**TERMO DE REFERÊNCIA**

1. **– DO OBJETO:** O presente Termo de Referência tem por finalidade definir os elementos básicos que norteiam a **AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA O ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE),** pelo período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste documento e seus anexos.

**2 – JUSTIFICATIVA:**

A presente contratação tem como objetivo atender às demandas das Secretarias Municipais de Ponte Serrada, pelo período de 12 (doze) meses, na aquisição de gêneros alimentícios **PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA O ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**, durante o ano de 2024, conforme a necessidade.

Justifica-se a viabilidade da contratação na medida em que há a necessidade de realizar uma nova contratação para o fornecimento desses alimentos em razão da proximidade do prazo de vigência da atual contratação, aliado ao fato de que são produtos amplamente utilizados no dia a dia das Secretarias Municipais.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar, sob a coordenação da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer atende atualmente em média 1.600 (mil e seiscentos) alunos distribuídos nas etapas da Educação Infantil e Ensino Fundamental, onde a entrega e preparo dos alimentos ocorre diretamente em cada unidade de ensino.

O FNDE através de resoluções em consonância com a Lei n. 11.947/2009 preconiza que do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento à Educação (FNDE), no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações.

Dentre as diretrizes destaca-se: o emprego de uma alimentação saudável e adequada, como uso de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais e o apoio ao desenvolvimento sustentável com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar.

Considerando a importância do PNAE para a garantia de uma alimentação em qualidade, quantidade e regularidade necessárias aos estudantes e seu papel como um relevante mercado para os agricultores familiares e suas organizações, o Governo Federal tem adotado medidas para a manutenção do Programa durante a crise atual. O novo cenário de emergência, no entanto, nos impõe novas formas de executar o PNAE, levando em conta também a diversidade de situações em que operam as Entidades Executoras.

Assim, a obtenção de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações visa promover a melhoria da qualidade da alimentação nas Instituições Educacionais, bem como criar oportunidades de geração de renda que poderão beneficiar famílias agricultoras, estimular a permanência do agricultor no campo, valorizar a produção local/regional e fomentar o desenvolvimento agrário sustentável.

Pretende-se adquirir os produtos selecionando as propostas mais vantajosas para a Administração, observando os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, interesse público, probidade administrativa, igualdade, planejamento, transparência, eficácia, segregação de funções, motivação, vinculação ao edital, julgamento objetivo, segurança jurídica, razoabilidade, competitividade, proporcionalidade, celeridade, economicidade e desenvolvimento sustentável.

A contratação dos referidos serviços se dará através de processo licitatório, consistente em registro de preços, considerando a sazonalidade da demanda não se justifica a aquisição de equipamentos para a execução direta, bem como pela logística no recebimento e armazenamento dos produtos, bem como a necessidade de logística e armazenamento dos produtos.

1. **– ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E VALOR MÁXIMO ESTIMADO**

