, sem glúten , embalagem contendo 1 Kg, de papel ou filme flexível de polipropileno transparente. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	80	Kg	5,89	471,20
53.	Farinha de trigo especial , 1 Kg, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico. Isenta de pragas. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem de papel, limpa,	300	Kg	4,61	1383,00

	não violada e resistente. Validade mínima de 4 meses a partir da entrega.				
54.	Feijão carioquinha , limpo, de 1ª qualidade, isento de pragas e sujidades. Embalado em pacote plástico transparente de 1 Kg, resistente, não violado. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	200	Kg	10,70	2140,00
55.	Feijão preto tipo 1 , limpo, de 1ª qualidade, isento de pragas e sujidades. Embalado em pacote plástico transparente de 1 Kg, resistente, não violado. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	1300	Kg	8,89	11557,00
56.	Fermento biológico instantâneo seco , em envelopes de 10 g. Validade mínima de 8 meses a contar da entrega.	60	Unidade	2,30	138,00
57.	Fermento químico em pó , em embalagem resistente de 100 g. Validade mínima de 6 meses a contar da entrega.	120	Unidade	6,35	762,00
58.	Laranja suco , tipo 1, de classe média de boa qualidade e de boa aparência com casca brilhante, não podendo apresentardanos por praga, sinais de podridão, escurecimento, ferimentos ou defeitos da fruta.	1000	Kg	5,17	5170,00
59.	Laranja umbigo , tipo 1, de classe média de boa qualidade e de boa aparência com casca brilhante, não podendo apresentar danos por praga, sinais de podridão, escurecimento, ferimentos ou defeitos da fruta.	300	Kg	7,27	2181,00
60.	Leite condensado , produzido com leite integral, açúcar e lactose, de boa qualidade, em embalagem Tetra Pak de 395g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	80	Unidade	7,13	570,40
61.	Leite de coco , produzido a partir de leite de coco natural e água. Embalagem de 200 ml. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	80	Unidade	7,92	633,60
62.	Leite desnatado longa vida , por processamento UHT (Ultra High Temperature), embalagem Tetra Pak de 1 litro, com sistema de abertura "abre e fecha", não podendo estar amassada ou danificada. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	100	Litro	5,21	521,00
63.	Leite em pó integral , instantâneo, embalagem contendo de 380 a 400g. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega.	400	Unidade	19,98	7992,00
64.	Leite integral longa vida , por processamento UHT (Ultra High Temperature), embalagem Tetra Pak de 1 litro, não amassada ou danificada. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.	4500	Litro	5,05	22725,00
65.	Leite zero lactose , UHT, semidesnatado, 1% de gordura para dietas com restrição de lactose, longa vida, em embalagem tetra pak de 1 litro. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.	100	Litro	5,84	584,00
66.	Lentilha , "tipo 1", classe média, nova, pacote de 500g, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Validade mínima de 1 ano a partir da entrega.	300	Pacote	9,29	2787,00
67.	Limão Taiti , de 1º qualidade, grau médio de amadurecimento, com cascas sãs, sem rupturas e danos.	100	Kg	9,85	985,00
68.	Louro em folha , em embalagem plástica atóxica transparente de 5 g. Validade mínima de 6 meses.	100	Un	5,30	530,00
69.	Maçã , grupo avermelhado, nova, unidades em torno de 100g, grau médio de amadurecimento, casca sã, de boa qualidade, maturação uniforme, consistência firme, não podendo apresentar sinais de escurecimento ou machucados.	3000	Kg	11,65	34950,00
70.	Mamão formosa , de boa qualidade, grau médio de amadurecimento, consistência firme, casca sã, sem rupturas, sinais de escurecimento, danos mecânicos, mofo ou podridão. Tamanho médio de 1,5 Kg.	500	Kg	14,60	7300,00
71.	Manga , fruto de tamanho médio, íntegro e de primeira qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.	400	Kg	8,64	3456,00

