PREFEITURA DE IRANI
Um município para todos!

TERMO DE REFERÊNCIA

O Termo de Referência em epígrafe tem por finalidade, atender ao disposto na legislação vigente, no que concerne às contratações públicas, em especial ao artigo 37, inciso XXI da CRFB/88 e aos dispositivos da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como normatizar, disciplinar e definir os elementos que nortearão o Processo Licitatório.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. Natureza

Os objetos da presente demanda são de natureza comum, podendo ser definidos no edital por meio de especificações objetivas que se prestam a estabelecer o padrão de qualidade desejado pela Administração Pública, de acordo com características usuais no mercado, visando a aquisição de gêneros alimentícios para fornecimento aos alunos das escolas e creches para o primeiro semestre de 2026.

1.2. Quantitativos e especificação do produto

Item	Descrição completa do item	Um	Qtd
1	AGNOLINE DE FRANGO E GADO: Feito de farinha de trigo, ovos, sal, carne de frango e gado moído, óleo e temperos naturais. Acondicionados em embalagens de polipropileno de 01 kg congelados.	KG	150,00
2	CARNE BOVINA - ISCAS Características Gerais: Carne bovina, preparada do patinho, acém ou paleta. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados no órgão competente. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparentes, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto.	KG	850,00
3	CARNE BOVINA MOÍDA Características Gerais: Crane selecionada, preparada de cortes bovinos. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados no orgão competente. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparentes, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	KG	850,00
4	Carne suína iscas, resfriada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponervroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 2 kg. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade de 4 meses, registro no ministério da agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM)	KG	850,00
5	Carne Suína lombo fatiado: carne de lombo fatiada preparada do lombo suíno. O produto será elaborado com matérias primas selecionadas, e o produto registrado no órgão competente. Acondicionada em embalagem transparente ,fechada, rotulada. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade de 4 meses, registro no	KG	400,00

	ministério da agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).		
6	FARINHA DE MILHO - COLONIAL 1KG, Produto obtido pela moagem em moinho de pedra, em grãos selecionados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas. Acondicionada em embalagem plástica de polipropileno transparente e resistente em embalagem de 01 kg.	PCT	250,00
7	Macarrão Caseiro embalagem de 1 kg	KG	400,00
8	MANDIOCA S/ CASCA Características Gerais: Raízes de mandioca previamente descascada e lavadas. não poderá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal, brancas com pontos amarelos escuro e/ou marrom. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	KG	400,00
9	MANTEIGA COLONIAL	KG	100,00
10	Pão de Hot Dog de 60gr cada unidade	UN	14.000,00
11	Pão caseiro integral embalagem com 700 gr	UN	150,00
12	Peixe (filé), espécie tilápia, em kg cortado em filé, sem pele, sem espinho, congelado, isento de toda e qualquer evidencia de decomposição, produto próprio para o consumo humano, rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	200,00
13	QUEIJO MUSSARELA FATIADO Características Gerais: Apresenta textura firme, sabor suave. Embalagem: intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas, rotulada com data de fabricalçao e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	KG	200,00
14	SUCO DE UVA 100% NATURAL. EMBALAGEM DE 1 LITRO. NA EMBALAGEM DEVERÃO CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO.	LT	400,00
15	TEMPERO VERDE (CEBOLINHA E SALSA 100GR CADA MAÇO) - de 1ª qualidade, isento de partes pútridas. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.	MAÇ	250,00
16	ALFACE – de 1ª qualidade, lisa ou crespa, verde ou roxa, nova, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, tamanho médio. Livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturidade	UND	400,00
17	Couve manteiga em maço de 1ª qualidade classificada, fresca com folhas uniformes, limpas sem manchas escuras ou amareladas, Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.	MÇ	200,00
18	Linguiça toscana e Pernil tipo 1: Preparada de cortes suínos e especiarias. O Produto deverá ser elaborado com matéria primas selecionadas, e outros produtos registrados no órgão competente. Acondicionada em embalagem transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto.	KG	300,00
19	Arroz Tipo I - Colonial: Arroz isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, de pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. Embalagem: pacotes de polietileno transparente de 2 kg, resistente e sem rupturas.	KG	150,00
20	Canjiquinha/Quirera (não transgênica) embalagem 500 gr	PCT	200,00
21	Beterraba de 1ª qualidade e classificada, fresca, Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.	KG	200,00