 Constitui objeto do presente Termo de Referência a contratação dos seguintes itens conforme descrito abaixo:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição do Produto** | **Unidade** | **Quantidade** |
| 01 | Alface verde, de primeira qualidade, fresca, com peso médio variando de 300 a 400 gramas por unidade, com folhas de coloração verde, íntegras, sem lesões, perfurações e cortes, com consistência firme e crocante, isenta de parasitas e larvas, sem terra aderida a superfície externa. Será rejeitada alface desidratada (murcha), com presença de parasitas, terra e folhas com lesões. Deverá ser entregue acondicionada em caixa plástica vazada ou sacos plásticos transparentes.  | un | 5.000 |
| 02 | Abobrinha, de primeira qualidade, safra nova, com peso médio de 250 gramas, casca de coloração verde clara com listras verde escura, íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras, sem terra aderida à superfície externa e isenta de pragas. Deverá ser entregue acondicionada em caixa plástica vazada ou sacos plásticos transparentes. Deverá estar fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.  | kg | 600 |
| 03 | Batata doce, selecionada de primeira qualidade, tamanho médio, em processo de amadurecimento sem danos físicos. Livre de carunchos, com sabor e odor característicos, as raízes deverão ser de coloração branca, amarela ou roxeada, com tamanho de médio a grande, casca íntegra, sem lesões, perfurações e cortes, sem terra aderida à superfície externa. Será rejeitada batata com presença de carunchos e parasitas, de deterioração, com aspecto envelhecido, com sabor e odor desagradável. Deverá ser entregue acondicionada em caixa plástica vazada ou sacos plásticos transparentes. | Kg | 1.600 |
| 04 | Alho, selecionado de primeira qualidade sem danos físicos. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto, embalado e acondicionado em embalagem própria.  | Kg | 100 |
| 05 | BETERRABA, selecionada de primeira qualidade, sem folhas e brotação, pesando no mínimo 200 (duzentas) gramas por unidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofos e partes podres. Será rejeitada beterraba com presença de brotos, deterioração, parasitas, desidratada (murcha), aspecto envelhecida e com sabor e odor desagradável. Deverá ser entregue acondicionada em caixa plástica vazada ou sacos plásticos transparentes. | Kg | 1.500 |
| 06 | Bolo em pedaço, feito com matéria prima de primeira qualidade, de consistência macia, cortado em pedaços de aproximadamente 120 (cento e vinte) gramas, embalado unitariamente em papel filme ou similar | Un | 2.000 |
| 07 | Bolacha caseira, sem glacê ou cobertura, isenta de gordura trans, produzida com banha suína, com consistência macia, sabor e aroma característico. Será rejeitada bolacha mal assada ou queimada, excessivamente quebradiça ou dura, com presença de umidade e parasitas. Deverá ser entregue acondicionada em bandeja de isopor envolta em plástico de filme de PVC, vedada e impermeável, com peso líquido de 400 gr. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, lista de ingredientes e tabela nutricional, data de fabricação e validade, com serviço de inspeção sanitária.  | un | 300 |
| 08 | Canjica, branca, despeliculada, tipo i, após o cozimento deverá permanecer manter-se macia. Embalagem plástica, atóxica, transparentes e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, data de fabricação e vencimento. Validade mínima 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 01 (um) kg.  | kg | 200 |
| 09 | Caqui chocolate, de primeira qualidade, fresco, com consistência crocante e polpa suculenta, formato esférico achatado e casca firme de coloração alaranjada, lisa e íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras. Livre de bolor, sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície da casca. Será rejeitado caqui com presença de sementes e adstringência, sujidades e deterioração. Deverá ser entregue acondicionado em caixa plástica vazada ou sacos plásticos transparentes. | kg | 400 |
| 10 | **CEBOLA**, seca, branca, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em caixas próprias. | kg | 600 |
| 11 | **CENOURA**, de 1ª qualidade, fresca, sem folhas e brotação, com tamanho médio, pesando entre 100 e 180 gramas a unidade. Deverá apresentar formato cilíndrico com ponta arredondada, casca de coloração laranja escura, pele lisa e íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras e de consistência firme, sem terra aderida à superfície externa. Será rejeitada cenoura com presença de brotos, deterioração e rachaduras, desidratada (murcha), aspecto envelhecido, coloração esverdeada e de tamanho abaixo do solicitado. Deverá ser entregue acondicionada em caixa plástica vazada ou sacos plásticos transparentes. | kg | 900 |
| 12 | **CHICÓRIA**, de elevada qualidade, folhas bem presas à base, de cor verde escura viva na parte de cima e clara na base, sem defeitos, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. Livre de larvas e parasitas. | un | 1200 |
| 13 | **CHUCHU**, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. | kg | 600 |
| 14 | **COUVE-FLOR**, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. | un | 1.000 |
| 15 | **CUCA RECHEADA** isenta de gordura trans, produtos com lactose e produtos com proteína do leite, produzida com banha suína. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Acondicionada em embalagem plástica fechada e transparente, com peso líquido aproximado de 690 gramas. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Com Serviço de Inspeção Sanitária. | un | 2.000 |
| 16 | **DOCE DE FRUTAS CHIMIA** nos sabores uva e figo, com polpa de fruta natural e textura cremosa, fabricado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas ou substâncias estranhas à sua composição normal, não contendo glúten e lactose. Acondicionado em embalagem primária de vidro, com vedação a vácuo e peso líquido de 700 gramas. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Com Serviço de Inspeção Sanitária. | un | 2.000 |
| 17 | **FARINHA DE FUBÁ**, obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado, fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isento de matéria terrosa, umidade e rancidez, com umidade máxima de 15% p/p, com acidez máxima de 5% p/p, com no mínimo 7% p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após cocção de 2,5 vezes a mais do peso antes do cozimento. Acondicionado em embalagem plástica hermeticamente vedada, transparente e resistente, com peso líquido de 1kg. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Com Serviço de Inspeção Sanitária. | Kg | 2000 |
| 18 | **FEIJÃO PRETO, TIPO 1**, novo, de 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, sem a presença de grãos mofados e/ou cartuchos, na coloração característica e variedade correspondente de tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies. Acondicionado em embalagem plástica hermeticamente vedada, transparente e resistente, com peso líquido de 1 kg. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. | kg | 2000 |
| 19 | **LARANJA**, nas variedades: Valencia, Rubi, Folha murcha, polpa vermelha, de 1ª qualidade, fresca, casca de coloração amarelo-alaranjada, lisa e íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras, apresentando grau de maturação médio e de consistência firme, livre de umidade externa, bolor, aroma e sabor desagradável, isenta de sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície da casca. Será rejeitada laranja com grau de amadurecimento avançado e presença de sujidades e bolor. Deverá ser entregue acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacas de ráfia limpas. | Kg | 4.000 |
| 20 | **MANDIOCA DESCASCADA**, aipim ou macaxeira, com tamanho médio, não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuros e/ou marrons). Deverá ser transportada em carro refrigerado ou caixas isotérmicas, acondicionada em embalagem plástica lacrada, resistente, transparente e atóxica, com peso líquido de 1 kg. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Com Serviço de Inspeção Sanitária. | Kg | 600 |
| 21 | **MILHO VERDE**, em pacotes com 10 espigas de 1ª qualidade. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | pact | 400 |
| 22 | **MORANGO**, maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, livre de podridão. Deverá ser entregue acondicionada em bandeja de isopor envolta em plástico filme de PVC, vedada e impermeável, com peso líquido de 500 gramas. Na embalagem devem constar as informações do fabricante e validade. | kg | 300 |