72.	Manteiga com sal , extra, de primeira qualidade. Ingredientes: Creme de leite e cloreto de sódio. Embalagem contendo 200g. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.	100	Unidade	12,29	1229,00
73.	Margarina vegetal cremosa com sal , não deve conter gordura trans, de primeira qualidade, isento de ranço e outras características indesejáveis. Apresentada em pote plástico de 500g, com lacre hermeticamente fechado. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	60	Unidade	9,32	559,20
74.	Massa alimentícia de sêmola, tipo espaguete, sem ovos , pacote de 500g. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	700	Pacote	4,61	3227,00
75.	Massa alimentícia de sêmola, tipo parafuso, sem ovos , pacote de 500g. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	400	Pacote	4,56	1824,00
76.	Massa para pastel , tamanho médio, redonda com aproximadamente 12 cm de diâmetro, pacote com 500g, embalagem de polietileno atóxico. Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.	200	Pacote	8,10	1620,00
77.	Melão espanhol , médio amadurecimento, firmes, íntegros, sem manchas e cor característica uniforme.	200	Kg	8,91	1782,00
78.	Milho de pipoca , Premium, tipo 1, de primeira qualidade, grãos inteiros, polidos, limpos, isento de sujidades, parasitas e larvas, em embalagem atóxica de 400g a 500 g. Validade mínima de 4 meses a contar da entrega.	150	Unidade	4,95	742,50
79.	Milho verde, em sachê , de boa qualidade, grãos selecionados, embalagens de no mínimo 170g, íntegra. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	200	Pacote	4,64	928,00
80.	Nata , produto resfriado – deverá possuir como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado. Em embalagens de 270 a 300g. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega.	100	Unidade	11,25	1125,00
81.	Óleo vegetal de soja , refinado, em embalagem plástica de 900 ml. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega.	1000	Unidade	7,78	7780,00
82.	Orégano desidratado , em embalagem plástica atóxica de 50 g. Validade mínima de 6 meses.	60	Pacote	10,95	657,00
83.	Ovos de Galinha , novos, brancos, grandes, casca lisa. Devem ser uniformes, íntegros, limpos. Acondicionados em embalagem limpa e íntegra, fechada, com capacidade para 1 dúzia de ovos. Deve conter procedência e demais informações do produto, com registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. Data de fabricação de no máximo 5 dias a partir da data de entrega e prazo de validade de no mínimo 20 dias.	600	Dúzia	10,56	6336,00
84.	Pão de forma fatiado, sem lactose , sem gordura vegetal hidrogenada e sem adição de corantes. Unidade de 400g a 500g, novo, macio, sem presença de matérias estranhas e sujidades, não deve ser embalado quente e nem apresentar casca tostada em excesso. Embalagem de polietileno atóxico, rótulo contendo identificação do produto, dos ingredientes alérgenos informações nutricionais, data de fabricação e validade, peso, identificação do fornecedor. Data de fabricação inferior a 5 dias da data de entrega e validade mínima de 10 dias a contar da data de entrega. Apresentar Alvará Sanitário Estadual ou Municipal – cópia autenticada.	1800	Unidade	9,99	17982,00
85.	Pão de forma integral , contendo farinha de trigo integral, sem gordura vegetal hidrogenada e sem adição de corantes, com peso líquido entre 350g e 500g, Data de fabricação inferior a 5 dias da data de entrega e validade mínima de 10 dias a contar da data de entrega.	600	Unidade	13,45	8070,00
86.	Pão cacetinho sovado , em unidades de 70 gramas, macios, fabricados no dia da entrega. Feitos com farinha de trigo, sal, água e fermento. Não pode conter gordura vegetal hidrogenada, gordura trans, corantes e conservantes artificiais. Devem ser bem assados, não apresentar miolo cru e nem a casca tostada em excesso. Devem ser embalados não quentes, em sacos plásticos atóxicos e transparentes, em quantidade	3000	Kg	16,40	49200,00