22	Brócolis de 1ª qualidade e classificada, fresca, Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.	UND	200,00
23	Couve flor de 1ª qualidade e classificada, fresca, Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.	UND	200,00
24	Repolho Branco de 1ª qualidade e classificada, fresca, Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.	UND	200,00
25	Milho verde espiga orgânico grãos dentados amarelos, espigas grandes e cilíndricas, bem empalhadas, sabugo branco, boa granação.	UND	1.500,00
26	Banana prata de 1ª qualidade e classificada, fresca, nível médio de amadurecimento. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.	KG	1.000,00
27	Tomate: de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau médio de maturação, com casca sã, sem rupturas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas, sabor, cor e tamanho característico, sem folhas e sem terra. Produto íntegro. Produto fornecido in natura.	KG	800,00
29	Moranga cabotiá sabor, cor e tamanho característicos. Livre de pragas. Produto íntegro. Produto fornecido in natura.	KG	6,40
30	Morango in natura em kg de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, sem rupturas, com tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas.	KG	32,00
31	Bolacha de açúcar mascavo sem glacê em Kg	KG	30,00
32	Bolacha sem lactose em Kg	KG	30,00
33	Açúcar mascavo embalagem de 1 kg	KG	15,20
34	Feijão embalagem 1 kg	KG	12.60
35	Geleia de frutas embalagem de 600 gr	UND	20,00
36	Melado embalagem 1 kg	KG	15,50
37	Doce de Frutas embalagem de 1 kg	KG	17,00
38	Farinha de arroz embalagem de 1 kg	KG	12,00

1.3. Prazo e eventual prorrogação

O Contrato terá vigência de 12 meses, prorrogável por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso;

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado. O PNAE tem por objetivo contribuir 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.

Dentre as diretrizes do PNAE, destacam-se: o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis; bem como, o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais.

Esta Chamada Pública se justifica, portanto, pelo dever de cumprimento da legislação e pelo compromisso da oferta de alimentação saudável e adequada, a fim de contribuir para a segurança alimentar e nutricional e a saúde dos indivíduos e da coletividade.
Incorporar a alimentação fornecida aos alunos da rede de ensino municipal através do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis e apoiando o desenvolvimento sustentável, com os incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados e sazonais.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. Constata-se que a solução mais adequada ao atendimento da necessidade dos órgãos participantes é a realização de Credenciamento/Chamada Pública.
3.2. Conforme estabelece a Resolução FNDE nº 06/2020, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE:

Art. 23 A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

Art. 24 A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por: I – Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947/2009 e dos arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei 8.666/1993;

Art. 30 A aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Família e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei 11.947/2009, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria. § 1º Quando a EEx optar pela dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14, § 1º da Lei nº 11.947/2009, a aquisição será feita mediante prévia chamada pública.

Art. 32 As EEx deverão publicar os editais de chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar em sítio eletrônico oficial e na forma de mural em local público de ampla circulação e divulgar para organizações locais da agricultura familiar e para entidades de assistência técnica e extensão rural do município ou do estado. Se necessário, publique-se em jornal de circulação regional, estadual ou nacional e em rádios locais.

Parágrafo único. Os editais das chamadas públicas devem permanecer abertos para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 20 dias corridos.

Para habilitação dos projetos de venda deve-se seguir o previsto no Art. 36 DA Resolução FNDE nº06/2020.
Art. 39 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras: (Redação dada pela Resolução CD /FNDE nº 21/2021, de 16 de novembro de 2021).