| 23 | **PÃO CASEIRO SOVADO SEM AÇÚCAR**, sem adição de açúcar, adoçantes e gordura trans, produzido com banha suína, apresentando textura macia, não deverá apresentar odores fermentados e de fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, banha suína, fermento biológico fresco e sal, contendo glúten e não contendo lactose. Acondicionado em embalagem plástica impermeável, atóxica e resistente, contendo 10 unidades de 70 gramas cada. Na embalagem devem constar as especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Com Serviço de Inspeção Sanitária. | un | 4.500 |
| 24 | **PÃO DE MILHO**, peso de 500 gramas cada unidade, preparado a partir de matéria prima de 1ª qualidade, fresco e isento de sujidades e/ou corpo estranho, preparo contendo farinha/fubá de milho, farinha de trigo, gordura, cloreto de sódio. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasitas, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico | un | 2.000 |
| 25 | **PÃO INTEGRAL**, sem adição de açúcar, adoçantes e gordura trans, produzido com banha suína, apresentando textura macia, não deverá apresentar odores fermentados e de fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, água, banha suína, fermento biológico fresco e sal, contendo glúten e não contendo lactose. Acondicionado em embalagem plástica impermeável, atóxica e resistente, contendo 10 unidades de 70 gramas cada. Na embalagem devem constar as especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Com Serviço de Inspeção Sanitária. |  | 1.000 |
| 26 | **PEPINO**, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | kg | 200 |
| 27 | **PIMENTÃO**, pimentão verde selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Deve estar isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. | kg | 100 |
| 28 | **PINHÃO**, tamanho e coloração uniforme, livre de danos físicos e pragas, firme e intacta e acondicionada em embalagem apropriada. | kg | 400 |
| 29 | **PIPOCA**, milho de pipoca tipo 1 em embalagens de polietileno de 500 gramas cada, livre de pragas e sujidades. | kg | 600 |
| 30 | **QUEIJO COLONIAL**, peças com até 1 KG, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente. | kg | 1.000 |
| 31 | **ALMEIRAO** liso, folhas íntegras, fresco, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte. | un | 800 |
| 32 | **RÚCULA**, folhas verdes características, firmes, sem manchas e amassamentos. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos. | Mç | 1.500 |
| 33 | **SUCO DE UVA INTEGRAL CONCENTRADO**, sem adição de açúcares, conservadores e corantes, 100% natural. Ingredientes: uva tinta, não fermentado, não alcoólico, não contém glúten. Acondicionado em garrafas de vidro transparente, lacrada e com peso líquido de 1,5 litros. Na embalagem devem constar as especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e registro no MAPA. | lt | 800 |
| 34 | **TANGERINA,** nas variedades: Bergamota e Pokan, de 1ª qualidade, fresca, casca de coloração amarelo-alaranjada, íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras e aroma levemente perfumado. Com consistência firme, livre de umidade externa e bolor, isenta de sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície da casca. Será rejeitada tangerina com grau de amadurecimento avançado, desidratada (murcha) e com presença de sujidades e deterioração. Deverá ser entregue acondicionada em caixa plástica vazada ou sacos plásticos transparentes. | KG | 2.500 |
| 35 | **TEMPERO VERDE**, de 1ª qualidade, frescos, com peso médio de 250 gramas por maço, sendo 125 gramas de salsa e 125 gramas de cebolinha, folhas íntegras, de consistência firme e coloração escura, livre de sujidades, parasitas e sem terra aderida à superfície externa. Será rejeitado tempero natural com aspecto envelhecido, desidratado (murcho) e de tamanho abaixo do solicitado. Deverá ser entregue acondicionado em caixa plástica vazada ou sacos plásticos transparentes. | Mç | 2.500 |
| 36 | **TOMATE**, semimaduro, de 1ª qualidade, classe média ou grande, de 50 a 60 mm de diâmetro transversal do fruto, pesando de 100 a 200 gramas a unidade com casca de coloração vermelha, textura lisa e íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras, isento de bolor, larvas, sem terra e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Será rejeitado tomate com grau de amadurecimento avançado, apresentando lesões na casca e com presença de sujidades. Deverá ser entregue acondicionado em caixa plástica vazada ou sacos plásticos transparentes. | kg | 1.000 |
| 37 | **VAGEM**, de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | kg | 300 |
| 38 | **VINAGRE**, maçã ou tinto, embalagem contendo 750 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Saúde. | lt | 800 |
| 39 | **BATATA SALSA**, de 1ª qualidade, tamanho médio, lavadas, frescas e com casca inteira e sem ferimentos, brotos, rachaduras ou cortes, manchas, ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca. | kg | 600 |
| 41 | **MINI-PIZZA**, massa macia bem assada, sem aspecto de queimada, tamanho padrão, vários sabores. | un | 4.000 |
| 42 | **GROSTOLI**, doce e salgado, embalagem com 500 gramas. Produzidos com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegros (inteiros), cor, aroma e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve conter rótulo com descrições, data de fabricação e validade e quantidade. | Kg | 300 |
| 43 | **IOGURTE CASEIRO**, 100% natural sem conservantes, contendo apenas leite, açúcar e coagulante, sabor morango, com rótulo impresso informando produto, sabor, data de fabricação, data de validade, peso, ingredientes, tabela de informações nutricionais, inspecionado por carimbo ou impresso do S.I.M. ou S.I.F. e classificação quanto ao estabelecimento. | lt | 1.500 |
| 44 | **AÇÚCAR MASCAVO**, de 1ª qualidade, com aspecto granuloso de fino a médio, isento de fermentação, umidade, matéria terrosa e fragmentos. Ingredientes: açúcar mascavo, sem glúten. Acondicionado em embalagem plástica hermeticamente fechada, impermeável, transparente e resistente, com peso líquido de 1 kg. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Com Serviço de Inspeção Sanitária. | kg | 300 |
| 45 | **ABÓBORA CABOTIÁ**, de 1ª qualidade, safra nova, com peso médio de 1,5 kg, casca de coloração verde-escura, íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras, com polpa de coloração alaranjada, intacta, com sabor característico, sem terra aderida à superfície externa e isenta de pragas. Deverá ser entregue acondicionada em caixa plástica vazada ou sacos plásticos transparentes. | Kg | 600 |
| 46 | **BRÓCOLIS**, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. | un | 1.200 |
| 47 | **LEITE UHT INTEGRAL**, com 3% de gordura, coloração branca ou levemente amarelada, odor e sabor próprio, isento de umidade e estufamento, não contém glúten, contém lactose. Acondicionado em embalagem tetra pak vedada e impermeável composta de 6 camadas de proteção, com peso líquido de 1 litro. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, validade e registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). | lt | 3.000 |
| 48 | **MASSA CASEIRA**, espessura média, não congelada, feita do dia. Produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados produtos amassados, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem com 1 kg, em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve conter rótulo com descrições, data de fabricação e validade e quantidade. | kg | 2.000 |
| 49 | **REPOLHO**, de 1ª qualidade, tamanho grande, limpo, ausente de insetos e ausente de partes estragadas. | UN | 3.000 |
| 50 | **SUCO DE LARANJA CONCENTRADO**, sem adição de açúcares, conservadores e corantes, 100% natural. Integral, tendo como ingrediente a laranja in natura. Sem sementes. Não contém glúten, sem adição de açúcar, água e conservantes. Acondicionado em garrafas de vidro transparente, lacrada e com peso líquido de 1,5 litros. Na embalagem devem constar as especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e registro no MAPA. | Lt | 800 |
| 51 | **MEL DE ABELHA**, puro, cor e cheiro característicos, sem sinais de cristalização, com registro no SIM. | Kg | 300 |
| 52 | **MELADO DE CANA**, melado extraído da cana de açúcar, de primeira qualidade. A embalagem deve estar intacta, 1 kg, com rótulo, dados de identificação. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 45 dias. | Kg | 300 |
| 52 | **COUVE FOLHA-** parte verde das hortaliças de elevada qulidade com folhas verdes, hidrtadas sem traços de descoloração turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. | mc | 500 |

