



TR- TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO (Descrição do Objeto):

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA O ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, CONFORME ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESCRITOS NO TERMO DE REFERÊNCIA DE EDITAL E DEMAIS ANEXOS, CONFORME DOCUMENTOS.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE E FORNECER ALIMENTOS ÀS ESCOLAS PÚBLICAS, É FUNDAMENTADA EM UMA SÉRIE DE IMPACTOS POSITIVOS. DENTRE ELES ESTÁ A PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, POIS A AGRICULTURA FAMILIAR DESEMPEHA UM PAPEL CRUCIAL NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS E DIVERSIFICADOS. AO ADQUIRIR OS PRODUTOS DA AGRICULTURA É OFERTADA A GARANTIA DE UMA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E NUTRITIVA AOS ESTUDANTES, PROMOVENDO ASSIM A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL.

DESTACA-SE O ESTÍMULO À ECONOMIA LOCAL, UMA VEZ QUE OS RECURSOS FINANCEIROS SÃO DIRECIONADOS PARA OS PEQUENOS PRODUTORES RURAIS. ISSO AJUDA A IMPULSIONAR O DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA, GERAR EMPREGOS NO CAMPO E REDUZIR AS DESIGUALDADES SOCIOECONÔMICAS. ALÉM DE AUMENTAR A VALORIZAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR, SENDO UMA IMPORTANTE FONTE DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS, RESPONSÁVEL POR UMA PARCELA SIGNIFICATIVA DA PRODUÇÃO AGRÍCOLA NO PAÍS. AO PRIORIZAR A COMPRA DE ALIMENTOS DESSES PRODUTORES, O PNAE VALORIZA E RECONHECE O PAPEL FUNDAMENTAL DA AGRICULTURA FAMILIAR NA GARANTIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL.

ENTRETANTO, POSSIBILITA UMA MAIOR DIVERSIFICAÇÃO DO CARDÁPIO ESCOLAR, CONTRIBUINDO PARA UMA ALIMENTAÇÃO MAIS EQUILIBRADA E SAUDÁVEL, INTRODUZINDO NOVOS SABORES E NUTRIENTES NA DIETA DOS ESTUDANTES E PROMOVER A REDUÇÃO DO IMPACTO AMBIENTAL, POIS TENDEM A EMPREGAR PRÁTICAS AGRÍCOLAS MAIS SUSTENTÁVEIS, COM MENOR USO DE AGROTÓXICOS E CONSERVAÇÃO DOS RECURSOS NATURAIS, PROMOVENDO A PRESERVAÇÃO DO MEIO AMBIENTE E A SUSTENTABILIDADE AGRÍCOLA.

OCORRE TAMBÉM O FORTALECIMENTO DOS VÍNCULOS ENTRE CAMPO E CIDADE, PORQUE A COMPRA DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR ESTABELECE UMA CONEXÃO DIRETA ENTRE OS PRODUTORES RURAIS E OS CONSUMIDORES URBANOS, COMO OS ESTUDANTES DAS ESCOLAS PÚBLICAS. ISSO AJUDA A SENSIBILIZAR OS ESTUDANTES SOBRE A IMPORTÂNCIA DA AGRICULTURA E A VALORIZAR OS ALIMENTOS PRODUZIDOS NO CAMPO.



3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO:

A COMPRA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, TRAZ VÁRIOS BENEFÍCIOS QUE JUSTIFICAM SUA ADOÇÃO, COMO O ESTÍMULO À ECONOMIA LOCAL, POIS O DINHEIRO PERMANECE NA COMUNIDADE, FORTALECENDO AS FINANÇAS LOCAIS. LEVA-SE EM CONSIDERAÇÃO TAMBÉM A QUALIDADE DOS ALIMENTOS, QUE SÃO FRESCOS, CULTIVADOS DE FORMA MAIS SUSTENTÁVEL E COM MENOR USO DE AGROTÓXICOS, PERMITINDO UMA ALIMENTAÇÃO MAIS SAUDÁVEL E DE MELHOR QUALIDADE NUTRICIONAL PARA OS ALUNOS.