3.3. De acordo com Resolução nº 03/2025, que altera a Resolução nº 06/2020, art. 21 prevê a aplicação dos recursos no âmbito do PNAE: I - no mínimo 80% (oitenta por cento) devem ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados. No art. 29. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, a entidade executora deverá executar, no mínimo 30% (trinta por cento), na aquisição

de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. O suco descrito no item 1 da tabela constante do item 1 (Condições Gerais da Contratação) deverá:
4.1.1. ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo;
4.1.2. ser envasado assepticamente em embalagem hermética sem a necessidade de refrigeração. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Validade: mínimo 8 meses.
4.2. Os fornecedores deverão garantir que os gêneros alimentícios serão entregues de acordo com as especificações descritas neste Termo de Referência.
4.3. Os gêneros alimentícios deverão atender ao disposto na legislação vigente de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento (MAPA).
4.4. Os produtos deverão ser obtidos, processados, envasados, 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. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Além disso, os produtores de uvas devem atender às Boas Práticas Agrícolas (BPA), ao sistema de controle de contaminantes/resíduos e de rastreabilidade.
4.5. As embalagens dos gêneros alimentícios não deverão apresentar danos que possam comprometer a sanidades dos gêneros alimentícios.
4.6. O produto deverá ser produzido em local que possui inscrição no Ministério da Saúde, por meio de Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município ou inscrição no Ministério da Agricultura, devendo possuir, neste caso, o Registro do Estabelecimento.
4.7. Os produtos deverão apresentar mínimo de 85% (oitenta e cinco por cento) de sua validade na data de entrega.
4.8. A critério da Secretaria, poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período inferior a 85% de sua validade, desde que a Contratada solicite autorização por escrito em até 3 (três) dias úteis antes da entrega. O setor requisitante avaliará e decidirá pelo deferimento ou indeferimento do pedido.
4.9. Os gêneros alimentícios utilizados nos cardápios poderão ser substituídos com autorização prévia da nutricionista da Secretaria de Educação, por outro alimento do mesmo grupo com valor nutricional equivalente.

4.1. Cabe à proponente VENCEDORA:

4.1.1.1. Executar o objeto de acordo com o disposto neste termo de referência, bem como em eventual edital que o integre;
4.1.1.2. Manter, durante a execução do objeto todas as condições de habilitação previstas no edital e em compatibilidade com as obrigações assumidas.
4.1.1.3. Responsabilizar-se por eventuais danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto.
4.1.1.4. Responsabilizar-se pelos custos inerentes a encargos tributários, sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários, securitários e de gerenciamento, resultantes da execução do objeto

4.1.1.5. Obedecer ao objeto e as disposições legais contratuais, prestando-os dentro dos padrões de qualidade, continuidade e regularidade.
4.1.1.6. Exigir do órgão requisitante a Solicitação e a Autorização de Fornecimento para a efetiva execução do objeto.
4.1.1.7. Fornecer os produtos de acordo com as necessidades do Município de Irani, entregando os pedidos dos gêneros alimentícios em locais e horários pré-estabelecidos pela Nutricionista.
4.1.1.8. Manter, durante a execução do objeto todas as condições de habilitação previstas no Edital e em compatibilidade com as obrigações assumidas.
4.1.1.9. Responsabilizar-se por eventuais danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto.
4.1.1.10. Responsabilizar-se pelos custos inerentes a encargos tributários, sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários, securitários e de gerenciamento, resultantes da execução do objeto
4.1.1.11. Obedecer ao objeto e as disposições legais contratuais, prestando-os dentro dos padrões de qualidade, continuidade e regularidade.
4.1.1.12. Exigir do órgão requisitante a Solicitação e a Autorização de Fornecimento para a efetiva execução do objeto.
4.1.1.13. Cotar e entregar materiais em conformidade com as características mínimas constantes nas especificações do objeto quando necessário.
4.1.1.14. Fornecer materiais de primeira qualidade e estar de acordo com as normas e legislação pertinentes para cada um, e apresentar as características originais do fabricante quando aplicável.
4.1.1.15. Reparar, remover, refazer ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os itens em que se verificarem defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas.
4.1.1.16. Arcar com as despesas de carga, descarga e frete referentes às entregas dos materiais, inclusive as oriundas da devolução e reposição de mercadorias recusadas por não atenderem ao Edital.
4.1.1.17. Responsabilizar-se por eventuais danos decorrentes de acidentes de veículos quando do deslocamento para realização dos trabalhos contratados, sejam eles pessoais, materiais ou morais, inclusive de terceiros, além de notificações por infrações ao Código de Trânsito Brasileiro.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. O contrato passará a produzir os seus efeitos a partir do momento da assinatura pelas partes.
5.2. O CONTRATANTE entregará os pedidos dos gêneros alimentícios aos fornecedores contratados em locais e horários pré-estabelecidos.
5.3. Com a devida notificação, podem o local e horário sofrerem ajustes pelo responsável técnico da secretaria de educação ao longo do período do contrato.
5.4. Os fornecedores são responsáveis pela qualidade da entrega, seja por serviço próprio ou terceirizado. Deverão assegurar que seja realizada em veículos adequados às características dos gêneros alimentícios desta Chamada Pública nas quantidades, data, horário e local estabelecido. O entregador deverá acompanhar todo o processo de conferência dos gêneros alimentícios na Unidade Escolar.
5.5. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.
5.6. Os veículos utilizados para o transporte dos gêneros alimentícios deverão estar licenciados no órgão de Vigilância Sanitária de origem, conforme Resolução SMG nº 693/2004.