**\*\*\*** Os produtos deverão ser frescos, íntegros e com odor característico, livre de matéria terrosa, bolores ou detritos animais e vegetais, deverão ser entregues em condições ideais de consumo: íntegras, com as características próprias das espécies (cor, aroma, sabor e textura), em adequado estágio de maturação (não serão aceitas quando em estado de maturação avançado); em condições higiênico-sanitárias adequadas, ou seja, livre de pragas, insetos, danos físicos ou mecânicos, que afetem a aparência e facilitam a proliferação de bactérias, bem como embalados adequadamente, próprios ao consumo.

**4 – LEVANTAMENTO DE MERCADO**

**Fundamentação:** Trata-se de itens de contratação frequente, de comum comercialização, nos termos do artigo 6º, inciso XIII da Lei n. 14.133/2021, dispondo de diversas empresas que atendem às especificações mínimas exigidas.

Foi realizado um levantamento do valor do item para fins de determinação do preço estimado com base na Instrução Normativa SEGES/ME n. 65, de 07 de julho de 2021, mediante pesquisa realizada na ferramenta eletrônica Banco de Preços (anexo I – Mapa Comparativo de Preços - <https://www.bancodeprecos.com.br/Account/LogIn?ReturnUrl=%2f>), buscando alcançar valores médios para aquisição de serviço/produto similar.

**5 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO**

**Fundamentação:** A estimativa preliminar do preço foi feita com base no levantamento de mercado nos termos do termos do art. 23 da Lei n. 14.133/2021 e do art. 7º da Instrução Normativa n. 001/2023 expedida pelo Município de Ponte Serrada, para alcançar uma média mais consistente dos valores de referência.

Assim o **valor médio estimado da contratação** resultou em R$ **592.342,00**

 a fim de manter o equilíbrio no valor a ser contratado, buscando sempre menor preço e qualidade.