A

	suficiente que não comprometa sua qualidade (pães amassados). Rotulagem com nome do produto, informações nutricionais (ou ficha técnica), quantidade de pães, peso, data de fabricação e validade,				
87.	Pão de leite , em formato de "hot dog", em unidades de em média 50g, sem gordura vegetal hidrogenada sem adição de corantes, feitos no dia da entrega. Os pães devem ser embalados, não quentes, em sacos plásticos atóxicos e transparentes, em quantidade suficiente que não comprometa sua qualidade (pães amassados). Os sacos com os pães deverão ser acondicionados em caixas plásticas limpas. O rótulo das embalagens deve conter: nome do produto, procedência, ingredientes e alérgenos , quantidade de pães, peso, data de fabricação e validade. Validade mínima de 3 dias.	3000	Kg	18,46	55380,00
88.	Pão Sovado , em formato de "hot dog", em unidades de em média 50g, SEM LEITE , sem gordura vegetal hidrogenada, sem adição de corantes, feitos no dia da entrega. Os pães devem ser embalados, não quentes, em sacos plásticos atóxicos e transparentes, em quantidade suficiente que não comprometa sua qualidade (pães amassados). Os sacos com os pães deverão ser acondicionados em caixas plásticas limpas. O rótulo das embalagens deve conter: nome do produto, ingredientes e alérgenos , procedência, quantidade de pães, peso, data de fabricação e validade. Validade mínima de 3 dias.	2000	Kg	17,94	35880,00
89.	Pimentão verde , brilhoso, firme e carnudo. Sem sinais de desidratação, tamanho médio, novo.	120	Kg	12,33	1479,60
90.	Polvilho doce , produto amiláceo extraído da mandioca. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deve conter glúten. Embalagem de 400 a 500g. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	50	Unidade	11,45	572,50
91.	Presunto fatiado , cozido, sem capa de gordura. A carne deve ser firme e úmida, mas não molhada, sem manchas amarelas ou verdes. Ingredientes carne suína magra. Embalagem fechada de até 1 Kg. Validade mínima de 1 mês a contar da entrega.	100	Kg	35,03	3503,00
92.	Queijo mussarela fatiado , em embalagem fechada de até 1 Kg, a vácuo em plástico transparente atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega.	200	Kg	53,13	10626,00
93.	Repolho verde , de boa qualidade, tamanho médio de aproximadamente 1,5 a 2 Kg, cabeças fechadas, maturação das folhas uniforme, consistente e firme, não podendo apresentar sinais de escurecimento, mofo, sujidades, parasitas ou larvas.	150	Kg	5,53	829,50
94.	Repolho roxo , de boa qualidade, tamanho médio de aproximadamente 1,5 a 2 Kg, cabeças fechadas, maturação das folhas uniforme, consistente e firme, não podendo apresentar sinais de escurecimento, mofo, sujidades, parasitas ou larvas.	100	Kg	6,80	680,00
95.	Requeijão cremoso , tradicional, pote de 400g, data de validade de no mínimo 2 meses a contar da data de entrega.	200	Unidade	18,62	3724,00
96.	Sal Refinado Iodado , em embalagem plástica de 1 Kg. Validade mínima de 1 ano.	200	Kg	2,71	542,00
97.	Salsicha de frango , resfriada, sem corantes artificiais. Em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa, não violada, resistente fechada à vácuo. Validade mínima de 45 dias a contar da data de entrega.	100	Kg	14,33	1433,00
98.	Sardinha ao próprio suco com óleo comestível , apresentada em latas de 125g de peso líquido, íntegras, sem amassados. Deve conter apenas Sardinha, água e óleo vegetal de soja. Validade mínima de 3 anos a contar da data de entrega.	500	Unidade	7,30	3650,00
99.	Suco de uva integral , natural, sem adição de açúcar, sem adição de conservantes, aromatizantes e corantes. Embalagem de vidro de 1,5 L. Validade mínima de 8 meses a partir da data	600	Unidade	19,76	11856,00

	de entrega.				
100.	Suco pronto para beber, sabores de uva, pêssego e abacaxi. Em embalagem Tetra Pak de 200 ml, com orifício na parte superior e canudo externo embalado. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega	3000	Unidade	3,50	10500,00
101.	Tomate longa vida , in natura, grau médio de amadurecimento, de maturação uniforme, consistência firme, de boa qualidade, sem fermentos ou defeitos, sem manchas, com ausência de danos mecânicos, sujidades, parasitas ou larvas.	1500	Kg	8,45	12675,00
102.	Vinagre de Álcool , embalagem resistente e transparente de 750 ml. Validade mínima de 6 meses.	80	Frasco	3,40	272,00
TOTAL (R\$)					701.750,30

1.2 Prazo de vigência:

A vigência da Ata de Registros de Preços será de 12 meses, podendo ser prorrogado por igual período, respeitando o limite estabelecido no artigo 106, da Lei Federal 14.133/2021, havendo disponibilidade orçamentária no ano da renovação, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 01 (um) exercício financeiro.