ALÉM DO MAIS, OCORRE A DIVERSIFICAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO, PORQUE A VARIEDADE DE ALIMENTOS OFERECIDOS PELOS AGRICULTORES FAMILIARES COLABORA PARA UMA DIETA MAIS BALANCEADA E DIVERSIFICADA NAS ESCOLAS, PROPORCIONANDO AOS ALUNOS A OPORTUNIDADE DE EXPERIMENTAR VARIADOS ALIMENTOS E NUTRIENTES. BEM COMO, A VALORIZAÇÃO DA CULTURA LOCAL E RESGATE DAS TRADIÇÕES CULINÁRIAS, INCENTIVANDO O CONSUMO DE ALIMENTOS TÍPICOS DA REGIÃO.

CONTRIBUI TAMBÉM NA REDUÇÃO DO IMPACTO AMBIENTAL, AUXILIANDO NA DIMINUIÇÃO DA NECESSIDADE DE TRANSPORTE DE LONGA DISTÂNCIA, O QUE REDUZ AS EMISSÕES DE GASES DE EFEITO ESTUFA E COOPERANDO PARA A MITIGAÇÃO DAS MUDANÇAS CLIMÁTICAS. A COMPRA DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR, PROMOVEM UMA AGRICULTURA SUSTENTÁVEL, INCENTIVANDO AS PRÁTICAS AGRÍCOLAS QUE PRESERVAM OS RECURSOS NATURAIS E PROMOVEM A BIODIVERSIDADE;

PORTANTO, OS ALIMENTOS ADVINDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NÃO SÓ BENEFICIAM OS ALUNOS EM TERMOS DE SAÚDE E NUTRIÇÃO, MAS TAMBÉM FORTALECEM A ECONOMIA LOCAL, PROMOVE A SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL E VALORIZA A CULTURA ALIMENTAR REGIONAL. A UTILIZAÇÃO DOS ALIMENTOS OCORRE A PARTIR DA ETAPA DA SUA CONTRATAÇÃO E LOGO PASSA PELA AQUISIÇÃO, SENDO REPASSADO PARA AS ESCOLAS E USADO PARA REALIZAR AS PREPARAÇÕES ALIMENTARES, VISANDO TAMBÉM A SUA UTILIZAÇÃO INTEGRAL E EVITANDO O DESPERDÍCIO DOS MESMOS.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

- 4.1. Os bens do presente processo têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 4.2. Para que a contratação ocorra de forma satisfatória é necessário que a empresa cumpra com todas as exigências previstas no instrumento convocatório e que desempenhe atividade pertinente ou compatível com o objeto deste certame.



- 4.3. Atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência do Contrato ou Ata de Registro de Preços, limitada ao quantitativo de cada item.
- 4.4. Ao fornecimento do objeto, de acordo com as especificações constantes no Edital, em consonância com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor.
- 4.5. Responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento do produto objeto do edital.
- 4.6. Reparar, corrigir, remover as suas expensas, no todo ou em parte o(s) objeto(s) em que se verifiquem danos em decorrência do transporte, bem como, providenciar a imediata substituição dos mesmos.
- 4.7. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo contratante quando da entrega do produto.
- 4.8. Apresentar, sempre que solicitado documentos que comprovem a procedência do produto fornecido, assim como amostra para análise pela Administração, sem qualquer ônus adicional.
- 4.9. Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto do contrato ou da Ata de Registro de Preços.
- 4.10. Manter, durante a vigência do contrato ou do Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação.

5. QUANTIDADE DE MATERIAL OU SERVIÇO ESTIMADO A SER CONTRATADA:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
01	ABACATE: ABACATE: DE BOA QUALIDADE, FRUTA FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, COM COLORAÇÃO UNIFORME, PRÓPRIA, LIVRE DE RACHADURAS OU DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS.	KG	150	6,95	1.042,50
02	ABOBRINHA: PRODUTO DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE RACHADURAS OU DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E EM PERFEITAS	KG	60	6,70	402,00