Na tabela abaixo constam as valores estimados por item e total.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição do Produto** | **Unidade** | **Quantidade** | **Valor un(R$)** | **Valor total(R$).** |
| 01 | Alface verde, de primeira qualidade, fresca, com peso médio variando de 300 a 400 gramas por unidade, com folhas de coloração verde, íntegras, sem lesões, perfurações e cortes, com consistência firme e crocante, isenta de parasitas e larvas, sem terra aderida a superfície externa. Será rejeitada alface desidratada (murcha), com presença de parasitas, terra e folhas com lesões. Deverá ser entregue acondicionada em caixa plástica vazada ou sacos plásticos transparentes.  | un | 5.000 | 4,56 | 22.800,00 |
| 02 | Abobrinha, de primeira qualidade, safra nova, com peso médio de 250 gramas, casca de coloração verde clara com listras verde escura, íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras, sem terra aderida à superfície externa e isenta de pragas. Deverá ser entregue acondicionada em caixa plástica vazada ou sacos plásticos transparentes. Deverá estar fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.  | kg | 600 | 5,03 | 3.018,00 |
| 03 | Batata doce, selecionada de primeira qualidade, tamanho médio, em processo de amadurecimento sem danos físicos. Livre de carunchos, com sabor e odor característicos, as raízes deverão ser de coloração branca, amarela ou roxeada, com tamanho de médio a grande, casca íntegra, sem lesões, perfurações e cortes, sem terra aderida à superfície externa. Será rejeitada batata com presença de carunchos e parasitas, de deterioração, com aspecto envelhecido, com sabor e odor desagradável. Deverá ser entregue acondicionada em caixa plástica vazada ou sacos plásticos transparentes. | Kg | 1.600 | 4,89 | 7.824,00 |
| 04 | Alho, selecionado de primeira qualidade sem danos físicos. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto, embalado e acondicionado em embalagem própria.  | Kg | 100 | 28,35 | 2.834,00 |
| 05 | BETERRABA, selecionada de primeira qualidade, sem folhas e brotação, pesando no mínimo 200 (duzentas) gramas por unidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofos e partes podres. Será rejeitada beterraba com presença de brotos, deterioração, parasitas, desidratada (murcha), aspecto envelhecida e com sabor e odor desagradável. Deverá ser entregue acondicionada em caixa plástica vazada ou sacos plásticos transparentes. | Kg | 1.500 | 5,94 | 8.910,00 |
| 06 | Bolo em pedaço, feito com matéria prima de primeira qualidade, de consistência macia, cortado em pedaços de aproximadamente 120 (cento e vinte) gramas, embalado unitariamente em papel filme ou similar | Un | 2.000 | 4,37 | 8.740,00 |
| 07 | Bolacha caseira, sem glacê ou cobertura, isenta de gordura trans, produzida com banha suína, com consistência macia, sabor e aroma característico. Será rejeitada bolacha mal assada ou queimada, excessivamente quebradiça ou dura, com presença de umidade e parasitas. Deverá ser entregue acondicionada em bandeja de isopor envolta em plástico de filme de PVC, vedada e impermeável, com peso líquido de 400 gr. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, lista de ingredientes e tabela nutricional, data de fabricação e validade, com serviço de inspeção sanitária.  | un | 300 | 29,40 | 8.820,00 |
| 08 | Canjica, branca, despeliculada, tipo i, após o cozimento deverá permanecer manter-se macia. Embalagem plástica, atóxica, transparentes e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, data de fabricação e vencimento. Validade mínima 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 01 (um) kg.  | kg | 200 | 6,76 | 1.352,00 |
| 09 | Caqui chocolate, de primeira qualidade, fresco, com consistência crocante e polpa suculenta, formato esférico achatado e casca firme de coloração alaranjada, lisa e íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras. Livre de bolor, sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície da casca. Será rejeitado caqui com presença de sementes e adstringência, sujidades e deterioração. Deverá ser entregue acondicionado em caixa plástica vazada ou sacos plásticos transparentes. | kg | 400 | 6,92 | 2.768,00 |
| 10 | **CEBOLA**, seca, branca, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em caixas próprias. | kg | 600 | 5,70 | 3.420,00 |
| 11 | **CENOURA**, de 1ª qualidade, fresca, sem folhas e brotação, com tamanho médio, pesando entre 100 e 180 gramas a unidade. Deverá apresentar formato cilíndrico com ponta arredondada, casca de coloração laranja escura, pele lisa e íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras e de consistência firme, sem terra aderida à superfície externa. Será rejeitada cenoura com presença de brotos, deterioração e rachaduras, desidratada (murcha), aspecto envelhecido, coloração esverdeada e de tamanho abaixo do solicitado. Deverá ser entregue acondicionada em caixa plástica vazada ou sacos plásticos transparentes. | kg | 900 | 5,99 | 5.391,00 |
| 12 | **CHICÓRIA**, de elevada qualidade, folhas bem presas à base, de cor verde escura viva na parte de cima e clara na base, sem defeitos, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. Livre de larvas e parasitas. | un | 1200 | 5,78 | 6.936,00 |
| 13 | **CHUCHU**, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. | kg | 600 | 5,66 | 3.396,00 |
| 14 | **COUVE-FLOR**, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. | un | 1.000 | 5,23 | 5.230,00 |
| 15 | **CUCA RECHEADA** isenta de gordura trans, produtos com lactose e produtos com proteína do leite, produzida com banha suína. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Acondicionada em embalagem plástica fechada e transparente, com peso líquido aproximado de 690 gramas. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Com Serviço de Inspeção Sanitária. | un | 2.000 | 15,12 | 30.240,00 |
| 16 | **DOCE DE FRUTAS CHIMIA** nos sabores uva e figo, com polpa de fruta natural e textura cremosa, fabricado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas ou substâncias estranhas à sua composição normal, não contendo glúten e lactose. Acondicionado em embalagem primária de vidro, com vedação a vácuo e peso líquido de 700 gramas. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Com Serviço de Inspeção Sanitária. | un | 2.000 | 28,49 | 56.980,00 |
| 17 | **FARINHA DE FUBÁ**, obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado, fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isento de matéria terrosa, umidade e rancidez, com umidade máxima de 15% p/p, com acidez máxima de 5% p/p, com no mínimo 7% p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após cocção de 2,5 vezes a mais do peso antes do cozimento. Acondicionado em embalagem plástica hermeticamente vedada, transparente e resistente, com peso líquido de 1kg. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Com Serviço de Inspeção Sanitária. | Kg | 2000 | 3,47 | 6.940,00 |
| 18 | **FEIJÃO PRETO, TIPO 1**, novo, de 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, sem a presença de grãos mofados e/ou cartuchos, na coloração característica e variedade correspondente de tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies. Acondicionado em embalagem plástica hermeticamente vedada, transparente e resistente, com peso líquido de 1 kg. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. | kg | 2000 | 8,22 | 16.440,00 |
| 19 | **LARANJA**, nas variedades: Valencia, Rubi, Folha murcha, polpa vermelha, de 1ª qualidade, fresca, casca de coloração amarelo-alaranjada, lisa e íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras, apresentando grau de maturação médio e de consistência firme, livre de umidade externa, bolor, aroma e sabor desagradável, isenta de sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície da casca. Será rejeitada laranja com grau de amadurecimento avançado e presença de sujidades e bolor. Deverá ser entregue acondicionada em caixa plástica vazada ou em sacas de ráfia limpas. | Kg | 4.000 | 4,24 | 16.960,00 |
| 20 | **MANDIOCA DESCASCADA**, aipim ou macaxeira, com tamanho médio, não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuros e/ou marrons). Deverá ser transportada em carro refrigerado ou caixas isotérmicas, acondicionada em embalagem plástica lacrada, resistente, transparente e atóxica, com peso líquido de 1 kg. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Com Serviço de Inspeção Sanitária. | Kg | 600 | 6,97 | 4.182,00 |
| 21 | **MILHO VERDE**, em pacotes com 10 espigas de 1ª qualidade. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | un | 400 | 7,90 | 3.160,00 |
| 22 | **MORANGO**, maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, livre de podridão. Deverá ser entregue acondicionada em bandeja de isopor envolta em plástico filme de PVC, vedada e impermeável, com peso líquido de 500 gramas. Na embalagem devem constar as informações do fabricante e validade. | kg | 300 | 26,00 | 7.800,00 |