5.7. Os veículos para transporte de alimentos deverão apresentar-se em bom estado de conservação e com higienização adequada, equipados com estrados de acordo com a legislação vigente, conforme a Resolução SMG nº 604/2002.
5.8. Os gêneros alimentícios deverão estar dispostos no veículo de forma organizada e acondicionados em embalagens próprias para alimentos.
5.9. Os gêneros alimentícios deverão estar acondicionados e transportados em embalagens íntegras, limpas, próprias para contato com alimentos e sua comercialização, visando proteção, conservação e integridade dos mesmos.
5.10. Não é permitido o transporte de alimentos concomitante ao de pessoas, animais ou qualquer outro tipo de material, de forma a não contaminar ou deteriorar o produto.
5.11. No documento fiscal de venda e no Termo de Recebimento deverão constar além do estabelecido na legislação vigente, o nome padronizado e a quantidade dos gêneros alimentícios que estiverem sendo entregues.
5.12. Quando ocorrer a necessidade de substituição de gêneros alimentícios, os fornecedores deverão comunicar, COM JUSTIFICATIVA, ao contratante, conforme estabelecido no art. 33 da Resolução nº06/2020, ficando esta substituição sujeita a avaliação da equipe técnica de nutrição.
5.13. O fornecedor se compromete a entregar os gêneros alimentícios nos preços propostos durante a vigência do contrato.
5.14. Será de responsabilidade exclusiva do fornecedor o ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso do fornecimento, que deverão ser apurados em processo administrativo próprio.
5.15. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues com as seguintes características: frescas; ter suas características sensoriais normais preservadas (aparência, cor, odor, sabor e textura), estar isentos de impurezas e matérias estranhas, insetos, parasitas e umidade; apresentarem estado de maturação adiantada, mas incompleta; tamanho uniforme; cor, odor e sabor próprios da espécie; estarem íntegras; isentas de danos mecânicos (lesão causada por ação física), danos por pragas ou doenças (lesão, mancha ou furo), insetos, sujidades e matérias estranhas aderidas à superfície externa e umidade externa anormal. Não deverão apresentar defeitos graves (dano profundo e podridão).
5.16. É considerado dano profundo, quando a lesão compromete a polpa da hortaliça, frutas e podridão, o processo de decomposição que apresenta necrose nos tecidos, de aspecto desidratado (seco) ou aspecto aquoso (mole) e odor fétido.
5.17. Os gêneros alimentícios descritos, serão adquiridos de acordo com o período da safra e sua frequência de utilização em conformidade ao plano alimentar proposto pela Nutricionista, de entrega dos bens será de até 05 (cinco) dias úteis a contar da data de recebimento da Autorização de Fornecimento (AF) pela Contratada.
5.18. A entrega será realizada na Secretaria requisitante, durante o horário de funcionamento, em data a ser previamente agendada junto à Unidade Gestora.
5.19. É vedada a subcontratação.
5.20. A Contratada deverá prestar garantia conforme disposto no artigo 26 da Lei Federal nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. Da área solicitante e da fiscalização

6.1.1. Fica a Secretaria Municipal de Educação de Irani/SC responsável pela fiscalização e acompanhamento do presente contrato, nos moldes da Lei nº 14.133/2021. A fiscalização na entrega e controle referente à quantidade/qualidade dos produtos desta licitação será de competência, também, da Unidade Gestora.