	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS.					
03	AÇÚCAR MASCADO: PRODUTO DE BOA QUALIDADE, EMBALAGEM CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E INFORMAÇÕES SOBRE O FORNECEDOR (CNPJ, INSCRIÇÃO ESTADUAL) E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. EMBALAGEM DE 1 KG.	UN	60	17,96	1.077,60	
04	ALFACE: PÉS DE BOA QUALIDADE, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, BEM FORMADO, FOLHAS LIMPAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS.	UN	600	4,93	2.958,00	
05	ARROZ POLIDO: PACOTE DE 1 KG, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS ISENTO DE SUJIDADE, MATÉRIAS PRIMAS ESTRANHAS E PARASITAS. EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPOS, HERMETICAMENTE FECHADOS, RESISTENTES E NÃO VIOLADOS, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UN	180	7,60	1.368,00	
06	BANANA CATURRA: DE 1ª QUALIDADE, DEVE ESTAR FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDAS DE MANUSEIO E TRANSPORTE (RACHADURAS E CORTES), MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, TER AROMA E COR DA ESPÉCIE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS.	KG	170	6,58	1.118,60	
07	BARRA DE BANANA: INGREDIENTES:	UN	165	1,96	323,40	



	POLPA DE BANANA. ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR. COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 36G.					
08	BATATA DOCE: DE BOA QUALIDADE, UNIDADES COM PESO MÉDIO DE 200 A 300 GRAMAS, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS OU PRAGAS. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS.	KG	190	5,96	1.132,40	
09	BERGAMOTA: DE BOA QUALIDADE, FRUTO FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA E UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS OU PRAGAS. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS.	KG	210	6,63	1.392,30	
10	BETERRABA: DE BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, PADRÃO UNIFORME, SEM FOLHAS, DEVE ESTAR FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDAS DE MANUSEIO E TRANSPORTE (RACHADURAS E CORTES), MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, TER AROMA E COR DA ESPÉCIE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, LARVAS E SUJIDADES, SEM SINAIS DE BROTAÇÃO. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS.	KG	150	6,95	1.042,50	
11	BOLACHA CASEIRA: PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE À DATA DE ENTREGA, SABORES DIVERSOS, PODE SER PINTADA. EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E IDENTIFICAÇÃO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	170	34,96	5.943,20	
12	BOLACHAS ESPECIAIS: COM AÇÚCAR MASCAVO, SEM LACTOSE, AUSENTES DE PARTES QUEBRADAS OU ESFARELADAS, TAMBÉM NÃO DEVE CONTER ASPECTO DE "MURCHA", NEM RÍGIDA DEMAIS. COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DATA DE VALIDADE.	KG	50	35,00	1.750,00	



13	CARNE BOVINA CUBOS: EM CUBOS PEQUENOS, DE BOA QUALIDADE, ISENTA DE CARTILAGENS E NERVOS. PRODUTO ELABORADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SELECIONADAS E COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, FECHADA E ROTULADA COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM COMO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO.	KG	350	39,96	13.986,00
14	CARNE BOVINA MOÍDA: DE BOA QUALIDADE, ISENTA DE CARTILAGENS E NERVOS. PRODUTO ELABORADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SELECIONADAS E COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, FECHADA E ROTULADA COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM COMO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO.	KG	450	39,26	17.667,00
15	CARNE SUÍNA CUBOS: EM CUBOS PEQUENOS, DE BOA QUALIDADE, ISENTA DE CARTILAGENS E NERVOS. PRODUTO ELABORADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SELECIONADAS E COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, FECHADA E ROTULADA COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM COMO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO.	KG	230	28,96	6.660,80
16	CARNE SUÍNA MOÍDA: DE BOA QUALIDADE, ISENTA DE CARTILAGENS E NERVOS. PRODUTO ELABORADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SELECIONADAS E COM REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, FECHADA E ROTULADA COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM COMO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO.	KG	420	27,95	11.739,00
17	CHUCHU: DE BOA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, PADRÃO UNIFORME, SEM FOLHAS, DEVE ESTAR FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDAS DE MANUSEIO E TRANSPORTE (RACHADURAS E	KG	150	5,95	892,50