| 23 | **PÃO CASEIRO SOVADO SEM AÇÚCAR**, sem adição de açúcar, adoçantes e gordura trans, produzido com banha suína, apresentando textura macia, não deverá apresentar odores fermentados e de fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, banha suína, fermento biológico fresco e sal, contendo glúten e não contendo lactose. Acondicionado em embalagem plástica impermeável, atóxica e resistente, contendo 10 unidades de 70 gramas cada. Na embalagem devem constar as especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Com Serviço de Inspeção Sanitária. | un | 4.500 | 11,30 | 50.850,00 |
| 24 | **PÃO DE MILHO**, peso de 500 gramas cada unidade, preparado a partir de matéria prima de 1ª qualidade, fresco e isento de sujidades e/ou corpo estranho, preparo contendo farinha/fubá de milho, farinha de trigo, gordura, cloreto de sódio. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasitas, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico | un | 2.000 | 14,81 | 29.620,00 |
| 25 | **PÃO INTEGRAL**, sem adição de açúcar, adoçantes e gordura trans, produzido com banha suína, apresentando textura macia, não deverá apresentar odores fermentados e de fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, água, banha suína, fermento biológico fresco e sal, contendo glúten e não contendo lactose. Acondicionado em embalagem plástica impermeável, atóxica e resistente, contendo 10 unidades de 70 gramas cada. Na embalagem devem constar as especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Com Serviço de Inspeção Sanitária. | un | 1.000 | 13,13 | 13.130,00 |
| 26 | **PEPINO**, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | kg | 200 | 6,12 | 1.224,00 |
| 27 | **PIMENTÃO**, pimentão verde selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Deve estar isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. | kg | 100 | 7,56 | 756,00 |
| 28 | **PINHÃO**, tamanho e coloração uniforme, livre de danos físicos e pragas, firme e intacta e acondicionada em embalagem apropriada. | kg | 400 | 13,76 | 5.504,00 |
| 29 | **PIPOCA**, milho de pipoca tipo 1 em embalagens de polietileno de 500 gramas cada, livre de pragas e sujidades. | kg | 600 | 5,91 | 3.546,00 |
| 30 | **QUEIJO COLONIAL**, peças com até 1 KG, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente. | kg | 1.000 | 41,16 | 41.160,00 |
| 31 | **ALMEIRAO** liso, folhas íntegras, fresco, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte. | un | 800 | 4,53 | 3.624,00 |
| 32 | **RÚCULA**, folhas verdes características, firmes, sem manchas e amassamentos. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou sacos plásticos transparentes próprios pra alimentos. | un | 1.500 | 4,59 | 6.885,00 |
| 33 | **SUCO DE UVA INTEGRAL CONCENTRADO**, sem adição de açúcares, conservadores e corantes, 100% natural. Ingredientes: uva tinta, não fermentado, não alcoólico, não contém glúten. Acondicionado em garrafas de vidro transparente, lacrada e com peso líquido de 1,5 litros. Na embalagem devem constar as especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e registro no MAPA. | un | 800 | 15,75 | 12.600,00 |
| 34 | **TANGERINA,** nas variedades: Bergamota e Pokan, de 1ª qualidade, fresca, casca de coloração amarelo-alaranjada, íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras e aroma levemente perfumado. Com consistência firme, livre de umidade externa e bolor, isenta de sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície da casca. Será rejeitada tangerina com grau de amadurecimento avançado, desidratada (murcha) e com presença de sujidades e deterioração. Deverá ser entregue acondicionada em caixa plástica vazada ou sacos plásticos transparentes. | KG | 2.500 | 5,25 | 13.125,00 |
| 35 | **TEMPERO VERDE**, de 1ª qualidade, frescos, com peso médio de 250 gramas por maço, sendo 125 gramas de salsa e 125 gramas de cebolinha, folhas íntegras, de consistência firme e coloração escura, livre de sujidades, parasitas e sem terra aderida à superfície externa. Será rejeitado tempero natural com aspecto envelhecido, desidratado (murcho) e de tamanho abaixo do solicitado. Deverá ser entregue acondicionado em caixa plástica vazada ou sacos plásticos transparentes. | un | 2.500 | 3,78 | 9.450,00 |
| 36 | **TOMATE**, semimaduro, de 1ª qualidade, classe média ou grande, de 50 a 60 mm de diâmetro transversal do fruto, pesando de 100 a 200 gramas a unidade com casca de coloração vermelha, textura lisa e íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras, isento de bolor, larvas, sem terra e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Será rejeitado tomate com grau de amadurecimento avançado, apresentando lesões na casca e com presença de sujidades. Deverá ser entregue acondicionado em caixa plástica vazada ou sacos plásticos transparentes. | kg | 1.000 | 8,16 | 8.160,00 |
| 37 | **VAGEM**, de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | kg | 300 | 11,20 | 3.360,00 |
| 38 | **VINAGRE**, maçã ou tinto, embalagem contendo 750 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Saúde. | un | 800 | 5,23 | 4.184,00 |
| 39 | **BATATA SALSA**, de 1ª qualidade, tamanho médio, lavadas, frescas e com casca inteira e sem ferimentos, brotos, rachaduras ou cortes, manchas, ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca. | kg | 600 | 6,96 | 4.176,00 |
| 41 | **MINI-PIZZA**, massa macia bem assada, sem aspecto de queimada, tamanho padrão, vários sabores. | un | 4.000 | 5,79 | 23.160,00 |
| 42 | **GROSTOLI**, doce e salgado, embalagem com 500 gramas. Produzidos com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegros (inteiros), cor, aroma e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve conter rótulo com descrições, data de fabricação e validade e quantidade. | Kg | 300 | 29,60 | 8.800,00 |
| 43 | **IOGURTE CASEIRO**, 100% natural sem conservantes, contendo apenas leite, açúcar e coagulante, sabor morango, com rótulo impresso informando produto, sabor, data de fabricação, data de validade, peso, ingredientes, tabela de informações nutricionais, inspecionado por carimbo ou impresso do S.I.M. ou S.I.F. e classificação quanto ao estabelecimento. | LT | 1.500 | 13,48 | 20.220,00 |
| 44 | **AÇÚCAR MASCAVO**, de 1ª qualidade, com aspecto granuloso de fino a médio, isento de fermentação, umidade, matéria terrosa e fragmentos. Ingredientes: açúcar mascavo, sem glúten. Acondicionado em embalagem plástica hermeticamente fechada, impermeável, transparente e resistente, com peso líquido de 1 kg. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Com Serviço de Inspeção Sanitária. | kg | 300 | 13,27 | 3.981,00 |
| 45 | **ABÓBORA CABOTIÁ**, de 1ª qualidade, safra nova, com peso médio de 1,5 kg, casca de coloração verde-escura, íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras, com polpa de coloração alaranjada, intacta, com sabor característico, sem terra aderida à superfície externa e isenta de pragas. Deverá ser entregue acondicionada em caixa plástica vazada ou sacos plásticos transparentes. | Kg | 600 | 4,84 | 2.904,00 |
| 46 | **BRÓCOLIS**, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. | un | 1.200 | 7,41 | 8.892,00 |
| 47 | **LEITE UHT INTEGRAL**, com 3% de gordura, coloração branca ou levemente amarelada, odor e sabor próprio, isento de umidade e estufamento, não contém glúten, contém lactose. Acondicionado em embalagem tetra pak vedada e impermeável composta de 6 camadas de proteção, com peso líquido de 1 litro. Na embalagem devem constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, validade e registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). | LT | 3.000 | 4,88 | 14.640,00 |
| 48 | **MASSA CASEIRA**, espessura média, não congelada, feita do dia. Produzida com matéria-prima de 1ª qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados produtos amassados, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem com 1 kg, em material atóxico, plástico, íntegro e não violado, deve conter rótulo com descrições, data de fabricação e validade e quantidade. | kg | 2.000 | 11,92 | 23.840,00 |
| 49 | **REPOLHO**, de 1ª qualidade, tamanho grande, limpo, ausente de insetos e ausente de partes estragadas. | UN | 3.000 | 4,81 | 14.430,00 |
| 50 | **SUCO DE LARANJA CONCENTRADO**, sem adição de açúcares, conservadores e corantes, 100% natural. Integral, tendo como ingrediente a laranja in natura. Sem sementes. Não contém glúten, sem adição de açúcar, água e conservantes. Acondicionado em garrafas de vidro transparente, lacrada e com peso líquido de 1,5 litros. Na embalagem devem constar as especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e registro no MAPA. | LT | 800 | 11,68 | 9.344,00 |
| 51 | **MEL DE ABELHA**, puro, cor e cheiro característicos, sem sinais de cristalização, com registro no SIM. | Kg | 300 | 35,28 | 10.584,00M |
| 52 | **MELADO DE CANA**, melado extraído da cana de açúcar, de primeira qualidade. A embalagem deve estar intacta, 1 kg, com rótulo, dados de identificação. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 45 dias. | Kg | 300 | 13,17 | 3.951,00 |
| 52 | **COUVE FOLHA-** parte verde das hortaliças de elevada qulidade com folhas verdes, hidrtadas sem traços de descoloração turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. | mc | 500 | 4,04 | 2.020,00 |
| TOTAL ESTIMADO | R$ **592.342,00** |