6.1.2. As comunicações entre o Órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
6.1.3. O Órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
6.1.4. Cabe à Unidade Gestora:
6.1.4.1. Tomar todas as providências necessárias à execução do processo licitatório.
6.1.4.2. Fiscalizar a execução do objeto através do Fiscal do Contrato.
6.1.4.3. Efetuar o pagamento a proponente vencedora de acordo com o estipulado neste Edital.
6.1.4.4. Emitir a Solicitação de Fornecimento para que a proponente vencedora proceda à efetiva execução do objeto.
6.1.4.5. Acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos, atestar nas notas fiscais/faturas o efetivo fornecimento dos objetos deste documento.
6.1.4.6. Rejeitar, no todo ou em parte, os itens entregues, se estiverem em desacordo com a especificação e da proposta de preços da CONTRATADA.
6.1.4.7. Comunicar à CONTRATADA todas e quaisquer irregularidades observadas durante o recebimento dos itens solicitados.
6.1.4.8. Notificar a CONTRATADA no caso de irregularidades encontradas na entrega dos itens solicitados.
6.1.4.9. Solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição dos materiais/serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.
6.1.4.10. Conceder prazo de 3 (três) dias úteis, após a notificação, para a CONTRATADA regularizar as falhas observadas.
6.1.4.11. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. O Município de Irani efetuará o pagamento dos objetos desta licitação, ao(s) licitante(s) vencedor (es), após o fornecimento, em até 15 (quinze) dias, a partir da data de emissão da Nota Fiscal devidamente atestada(s) pelo servidor responsável pelo recebimento.
7.2. O pagamento será efetuado mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada no Banco do Brasil ou por boleto bancário.
7.3. Para fazer jus ao pagamento, a contratada deverá apresentar nota fiscal, de acordo com a autorização de fornecimento, descrevendo o serviço prestado, a quantidade, preço unitário, preço total e número da autorização de fornecimento.
7.4. Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento dos preços ou correção monetária.
7.5. Os bens poderão ser rejeitados no todo ou em arte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis, inclusive por eventuais perdas e danos decorrentes da mora.
7.6. Deverá ser emitida Nota Fiscal em nome do Município de Irani/SC, com a seguinte descrição: MUNICÍPIO DE IRANI/SC, Pessoa Jurídica de Direito Público, CNPJ n. 82.939.455/0001-31, com sede física na rua Eilírio de Gregori, 207, bairro Centro, Irani/SC, CEP 89680-000.
7.7. A Nota Fiscal/Fatura que for apresentada com erro será devolvida ao detentor, para retificação ou substituição.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de CHAMADA PÚBLICA, na modalidade INEXIGIBILIDADE, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

8.2. O fornecimento do objeto será PARCELADO, de acordo com as necessidades da Secretaria requisitante.

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Item	Descrição completa do item	Um	Qtd	Valor Unit	Valor Total
1	AGNOLINE DE FRANGO E GADO: Feito de farinha de trigo, ovos, sal, carne de frango e gado moído, óleo e temperos naturais. Acondicionados em embalagens de polipropileno de 01 kg congelados.	KG	150,00	36,00	5.400,00
2	CARNE BOVINA - ISCAS Características Gerais: Carne bovina, preparada do patinho, acém ou paleta. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados no órgão competente. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparentes, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto.	KG	850,00	44,20	37.570,00
3	CARNE BOVINA MOÍDA Características Gerais: Crane selecionada, preparada de cortes bovinos. O produto será elaborado com matérias-primas selecionadas, e os produtos registrados no orgão competente. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparentes, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	KG	850,00	41,35	35.147,50
4	Carne suína iscas, resfriada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponervroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 2 kg. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade de 4 meses, registro no ministério da agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM)	KG	850,00	33,60	28.560,00
5	Carne Suína lombo fatiado: carne de lombo fatiada preparada do lombo suíno. O produto será	KG	400,00	28,90	11.560,00