	CORTES), MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, TER AROMA E COR DA ESPÉCIE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, LARVAS E SUJIDADES, SEM SINAIS DE BROTAÇÃO. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS.				
18	CUCA SIMPLES: COM COBERTURA DE FAROFA DE AÇÚCAR. UNIDADES DE APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS. SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICOS. EMBALADAS EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE E CONTENDO RÓTULO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. OS PRODUTOS DEVERÃO TER SIDO FABRICADOS E EMBALADOS NO PERÍODO MÁXIMO DE UM DIA ANTERCEDENTE A DATA DE ENTREGA.	KG	150	23,30	3.495,00
19	FARINHA DE MILHO: DE BOA QUALIDADE, GRANULAÇÃO FINA, ORIUNDA DA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO SADIO E LIMPO. NÃO DEVE CONTER MATERIAIS TERROSOS E OUTROS DETRITOS. DEVE CONTER COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PLÁSTICA INTEGRAL, ATÓXICA, BEM VEDADA E DEVE CONTER ROTULAGEM COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO CONFORME LEGISLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGENS DE 1 KG.	UN	140	6,63	928,20
20	FEIJÃO CARIOCA: TIPO 1, NOVO, PRIMEIRA QUALIDADE, PACOTE DE 1 KG. GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE, TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MOFO, BROTOS, MANCHAS, CARUNCHOS E DESCOLORIDOS QUE PREJUDIQUEM A APARÊNCIA E QUALIDADE. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, LIMPA, HERMETICAMENTE FECHADA E NÃO VIOLADA. VALIDADE MÍNIMA DE 06	UN	100	12,60	1.260,00



	MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.				
21	FEIJÃO PRETO: TIPO 1, NOVO, PRIMEIRA QUALIDADE, PACOTE DE 1 KG. GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE, TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MOFO, BROTOS, MANCHAS, CARUNCHOS E DESCOLORIDOS QUE PREJUDIQUEM A APARÊNCIA E QUALIDADE. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, LIMPA, HERMETICAMENTE FECHADA E NÃO VIOLADA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UN	150	12,61	1.891,50
22	FILE DE TILÁPIA: CONGELADO, EM EMBALAGEM APROPRIADA, DE 1ª QUALIDADE, SEM PELE E SEM COURO, SEM ESPINHAS OU ESCAMAS, EM CORTE V, COM VALIDADE DE 1 ANO, ENTREGUES EM TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DE NO MÍNIMO -18°C. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTERAM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. AS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR ROTULADAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO A DATA DE PROCESSAMENTO E VALIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E OS VALORES NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO E SOB REFRIGERAÇÃO.	KG	340	48,95	16.643,00
23	FRANGO INTEIRO PICADO: CONGELADO, EM EMBALAGEM APROPRIADA, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTERAM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. AS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR ROTULADAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO A DATA DE PROCESSAMENTO E VALIDADE, NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E OS VALORES	KG	150	18,95	2.842,50



	NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO E SOB REFRIGERAÇÃO.					
24	GELEIA: NATURAL, EMBALAGEM DE VIDRO. SABORES: UVA, LARANJA, MORANGO, PÊSSEGO E TANGERINA.	UN	50	30,96	1.548,00	
25	GELEIA SEM AÇÚCAR: NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E NEM CORANTES, EMBALAGEM INTEGRAL, DEVE CONTER ROTULAGEM COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO CONFORME LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM DE 700 GRAMAS.	UN	30	38,93	1.167,90	
26	IOGURTE: COM POLPA DE FRUTA, SABORES DIVERSOS, EMBALAGEM DE 900 GRAMAS.	UN	400	8,94	3.576,00	
27	LINGUIÇA TOSCANA: CARACTERÍSTICAS GERAIS: LINGUIÇA TOSCANA TIPO 1, PREPARADA DE CORTES SUÍNOS E ESPECIARIAS. O PRODUTO SERÁ ELABORADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SELECIONADAS, E OS PRODUTOS REGISTRADOS NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGENS TRANSPARENTE, FECHADA, ROTULADA COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, BEM COMO AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO.	KG	120	31,28	3.753,60	
28	LARANJA: DE BOA QUALIDADE, FRUTO FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA E UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS OU PRAGAS. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS.	KG	380	6,63	2.519,40	
29	MAMÃO: DE BOA QUALIDADE, FRUTO FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA E UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS OU PRAGAS.	KG	30	3,94	118,20	
30	MANDIOCA: DE BOA QUALIDADE, ISENTA DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, LIMPA E RESISTENTE. DEVE CONTER RÓTULO DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	KG	260	9,70	2.522,00	
31	MASSA CASEIRA: MASSA FRESCA, CASEIRA, COM OVOS, TIPO ESPAGUETE,	KG	250	21,28	5.320,00	