**6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

**Fundamentação:** A contratação externa, através de processo licitatório – registro de preço foi o meio mais eficaz e econômico, bem como o que melhor permite a concorrência, em razão da conveniência da aquisição parcelada dos produtos, uma vez que são necessários de acordo com a demanda do Município, proporcionando melhor planejamento dos gastos públicos.

 Aliado a isto, considerando a sazonalidade da demanda, não se justifica a aquisição de maquinários para a execução direta, onde a contratação externa e a execução indireta mostra-se mais econômica e eficiente.

O Município de Ponte Serrada não estará obrigado a adquirir os quantitativos descritos neste Termo de Referência, devendo realizar a aquisição de acordo com a necessidade.

Conforme exposto trata-se de contratação de produtos de natureza continuada, podendo haver necessidade de prorrogação contratual, de acordo com o disposto na lei de licitações.

A ordem de serviço será encaminhada por e-mail à empresa, quando o prazo de 02 (dois) dias inicia-se para a entrega dos produtos.

Os produtos deverão ser entregues em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência, em perfeitas condições de consumo, devendo ser conferido pelo setor competente, que atestará a regularidade da execução.

Constatado que o produto encontra-se em desacordo com o Edital, a entrega será interrompida, podendo culminar na rescisão do contrato, independentemente da aplicação das sanções previstas em lei.

Todas as ordens no decorrer da execução do contrato deverão ser dadas expressamente pelo Agente de Compras do Município de Ponte Serrada ou seu preposto expressamente nomeado.

O Município de Ponte Serrada se reserva ao direito de inspecionar os produtos adquiridos, podendo revogar, anular, adquirir no todo ou em parte, rejeitar todas as propostas, desde que justificadamente haja inconveniência administrativa para seus serviços e por razões de interesse público.

A contratada responsabiliza-se pela qualidade dos produtos entregues, especialmente para efeito de substituição imediata, em caso de não atendimento ao solicitado, reservado o direito da contratante em rejeitar os produtos caso não satisfaçam os padrões especificados.

A Contratada obriga-se, independentemente de ser ou não a fabricante do produto, a substituir toda unidade que apresentar imperfeições, quaisquer irregularidades ou divergências com as especificações constantes no Termo de Referência, ainda que constatados depois do recebimento e/ou pagamento, enquanto perdurar sua garantia desde que, para a sua ocorrência, não tenha contribuído – por ação ou omissão – a Prefeitura Municipal Ponte Serrada.

As entregas deverão ser realizadas no endereço constante da Autorização de Fornecimento, no prazo máximo de até 02 (dois) dias úteis, independentemente da confirmação do recebimento pela Contratada do recebimento da Autorização (ordem de compra).

As autorizações de fornecimento da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer serão expedidas de acordo com o cardápio nutricional do ano de 2024 para o atendimento mensal durante o ano letivo e conforme as demandas das demais Secretarias Municipais de Ponte Serrada.

A entrega deverá conter a quantidade total solicitada na nota de empenho, não sendo permitidas entregas parceladas, sob pena de devolução dos produtos, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas.

As despesas com transportes, fretes ou qualquer outro relacionado à entrega do produto é de total responsabilidade da Contratada.

Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens resistentes e quantidades adequadas a fim de evitar o esmagamento ou tornar impróprio ao consumo.

A contratada deverá comunicar imediatamente a Contratante a ocorrência de qualquer fato que possa implicar no atraso da entrega do produto.

Os produtos deverão atender aos quesitos: sabor, odor, aparência e conservação e os critérios de qualidade de alimentação e nutrição, bem como dentro dos padrões higiênico-sanitários da Vigilância Sanitária e registro nos órgãos competentes, se necessários.

As características sensoriais dos produtos como: aspecto, cor e odor, deverão estar preservadas. Serão rejeitados no recebimento, os produtos fornecidos com características diversas, diferentes e fora do padrão de qualidade aos constantes no Termo de Referência.