	elaborado com matérias primas selecionadas, e o produto registrado no órgão competente. Acondicionada em embalagem transparente ,fechada, rotulada. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade de 4 meses, registro no ministério da agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).				
6	FARINHA DE MILHO - COLONIAL 1KG, Produto obtido pela moagem em moinho de pedra, em grãos selecionados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas. Acondicionada em embalagem plástica de polipropileno transparente e resistente em embalagem de 01 kg.	PCT	250,00	7,35	1.837,50
7	Macarrão Caseiro embalagem de 1 kg	KG	400,00	20,92	8.368,00
8	MANDIOCA S/ CASCA Características Gerais: Raízes de mandioca previamente descascada e lavadas. não poderá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal, brancas com pontos amarelos escuro e/ou marrom. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas.	KG	400,00	10,33	4.132,00
9	MANTEIGA COLONIAL	KG	100,00	43,60	4.360,00
10	Pão de Hot Dog de 60gr cada unidade	UN	14.000,00	1,70	23.800,00
11	Pão caseiro integral embalagem com 700 gr	UN	150,00	11,00	1.650,00
12	Peixe (filé), espécie tilápia, em kg cortado em filé, sem pele, sem espinho, congelado, isento de toda e qualquer evidencia de decomposição, produto próprio para o consumo humano, rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	200,00	50,90	10.180,00
13	QUEIJO MUSSARELA **FATIADO** Características Gerais: Apresenta textura firme, sabor suave. Embalagem: intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente e sem rupturas, rotulada com data de fabricalçao e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	KG	200,00	43,50	8.700,00
14	SUCO DE UVA 100% NATURAL. EMBALAGEM DE 1 LITRO. NA EMBALAGEM DEVERÃO CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO.	LT	400,00	14,50	5.800,00
15	TEMPERO VERDE (CEBOLINHA E SALSA 100GR CADA MAÇO) - de 1ª qualidade, isento de partes pútridas. Deve apresentar características	MAÇ	250,00	6,00	1.500,00

	bem definidas, bem formadas. Livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.				
16	ALFACE – de 1ª qualidade, lisa ou crespa, verde ou roxa, nova, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, tamanho médio. Livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturidade	UND	400,00	5,00	2.000,00
17	Couve manteiga em maço de 1ª qualidade classificada, fresca com folhas uniformes, limpas sem manchas escuras ou amareladas, Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.	MÇ	200,00	5,00	1.000,00
18	Linguiça toscana e Pernil tipo 1: Preparada de cortes suínos e especiarias. O Produto deverá ser elaborado com matéria primas selecionadas, e outros produtos registrados no órgão competente. Acondicionada em embalagem transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais do produto.	KG	300,00	27,90	8.370,00
19	Arroz Tipo I - Colonial: Arroz isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, de pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, mofados ou carunchados. Embalagem: pacotes de polietileno transparente de 2 kg, resistente e sem rupturas.	KG	150,00	9,90	1.485,00
20	Canjiquinha/Quirera (não transgênica) embalagem 500 gr	PCT	200,00	5,30	1.060,00
21	Beterraba de 1ª qualidade e classificada, fresca, Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.	KG	200,00	5,00	1.000,00
22	Brócolis de 1ª qualidade e classificada, fresca, Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.	UND	200,00	6,00	1.200,00
23	Couve flor de 1ª qualidade e classificada, fresca, Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.	UND	200,00	6,00	1.200,00
24	Repolho Branco de 1ª qualidade e classificada, fresca, Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.	UND	200,00	5,00	1.000,00