	DEVE SER CONVERSADA SOBRE REFRIGERAÇÃO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, CONTENDO RÓTULO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
32	MILHO VERDE: ESPIGA DESCASCADA E LIMPA, DE BOA QUALIDADE, PESANDO NO MÍNIMO 200 GRAMAS CADA UNIDADE, DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, COLORAÇÃO PRÓPRIA E UNIFORME E LIVRE DE DANOS MECÂNICOS OU PRAGAS E DOENÇAS. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS.	UN	850	1,75	1.487,50
33	MINI-PIZZA: EMBALADAS EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE E CONTENDO RÓTULO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. SABORES: FRANGO E BRÓCOLIS.	UN	850	6,93	5.890,50
34	MORANGO: DE BOA QUALIDADE, COM CARACTERÍSTICAS DO CULTIVO BEM DEFINIDAS, PRODUTO BEM DESENVOLVIDO, BEM FORMADO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA E UNIFORME, LIMPOS E SEM DANOS DE ORIGEM MECÂNICA OU PRAGAS E DOENÇAS. ENTREGAR EM EMBALAGENS PRÓPRIAS PARA O PRODUTO.	KG	300	35,10	10.530,00
35	OVOS DE GALINHA: SELECIONADOS, VERMELHOS OU BRANCOS, CLASSE A, INSPECIONADOS, GRANDES, EM BANDEJA APROPRIADA, CASCA LIMPA, ÍNTEGRA, SEM MANCHAS E DEFORMAÇÕES, COM ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS DO SEU ACONDICIONAMENTO.	DZ	200	11,95	2.390,00
36	PÃO CASEIRO: O PÃO DEVE APRESENTAR-SE MACIO, NOVO E BEM ASSADO. NÃO CONTER LEITE. CADA UNIDADE DEVE PESAR APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS.	KG	300	21,28	6.384,00
37	PEPINO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO, APARÊNCIA FIRME, LIVRE DE	KG	210	6,93	1.455,30



	MANCHAS, MACHUCADOS E PERFURAÇÕES DE INSETOS, DE COLORAÇÃO VERDE ESCURO BRILHANTE. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS.				
38	PÊSSEGO: DE BOA QUALIDADE, FRUTO FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA E UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS OU PRAGAS. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS.	KG	180	9,95	1.791,00
39	POLPA DE FRUTA CONGELADA: 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU CONSERVANTES. SABORES: LARANJA, ACEROLA, MANGA, ABACAXI, UVA, ABACAXI COM HORTELÃ, LARANJA COM ACEROLA. EMBALAGEM DE 1 KG.	KG	180	29,00	5.220,00
40	POLPA DE FRUTA CONGELADA: 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU CONSERVANTES. SABOR: MORANGO. EMBALAGEM DE 1 KG.	KG	100	33,00	3.300,00
41	QUEIJO MUSSARELA: EMBALAGEM COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, CONTENDO TAMBÉM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ENDEREÇO E REGISTRO DO SIM, SIE OU SIF. PRODUTO COM CONSISTÊNCIA, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SUAVEMENTE SALGADO PRÓPRIO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES.	KG	100	55,96	5.596,00
42	REPOLHO VERDE: DE BOA QUALIDADE, COLORAÇÃO UNIFORME, SEM DANOS, COM TODAS AS PARTES APROVEITÁVEIS, COR E AROMA CARACTERÍSTICOS. ENTREGAR EM EMBALAGENS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS.	KG	160	4,93	788,80
43	TEMPERO VERDE: CONTENDO SALSA E CEBOLINHA VERDE, PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM CARACTERÍSTICAS DE CULTIVO BEM DEFINIDAS, BEM FORMADOS, LIMPOS, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDOS, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS OU PRAGAS. EMBALAGEM PLÁSTICA LIMPA, DE APROXIMADAMENTE 200 GRAMAS CADA MAÇO.	UN	160	7,76	1.241,60
44	TOMATE: DE BOA QUALIDADE, SEM	KG	180	8,76	1.576,80



LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDAS DO MANUSEIO E TRANSPORTE (RACHADURAS E CORTES), MATURAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, TER AROMA E COR DA ESPÉCIE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES.					
				VALOR TOTAL	165.732,60

6. EXECUÇÃO DO OBJETO (LOCAIS DE ENTREGA DOS BENS/SERVIÇOS E PRAZOS, deve definir e indicar com precisão os locais onde os bens deverão ser entregues ou onde os serviços deverão ser prestados, especificar o tempo máximo para entrega dos bens ou execução dos serviços, se serão contínuos ou eventuais, e a entrega será única ou parcelada, como será realizada ou entregue os objetos/serviços)

Fornecimento de bens em mais de uma parcela (cronograma baixo)

ENTREGAS	QUANTIDADE
Mensal	De acordo com o pedido realizado, dependendo da necessidade de cada produto para a realização das preparações estabelecidas no cardápio

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma a ser elaborado pela Secretaria Municipal de Educação.

A entrega do produto deve ser sempre na Rua Engenheiro Francisco Passos, 290, centro – Belmonte/SC. No seguinte horário: 7:30 às 11:30 e das 13:00 às 17:00.

7. GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS/CONTRATO:

- 7.1. A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal nº 199/2023 de 1º de Dezembro de 2023, que “Regulamenta as funções do agente de contratação, da equipe de apoio e da comissão de contratação, suas atribuições e funcionamento, a fiscalização e a gestão dos contratos, e a atuação da assessoria jurídica e do controle interno no âmbito do Município de BELMONTE/SC, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”.
- 7.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo (s) fiscal (is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.
- 7.3. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
- 7.4. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências



- relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 7.5. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
 - 7.6. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
 - 7.7. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
 - 7.8. O fiscal do contrato deverá comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
 - 7.9. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
 - 7.10. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

- 8.1. O pagamento será efetuado contra empenho, após o recebimento do objeto, e mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, correndo a despesa na dotação orçamentária do ano de 2025.
- 8.2. O pagamento será feito em até 15 dias após a emissão da nota fiscal de cada serviço, devidamente atestada pelo responsável
- 8.3. O Município de Belmonte-SC não se responsabiliza por eventuais atrasos no pagamento considerando a não entrega do documento fiscal, bem como, da substituição do documento por erro de preenchimento e emissão.
- 8.4. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo índice IPCA do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, pro rata.
- 8.5. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 8.6. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 8.7. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 8.8. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na



legislação vigente.

8. REAJUSTAMENTO DE PREÇOS:

- 8.1. A concessão de revisão ou recomposição, reajuste, e repactuação dos preços se dará na forma da legislação vigente.
- 8.2. Os prazos para resposta ao pedido de repactuação de preços e de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro será de 05 dias úteis, a contar das datas do recebimento do pedido.
- 8.3. Os preços apresentados nas propostas serão permanentes e irreeajustáveis em período inferior a 12 (doze) meses, de acordo com a legislação vigente, podendo ser corrigido pelo **IPCA** após o período citado com data-base vinculada à data do orçamento estimado, ou, na ausência deste, outro índice aplicável.
- 8.4. O reequilíbrio econômico poderá ser solicitado a qualquer tempo pelo(a) CONTRATADO (A) desde que comprovado caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, nos termos do art. 124, inciso II, alínea “d” da lei nº 14.133/93, sendo que a resposta de deferimento ou indeferimento do pedido ocorrerá sempre no primeiro dia do mês subsequente a requisição.
- 8.5. Se concedido o reequilíbrio este atingirá somente compras futuras, posteriores ao pedido, não recaindo nas compras já solicitadas e empenhadas. Devendo o fornecedor entregar os bens já empenhados pelo valor da licitação.
- 8.6. Caso ocorra a solicitação de repactuação a Contratante responderá ao pedido dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da data do protocolo correspondente, devidamente instruído da documentação suporte.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

- 9.1. O contratado deverá comprovar os requisitos para atendimento da habilitação jurídica, regularidade fiscal e qualificação econômico-financeira e qualificação técnica, estabelecidos em Edital de credenciamento.