1.3 Estimativas do valor da contratação:

O custo estimado total da contratação é de setecentos e um mil e setecentos e cinquenta reais e trinta centavos (R\$701.750,30), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

2 – Fundamentação da contratação:

2.1 A Fundamentação da Contratação de aquisição e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3 – Descrição da solução como um todo, considerado ciclo de vida do objeto:

3.1 O objeto da contratação compreende a aquisição de gêneros alimentícios para o preparo da alimentação escolar oferecida aos alunos matriculados nas escolas municipais de Hulha Negra, durante os 200 dias letivos do ano de 2025, conforme cardápios elaborados pela Nutricionista Responsável Técnica do PNAE.

3.2 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizados em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4 – Requisitos da contratação**4.1 A contratação deverá observar os seguintes requisitos:****4.1.1 Da exigência de amostra:**

4.1.1.1 Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, os fornecedores classificados provisoriamente em primeiro lugar deverão apresentar amostra, as quais deverão ser submetidas a testes necessários.

4.1.1.2 Deverá ser apresentada uma (01) unidade de amostra para cada marca cotada pela vencedora.

4.1.1.3 Os gêneros alimentícios perecíveis, hortifrutis in natura (frutas e vegetais) estão dispensados da apresentação de amostras, sendo que suas qualidades e conformidades com o edital serão analisadas no recebimento.

4.1.1.4 As amostras deverão ser entregues no endereço Av. Getúlio Vargas 1645, 2º andar, sede da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, no prazo limite de 05 (cinco) dias úteis, no período das 08h às 11h30 e das 13h às 15:30h sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.1.1.5 É facultada a prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.1.1.6 Nos casos de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.1.1.7 Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

a) Conformidade com a descrição do edital quanto ao peso, embalagem, sabor, validade, e demais características citadas;

b) Aspectos sensoriais, de rendimento e preparo;

c) As legislações federais e estaduais vigentes, relativas ao registro, rotulagem de alimentos e padrões de identidade e qualidade, devendo conter no rótulo a denominação do produto, o registro de inspeção sanitário, a procedência, lote, data de fabricação e validade, informações do fabricante, quantidade (peso líquido), informação nutricional, lista de ingredientes, alérgenos, presença de glúten e lactose e orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento (na embalagem ou na Ficha Técnica).

4.1.1.8 As amostras entregues deverão estar acompanhadas de:

a) Relação de amostras apresentadas pela empresa, em 3 (três) vias iguais, em papel timbrado da empresa proponente conforme **Anexo II** - Modelo de Entrega de Amostras, as quais serão protocoladas, sendo que 01 via ficará com as amostras, 01 via ficará com o fornecedor e 01 via deverá ser anexada ao processo licitatório.

b) Cópia do Título de registro sanitário da empresa;

c) Cópia do Certificado de vistoria sanitária do transporte de alimentos;

d) Cópia do Certificado de Inspeção do Frigorífico e Abatedouro;

e) Ficha Técnica do produto quando as informações necessárias não constarem no rótulo.

4.1.1.9 As marcas de produtos já aprovadas, conforme as descrições do Banco de Amostras do Município (**Anexo III**) estão dispensadas de apresentação.

4.1.1.10 Amostras entregues desacompanhadas da documentação não serão aceitas.

4.1.1.11 As amostras deverão estar acondicionadas em caixas de papelão kraft, com etiqueta de identificação da empresa proponente, e devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega.

4.1.1.12 Se a amostra apresentada pelo primeiro classificado for rejeitada, será analisada a aceitabilidade da proposta do licitante subsequente. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.1.1.13 As marcas aprovadas integrarão o Banco de Amostras do Município.

4.1.1.14 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.1.1.15 Durante a vigência do contrato, caso o produto de alguma das marcas aprovadas apresente características desconformes daquelas aceitas no Parecer Técnico de Avaliação, será retirado do Banco de Amostras, mediante justificativa técnica.

4.1.1.16 Não serão aceitos no decorrer do processo, produtos com outras marcas e/ou fornecedores que não tenham sido aprovados no Parecer Técnico.

4.1.1.17 Em caso de necessidade de troca de marca ou fornecedor, por motivo de força maior devidamente justificado através de solicitação, e após análise de amostra e emissão de Parecer Técnico, poderão ser aceitos produtos com outras marcas e/ou fornecedores.

4.1.2 Da apresentação dos gêneros alimentícios

4.1.2.1 Os produtos alimentícios devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

4.1.2.2 Todos os alimentos embalados deverão conter no rótulo a denominação do produto, dados do fabricante, lote, data de fabricação e validade, peso líquido, informações nutricionais, orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento e quando for o caso o registro e carimbo de inspeção sanitária SIF/DIPOA, conforme legislações da ANVISA.