 Os produtos deverão estar em embalagens adequadas, criando condições desfavoráveis aos fatores capazes de promover a deterioração, a oxidação, descoloração e outros desvios de caracteres organolépticos. Os fardos plásticos, caixas de papelão (embalagem primária e secundária), tetra parck e outros, deverão estar íntegros no ato da entrega.

A embalagem deve conter todas as informações pertinentes ao alimento (nome do produto, número de registro no órgão oficial, nome e CNPJ e endereço do fabricante e distribuidor, condição de armazenamento, quantidade/peso, data de validade e de fabricação, número do lote).

Serão considerados impróprios para o consumo os gêneros que apresentarem alteração de suas características organolépticas e/ou apresentarem embalagens primárias danificadas.

A entrega dos itens solicitados pela Secretaria de Educação deverá ser feita diretamente nas unidades de ensino (incluindo a unidade localizada na comunidade ADAMI trajeto de aproximadamente 75 (setenta e cinco) quilômetros de distância do município de Ponte Serrada), entretanto inicialmente os entregadores devem obrigatoriamente dirigir-se a sede da Secretaria Municipal de Educação antes da entrega dos produtos para conferência juntamente com a Nutricionista Srta. Alice Frozza, sendo também realizada conferência no local a ser entregue por pessoa responsável.

Os produtos serão fornecidos rigorosamente dentro das especificações. Verificando-se defeito(s) no(s) bem(ns), a contratada será notificada para saná-lo ou substituir, parcialmente ou na sua totalidade, a qualquer tempo, no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos.

O produto que vier a ser recusado por apresentar defeitos, imperfeições, alterações irregulares e reiterados vícios ao longo do prazo de validade e/ou apresente quaisquer características discrepantes às descritas neste Termo de Referência, Normas Técnicas, Laudos de Análises Laboratorial, Laudos Técnicos e de Aprovação, ainda que constatados depois do recebimento dos produtos pelas Secretarias Municipais, ficará a Contratada ciente de que o ato do recebimento não importará sua aceitação.

Os produtos alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

A Contratada estará sujeita a fiscalização da Vigilância Sanitária Municipal, no ato da entrega dos produtos, sem aviso prévio, a qualquer tempo, se aplicável ao produto por ela disponibilizado no mercado.

Os produtos deverão ser de boa qualidade, portanto aptos ao consumo humano, conforme as particularidades e com comprovação da inspeção SIF/DIPOA ou do Serviço e Inspeção Estadual conforme a legislação aplicável.

Não serão aceitos produtos com embalagens violadas e ou produtos estragados e/ou fora do prazo de validade.

Os produtos objeto deste termo de referência deverão ter BOA PROCEDÊNCIA e ser de PRIMEIRA QUALIDADE, deverão ser colhidos somente quando já tiverem atingido o seu grau natural de evolução em relação ao tamanho de cada variedade; produtos de uma mesma espécie deverão apresentar cor e tamanhos uniformes, típicos de cada variedade; não poderão estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; deverão ser entregues isentos de: umidade extra-anormal, odor e sabor estranhos, livres de resíduos de fertilizantes, livres de terra aderente à sua casca, deverão ser frescas inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado ao consumo, as folhas deverão se apresentar intactas e firmes. Deverão ser isentas de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas ou outros animais nos produtos ou embalagens sem umidade externa anormal, isenta de odor e sabor estranhos, isentos de enfermidades e não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização.

As frutas devem ser extras, frescas, de elevada qualidade, sem defeitos; bem desenvolvidos, maturação de acordo com o pedido, apresentando tamanho, odor, cor e conformação uniformes e típicas da variedade. Os pedúnculos e as polpas devem estar intactos e uniformes não deverão ter manchas ou defeitos na casca, sujidades, parasitas, e larvas. Não serão aceitas frutas em estado avançado de maturação quando da entrega.

Os legumes devem ser extras, frescos, de elevada qualidade, sem defeitos; bem desenvolvidos, maturação de acordo com o pedido, apresentando tamanho, odor, cor e conformação uniformes e típicas da variedade. Ausência de manchas ou defeitos na casca, sujidades, parasitas, e larvas. Não serão aceitos legumes em estado avançado de maturação quando da entrega.

Os vegetais / verduras / hortaliças / ovos devem ser extras, frescos, de elevada qualidade, sem defeitos; com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, apresentar coloração, odor e tamanho uniformes e típicas da variedade. Ausência de sujidades, parasitas, e larva. Não serão aceitas verduras em estado avançado de maturação quando da entrega.

Para todos os produtos, considerar que o peso, a unidade e a qualidade são pré- requisitos para o recebimento.

**7 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO**

**Fundamentação:** O parcelamento não se aplica na presente demanda, sendo necessário o agrupamento dos itens, considerando a necessidade de atendimento integral das exigências previstas neste termo de referência, em vista da melhor viabilidade econômica, além da questão da logística do serviço.

**8 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

**Fundamentação:** A contratação visa garantir à aquisição de gêneros alimentícios **PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA O ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE**, durante o ano de 2024, conforme a necessidade.

**9 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

**Fundamentação:** A Administração indicará de forma precisa, individual e nominal o responsável para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, a quem competirá às atribuições e responsabilidades , sem prejuízo das sanções administrativas e penais cabíveis.

**10 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES**

**Fundamentação:** Nesse caso não existem contratações correlatas.

**11 – IMPACTOS AMBIENTAIS**

**Fundamentação:** A contratação não importará em impacto ambiental, cabendo a contratada o atendimento à legislação ambiental de regência aplicável aos produtos por ela disponibilizados no mercado.

**12 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

**Fundamentação:** Com base nas informações levantadas, salvo melhor juízo, declara-se que a contratação é **VIÁVEL**. As questões elencadas no presente estudo estabeleceram critérios de razoabilidade, eficiência, legalidade, especificações, preço médio e o princípio da economicidade para administração pública.

Diante do exposto, segue para fins de análise e demais encaminhamentos ao Setor de Licitações e Contratos para as providências cabíveis.

Ponte Serrada, SC,15 de fevereiro de 2024.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nadia Terezinha Poletto.