10. ESTIMATIVA DE PREÇOS, PREÇOS REFERENCIAIS E LEVANTAMENTO DE MERCADO:

O valor máximo estimado será de **R\$ 165.732,60 (Cento e sessenta e cinco mil, setecentos e trinta e**



dois reais e sessenta centavos).

O valor máximo para contratação foi estabelecido através de pesquisa de preços realizada com base no Decreto Nº 199/2023, sendo que foi considerado o médio preço dos valores obtidos.

11. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

11.1. As despesas decorrentes correrão por conta dos recursos consignados no orçamento do Município de Belmonte-SC por ação, programa, projeto atividade, fonte de recursos e elemento da despesa para exercício de 2025 e exercícios subsequentes.

12. PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

9.1 Será admitida a participação de consórcios?

Sim Não

13. ADJUDICAÇÃO:

Por item Por grupo de itens Global

14. MODALIDADE:

Pregão Eletrônico Concorrência Concurso Leilão Diálogo competitivo

Credenciamento Inexigibilidade de licitação Dispensa de Licitação

15. O CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor preço Maior desconto Técnica e preço

Melhor técnica ou conteúdo artístico Maior lance (leilões)

Maior retorno econômico Atender as qualificações exigidas

16. ACEITABILIDADE DA PROPOSTA:

Não Sim. Quais: Proposta e demais documentos de habilitação.

17. AMOSTRA / DEMONSTRAÇÃO DOS SERVIÇOS:

Será exigida amostra do objeto ofertado

Não será exigida amostra do objeto ofertado

18. INSTRUMENTO CONTRATUAL:

Somente por assinatura de contrato

Autorização de Fornecimento + Contrato de garantia e assistência técnica

Autorização de Fornecimento

Assinatura de Ata de Registro de Preço+ Autorização de Fornecimento



() Assinatura de contrato + Solicitação de fornecimento

19. VIGÊNCIA:

A prestação dos serviços tem como objetivo a celebração de contrato para realização dos serviços citados, sendo que a vigência será para **1 (um) ano**, contados a partir da assinatura do contrato na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

20. GARANTIA / VALIDADE DO OBJETO:

(X) Não será exigida garantia e/ou validade do objeto.

() Será exigida garantia e/ou validade do objeto.

21. GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO:

Será exigida garantia de execução contratual?

() Sim (X) Não

22. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

22.1 Das obrigações da contratada:

- I. Realizar todas as atividades previstas neste instrumento.
- II. Manter sigilo das informações coletadas na CONTRATANTE por prazo indeterminado. A não-observância de quaisquer das disposições de confidencialidade ora estabelecidas, sujeitará a CONTRATADA, como também o agente causador ou facilitador, por ação ou omissão, ao pagamento ou recomposição de todas as perdas e danos sofridos e estimados pela CONTRATANTE, inclusive aqueles de ordem moral, bem como à assunção de responsabilidades civil e criminal respectivas, as quais serão apuradas em regular processo judicial ou administrativo, não sendo aplicado esta disposição para as informações que se tornaram de domínio público, por outro meio de divulgação que não pela CONTRATADA, ou por anuência da empresa CONTRATANTE.
- III. Responsabilizar-se pelo seguro de acidentes pessoais e de vida de todos os seus prepostos e colaboradores que participarão na execução dos serviços objeto deste instrumento.
- IV. Providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com encargos fiscais, encargos sociais e trabalhistas, previdenciários, todos os tributos incidentes e demais encargos,