4.1.2.3 Os hortifrutigranjeiros devem apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.

4.1.2.4 Todos os alimentos devem apresentar embalagens originais, íntegras e limpas e embalagens secundárias limpas e resistentes.

4.1.2.5 Os hortifrutigranjeiros devem estar acondicionados em embalagens e em caixas plásticas limpas.

4.1.3 Do transporte dos gêneros alimentícios

4.1.3.1 O transporte dos alimentos deverá ser realizado em veículo fechado e limpo, apropriado nos termos da legislação vigente, em bom estado de conservação, constituído de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção, sem acarretar danos aos produtos.

4.1.3.2 O transporte deverá possuir alvará sanitário e a distribuição será de plena responsabilidade da contratada que deverá ter veículo próprio ou locado, autorizado para esta finalidade.

4.1.3.3 Caberá à contratada o descarregamento das mercadorias no momento das entregas, devendo está possuir pessoal disponível, sendo que os entregadores devem apresentar asseio pessoal, uniforme limpo e calçado fechado com identificação da empresa e utilizando touca, conforme normas da Vigilância Sanitária para tal serviço. As condições dos veículos e o aspecto do entregador serão verificados durante as entregas.

4.1.3.4 Durante a distribuição das mercadorias poderá ocorrer fiscalização por parte da Vigilância Sanitária – VISA de Hulha Negra ao carro de transporte, caixas utilizadas para transporte bem como aos gêneros alimentícios transportados, conforme Termo de Compromisso firmado com o FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

4.1.3.5 Alimentos resfriados e congelados deverão ser transportados em veículo refrigerado, fechado, garantindo a manutenção e controle da temperatura necessária para o produto (conforme tabela abaixo) que será fiscalizado pelo Serviço de Vigilância Sanitário. Somente será recebida a carne que estiver totalmente congelada.

PRODUTOS	TIPO DE VEÍCULOS E TEMPERATURA DOS ALIMENTOS
Percíveis (logurte e refrigerados)	Veículo tipo baú refrigerado, temperatura entre 0°C e 4°C.
Altamente percíveis (carnes congeladas)	Veículo tipo baú refrigerado, temperatura com tolerância de no máximo -15°C.

4.2 Caso as Gestoras e/ou Responsável Técnica do Setor de Alimentação Escolar, da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, verificar a necessidade de realizar análises microbiológicas ou físico-químicas em algum produto, a contratada será responsável pelo pagamento de todas as despesas relacionadas ao encaminhamento deste serviço, inclusive as despesas laboratoriais.

4.2 A proposta escolhida deve atender as determinações legais, atendendo a média de valores disponibilizados para a realização da aquisição.

4.3 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.4 A contratação deverá ser realizada nos termos da Lei 14.133/21.

5 – Modelo de execução contratual:

5.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios ocorrerá na data constante nas planilhas de distribuição expedidas com a Autorização de Fornecimento, que serão enviadas por e-mail pela secretaria requisitante.

5.2. O prazo máximo para a entrega do objeto é de **até 5 (cinco) dias** a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento expedida pela Secretaria requisitante.

5.3. Caso observe algum evento que a impeça de realizar a entrega na data solicitada, a contratada deverá comunicar as razões respectivas antecipadamente para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, e atenda ao interesse da Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

5.4. Os alimentos percíveis deverão ser entregues quinzenalmente, e os alimentos não percíveis poderão ter entregas quinzenais ou mensais, sempre no primeiro dia útil da semana, nas datas informadas nas planilhas de distribuição. A entrega dos pães deverá ser realizada até às 8h30, conforme a data solicitada.

5.5 Poderão ser solicitadas entregas semanais de hortaliças e frutas, principalmente nos meses do ano com temperaturas mais elevadas. Também poderão ser solicitadas entregas em outros dias da semana, conforme necessidade da SMEC.