25	Milho verde espiga orgânico grãos dentados amarelos, espigas grandes e cilíndricas, bem empalhadas, sabugo branco, boa granação.	UND	1.500,00	2,50	3.750,00
26	Banana prata de 1ª qualidade e classificada, fresca, nível médio de amadurecimento. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturidade.	KG	1.000,00	5,90	5.900,00
27	Tomate: de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau médio de maturação, com casca sã, sem rupturas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas, sabor, cor e tamanho característico, sem folhas e sem terra. Produto íntegro. Produto fornecido in natura.	KG	800,00	7,21	5.768,00
29	Moranga cabotiá sabor, cor e tamanho característicos.Livre de pragas. Produto íntegro. Produto fornecido in natura.	KG	6,40	300,00	1.920,00
30	Morango in natura em kg de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, sem rupturas, com tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas.	KG	32,00	100,00	3.200,00
31	Bolacha de açúcar mascavo sem glacê em Kg	KG	30,00	150,00	4.500,00
32	Bolacha sem lactose em Kg	KG	30,00	50,00	1.500,00
33	Açúcar mascavo embalagem de 1 kg	KG	15,20	80,00	1.216,00
34	Feijão embalagem 1 kg	KG	12.60	200,00	2.520,00
35	Geleia de frutas embalagem de 600 gr	UND	20,00	80,00	1.600,00
36	Melado embalagem 1 kg	KG	15,50	80,00	1.240,00
37	Doce de Frutas embalagem de 1 kg	KG	17,00	80,00	1.360,00
38	Farinha de arroz embalagem de 1 kg	KG	12,00	60,00	720,00
TOTAL DOS ITENS					**R$ 242.074,00**
Valor por extenso: Duzentos e quarenta e dois mil e setenta e quatro reais.					

9.1. O custo total estimado da contratação é de **R$ 242.074,00 (duzentos e quarenta e dois mil setenta e quatro reais).**

10.ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Plano de Contratações Anual do Município de Irani, previstas para este exercício, nas dotações abaixo discriminadas:

Unidade Orçamentária: 2004 – SECRETARIA DA EDUCAÇÃO
Função: 12 - Educação

Subfunção: 306 - Alimentação e Nutrição
Programa: 1002 – PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Ação: 2.7 - MERENDA ESCOLAR
Elemento: 3390
Fonte de Recurso: PNAE
Despesa: 20 e 21

11.**INDICAÇÃO DO LOCAL DE ENTREGA**

Local	Endereço
Creche Neri Terezinha Guareschi **Horário de Entrega:** Matutino:07h30min. às 10h00min. Vespertino: 13h15min. às 16h00min	Rua José Kades, 901, centro
Creche Sonho Mágico **Horário de Entrega:** Matutino:8h00min. às 11h00min. Vespertino: 13h30min. às 15h00min	Rua Antônio Ernani Luz Guerreiro, n° 230, Bairro Santo Marcon
Creche Raio de Luz **Horário de Entrega:** Matutino:7h30min. às 10h30min. Vespertino: 13h30min. às 16h00min	Rua Santa Luiza n° 81, Bairro Santo Antônio
Creche Um Pedacinho do Céu **Horário de Entrega:** Matutino:8h00min. às 11h00min. Vespertino: 13h15min. às 16h00min	Rua Santa Maria, n° 15, Bairro Alto Irani
EEBM Sebastião Rodrigues de Souza **Horário de Entrega:** Matutino: 8h00min às 9h15min. 10h15min às 11h00min. Vespertino: 13h45min. às 15h15min. 16h15min. às 17h00min.	Rua Governador Ivo Silveira, n°1121, centro
EEBM Prefeito Valdecir Ângelo Zampieri **Horário de Entrega:** Matutino: 7h30min. às 9h00min. 10h15min. às 11h00min. Vespertino:13h30min às 15h00min. 16h15min. às 17h00min	Rua Padre João Pollmann, n° 105, Bairro Santo Marcon

12. **DA GARANTIA EXIGIDA**

12.1. A Contratada deverá prestar garantia conforme disposto no artigo 26 da Lei Federal nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

13.TERMO DE ACEITE

Declaro, nos termos da Lei 14.133/2021, que serei responsável pela fiscalização do contrato originado por esse Processo Licitatório, acompanhando e anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que se fizer necessário à regularização das faltas ou defeitos para exigir seu fiel cumprimento.

Nome do Fiscal: Giovana Aparecida Dias
Cargo/função: Nutricionista
Matrícula: 2434
Unidade: Secretária de Educação, Cultura e Esportes
Contato: (49) 3432-3220
e-mail: nutri@irani.sc.gov.br
Assinatura do fiscal: _____

Irani/SC, 15 dezembro de 2025.

MARIA INEZ DE BASTIANI:52193977968
Assinado de forma digital por MARIA INEZ DE BASTIANI:52193977968
Dados: 2026.01.09 09:56:25 -03'00'

_____
MARIA INEZ DE BASTIANI
Secretaria Municipal de Educação