- inclusive benefícios, taxa de administração e lucro, ou seja, todos os custos diretos e indiretos, mesmo os não especificados, necessários ao perfeito fornecimento dos serviços pela CONTRATADA;
- V.** Assumir a responsabilidade de ordem administrativa, cível e penal, por atos ou omissões que causem danos à Administração ou a terceiros, seja por culpa ou dolo, resultante do fornecimento do objeto desta licitação;
- VI.** Manter, durante toda a execução do presente objeto, compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta;
- VII.** Comunicar por escrito à CONTRATANTE qualquer problema ocorrido na execução do objeto do contrato;
- VIII.** Acatar a fiscalização do objeto contratado, realizada pelo fiscal do contrato, que deverá ter suas solicitações atendidas imediatamente;
- IX.** Promover, com a presença de representante da CONTRATANTE, a verificação do fornecimento efetuado, confirmando que os serviços foram prestados adequadamente, conforme previsão contratual;
- X.** Adotar as providências necessárias para assegurar a satisfatória execução do Contrato e os fins a que se destina;
- XI.** A inadimplência da licitante vencedora não transfere ao Município de Belmonte-SC a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contratado.
- XII.** Responder, independentemente de culpa, por qualquer dano pessoal ou patrimonial à CONTRATANTE, ou ainda a terceiros, na execução do fornecimento objeto da licitação, não sendo excluída, ou mesmo reduzida, a responsabilidade pelo fato de haver fiscalização ou acompanhamento pelo CONTRATANTE.
- XIII.** A licitante deverá cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.
- XIV.** Durante o prazo de garantia, a CONTRATADA ficará obrigada a reparar quaisquer defeitos relacionados à má execução dos serviços objeto deste certame, sempre que houver solicitação, e



sem ônus para a CONTRATANTE.

- XV. Os serviços contratados deverão ser prestados pelos profissionais pertencentes ao quadro de funcionários do prestador;
- XVI. Insumos e materiais, necessários à prestação dos serviços é de responsabilidade da Contratada;
- XVII. A prestação do serviço não constitui, em hipótese alguma, vínculo empregatício de qualquer espécie entre a Contratada e a Contratante;

22.2. Das obrigações do município:

- I. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- II. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- III. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- IV. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- V. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- VI. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
- VII. Rescindir o contrato, unilateralmente, nos casos especificados e situações indicadas nos art. 137 a art. 139 da Lei 14.133/21;
- VIII. Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.
- IX. Designar pessoa responsável pelas atividades programadas na empresa, que deverá manter contato com o/a responsável da contratada, facilitando o processo.

23. RECEBIMENTO:

- 23.1. O objeto do presente contrato será recebido na forma do art. 140 da Lei Federal nº



14.133/2021.

23.2. O recebimento provisório ou definitivo não eximirá a contratada de eventual responsabilização em âmbito civil pela perfeita execução do contrato.

23.3. Unidade responsável pelo recebimento: Secretaria Municipal de Educação.

24. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO:

Gestor:

Nome completo:	Marizete Fátima Basso Trevizan	Nº da Matrícula:	940/16	Cargo:	Secretária de educação
----------------	--------------------------------	------------------	--------	--------	------------------------

Fiscal:

Nome completo:	Séfani Pereira Guisso	Nº da Matrícula:	1307/01	Cargo:	Nutricionista
----------------	-----------------------	------------------	---------	--------	---------------

25. SANÇÕES:

25.1. As sanções a serem aplicadas por descumprimento contratual serão as previstas no art. 155 e seguintes da Lei 14.133/2021.

26. DO PROCESSAMENTO DA LICITAÇÃO:

26.1. As questões acerca da documentação relativa a habilitação jurídica e regularidade fiscal a ser exigida dos proponentes, bem como demais definições acerca do processamento licitatório, ficaram a cargo do setor de Licitações e Contratos, a serem dispostos no futuro instrumento convocatório (Edital).

27. UNIDADE/SETOR RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Responsavel pela elaboração do Termo de Referência

Stéfani Pereira Guisso
Nutricionista

Belmonte-SC, 14 de fevereiro de 2025