5.6 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela contratada diretamente nas escolas municipais, conforme os endereços a seguir:

Escola	Local de entrega	Horário de entrega
E.M.E.F. Monteiro Lobato	Avenida Getúlio Vargas, 1401 – Centro	8h às 9h e das 13:30h às 16:30h
E.M.E.F. Auta Gomes	Área Industrial Frigorífico Pampeano - Santo Antônio.	8h às 11:30h e das 13:30h às 16:30h
E.M.E.F. Colônia Nova Esperança	Assentamento Nova Esperança, zona rural.	8h às 11:30h e das 13:30h às 16:30h
Creche Municipal Tia Elaine Bastos	Rua Pedro Rabione Sacco, nº 527 - Centro.	8h às 11:30h
Pré-escola, Anexo E.E.E.F. Chico Mendes	SMEC – Avenida Getúlio Vargas, 1645, 2º andar - Centro.	8h às 11:30h

5.7 As entregas só serão recebidas nos horários previamente combinados com as diretoras de cada escola, durante o horário de trabalho das merendeiras e após o término da distribuição da alimentação escolar aos alunos, de forma que não atrapalhe o processo de distribuição e evite contaminação das refeições preparadas.

5.8 A entrega de merenda na Secretaria também deverá ser rigorosamente cumprida, dentro do seu horário de funcionamento, sob pena de não ter seus produtos recebidos e sofrer notificação.

5.9 Os produtos não serão recebidos fora do horário de funcionamento das escolas e SMEC.

5.10 A diretora da escola ou funcionário responsável deverá conferir a mercadoria, realizando a pesagem quando necessário na presença do representante da contratada, de acordo com a Guia de Recebimento e a **Nota Fiscal Eletrônica** (NFE), referente apenas aos produtos da Escola.

5.11 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 5 dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.12 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.13 Caso falte algum gênero alimentício na entrega, a contratada deverá enviá-lo no prazo de 24 horas, se causarem prejuízo ao cardápio da semana. Para os demais casos, a contratante informará um prazo superior na notificação.

5.14 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de cinco (5) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

5.12 As notas fiscais só serão pagas após o recebimento de todos os itens.

5.13 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

6 – Modelo de gestão do contrato:

6.1 A fiscalização do contrato ficará sob responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação e Cultura de Hulha Negra.

6.2 O recebimento nas escolas ocorrerá a cargo das diretoras e servidores designados que farão a conferência dos produtos recebidos.

6.3 Itens faltantes ou em desacordo com este Termo de Referência, serão formalmente informados através do preenchimento do Formulário de inconformidades de entrega da Alimentação Escolar, e encaminhados por e-mail à contratada.

6.4 A nutricionista da Secretaria Municipal de Educação e Cultura de Hulha Negra, fará o acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato, podendo solicitar substituição de produto quando:

- não estiver em conformidade com edital;
- o produto entregue esteja em desacordo com a qualidade exigida;
- houver risco iminente de saúde ao aluno, solicitando a presença da vigilância sanitária; e

d) produtos entregues vencidos, deteriorados.

6.5 A Vigilância Sanitária do município de Hulha Negra fará a inspeção sanitária dos gêneros alimentícios adquiridos, bem como a fiscalização ao carro de transporte, conforme Termo de Compromisso firmado com o FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

7 – Critério de medição e de pagamento:

7.1. Os pagamentos serão efetuados em até 10 dias da apresentação da Nota Fiscal Eletrônica, obedecidas às formalidades e ocorrência da regular liquidação da despesa e seu processamento. No preço, está incluso todos os custos relacionados com este Termo de Referência.

7.2. O critério de julgamento das propostas é o de menor preço.

7.3. O processo de aquisição poderá ser realizado após o recebimento do pedido de compra ou nota de empenho, pelo fornecedor.

7.4. Os demais atos referentes a este procedimento serão publicados no Site Oficial do Município (<https://hulhanegra.rs.gov.br/>).

8 – Forma e critérios de seleção do fornecedor:

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Pregão, conforme art. 28, inciso I, Sistema de Registro de Preços, conforme art. 40, inciso II, da Lei n.º 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de menor preço.

8.2. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado.

8.3. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9 – Adequação orçamentária e Fiscal de contrato:

ÓRGÃO	DOTAÇÃO	PROJ/ATIVIDADE	ELEMENTO DESPESA	COD RED	VALOR R\$
Secretaria de Educação	557 560	Fornecimento de Merenda Escolar	3.3.90.30.07	557 560	R\$701.750,30

Atuarão como **Fiscais de contrato** da presente contratação os servidores:

TITULAR: Cristiane Pereira Gonçalves

SUBSTITUTO: Cíntia Wolff Lüdtke

Hulha Negra, 12 de fevereiro de 2025.